



# APÉRO UND FLYING DINNER

OKTOBER 2024 – MÄRZ 2025

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an einem Apéro im Restaurant Spitz oder dem Landesmuseum Zürich. Im Folgenden finden Sie unser Angebot für Gruppen ab 20 Personen.

Sie suchen nach einer schnellen und einfachen Lösung? Entscheiden Sie sich für eine unserer attraktiven Pauschalen. Das „One Hour Package“ und der Apéro „Einfach Spitz“ verstehen sich hier als leichterer Apéro, bei dem Sie und Ihre Gäste neben den Getränken eine gute Menge Speisen erhalten, Sie aber noch Platz für ein Dinner haben.

Die Apéro Spitz Varianten verstehen sich als vollwertiges Flying Dinner, nach dem Sie nicht hungrig nach Hause gehen werden.

Alle Pauschalen enthalten neben den Speisen und Getränken auch bereits die Servicekosten, sowie die Basisinfrastruktur wie Stehtische, Tischwäsche und Dekoration.

Sie möchten sich lieber eine Auswahl individuell zusammenstellen? Kein Problem. Suchen Sie sich aus unserem Menü die Produkte aus, die Sie am liebsten haben. Zusätzlich fallen Kosten für Servicepersonal und Infrastruktur an. Um die richtige Menge zu berechnen empfehlen wir neben Snacks eine Mischung aus maximal 4 – 6 verschiedenen Produkten aus den Bereichen warm und kalt.

Alle unsere Speisen und Getränke werden sorgfältig von uns ausgesucht. Bei der Auswahl unserer Lieferanten und Partner achten wir sehr auf Werte wie Nachhaltigkeit und nach Möglichkeit regionale und biologische Produktion. Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf und eine unvergessliche Zeit bei uns bieten können, beachten Sie bitte unser Regelwerk.

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte. Bei Fragen und für Beratungen nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage auf: [anlass@restaurantspitz.ch](mailto:anlass@restaurantspitz.ch)

# APÉROPAUSCHALEN

(Die Preise verstehen sich pro Person)

Alle Pauschalen sind für 2 Stunden gültig (ausgenommen der One Hour Packages).  
Getränke\* sowie Servicepersonal und Standardinfrastruktur sind inklusive.

Nach der Pauschalzeit werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet.  
Die Pauschalzeit beginnt mit Ausschank der ersten Getränke. Die Pauschalzeit kann nicht in mehrere Teile aufgeteilt werden.

Ab 60 Minuten nach Ende der Pauschalzeit werden CHF 55.– pro Servicemitarbeiter pro Stunde verrechnet.  
Ausgenommen sind kleine Anlässe in unserer Bar, bei denen kein zusätzliches Personal bereitgestellt werden muss.

Zusätzlich können Kosten für Raummiete, sowie Technik oder andere Sonderwünsche anfallen.

\*Hausgetränke: Bier, Prosecco, Weisswein, Rotwein (Hausweine, können kurzfristig wechseln) Mineralwasser, Fruchtsaft oder Eistee

---

## ONE HOUR PACKAGE 35.–

---

Hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven, Sternberger Chäsmöckli, Gemüsechips

---

---

## ONE HOUR PACKAGE PLUS 45.–

---

Hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven, hausgemachtes Blätterteiggebäck

---

---

## EINFACH SPITZ 65.–

---

Hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven, gemischte Antipasti  
mit Grissinis und geröstetem Sauerteigbrot und Sternberger Chäsmöckli,  
dazu Kartoffel – Joghurdip mit Wildkräutern

---

---

## APÉRO SPITZ 85.–

---

Hausgeräucherte Mandeln, Gemüsechips, Pastinakencrèmesuppe, Pilztatar mit Kürbiscrème,  
geräucherte Entenbrust, Pizoccheri, Waadtländer Saucisson und Mostcrème

---

---

## APÉRO SPITZ DELUXE 125.–

---

Gemüsechips, hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven Maronencrèmesuppe, Tatar vom  
Milchkalb, Pilztatar mit Kürbiscrème, Kartoffel Mille Feuille, rosa gebratenes „Flakesteak“,  
Spiess von der Maispoularde, Pizoccheri, Mostcrème, Espresso

---

---

## APÉRO SPITZ GOES VEGAN 85.–

---

Gemüsechips, marinierte Oliven, Pastinakencrèmesuppe, Pilztatar mit Kürbiscrème,  
Chicorée – Bowl, Kartoffel Mille Feuille, grillierte Rande mit geröstetem Ribel ,  
Mostcrème

---

## GUTES ZUM TEILEN FÜR DEN ANFANG

STERNBERGER CHÄSMÖCKLI (pro Portion)	8.50
HAUSGERÄUCHERTE MANDELN (pro Portion)	6.00
MARINIERTE OLIVEN (pro Portion)	7.50
GEMÜSE- UND BROTCHIPS (pro Portion)	7.50
HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK (verschiedene Sorten, pro Portion)	7.50

„VESPERPLÄTTLI“ 13.00  
mit Rauchsalami, Bresaola, Chermignon Knoblauchwurst,  
Bündner Rohschinken, Bergheublumenkäse, Dallenwiler Geissenrolle, Malögin,  
Parminomöckli, Alp Bösbachi Käse und Sauerteigbrot (pro Portion.)

ANTIPASTI PLÄTTLI 11.00  
Grilliertes Gemüse der Saison mit Grissinis und geröstetem Sauerteigbrot,  
dazu Kartoffel – Joghurdip mit Wildkräutern (pro Portion.)

## BELEGTE HOLZOFENBROTE

OLIVENBROT 7.50 mit Zitronenthymian – Poulet und Forellencrème (pro Stk.)
TOMATENBROT 7.50 mit Roastbeef und Remouladensauce (pro Stk.)
KÖRNERCHNÖRZLI 6.50 mit Rotkabis und gerösteter Kürbiscrème (pro Stk.)
KARTOFFEL – NUSSBROT 6.50 mit Hüttenkäse und Rauchmandelcrumble (pro Stk.)

## SUPPENSLOTS

PASTINAKENCRÈMESUPPE mit Haselnussöl und Panchetta 6.50
MARONENCRÈMESUPPE mit Zimt und Steinpilzdust 7.50

# FLYING DINNER

## KALT

TATAR VOM MILCHKALB mit eingemachtem Gemüse, Brioche und Trüffelöl	14.00
TARTAR VOM GEBEIZTEM SAIBLING mit Körnerbrot, Endivien und Orangen	14.00
VITELLO TROTATO mit Kapernäpfeln und eingelegten Zitronen	14.00
PILZ – TATAR (V) auf gerösteter Kürbiscrème, mariniertem Federkohl und Kürbiskernen	9.50
GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit eingelegtem Fenchel und Apfel	10.00
SIEDFLEISCHSALAT mit Gemüse und frischen Kräutern	12.00
CHICORÉE BOWL (V) mit Orangen, Belugalinsen und geräuchertem Tofu	9.50
CARPACCIO VON DER RANDE mit Geissenmousse und Tannenschoss Latwerge	11.00

## WARM

„MILLE FEUILLE“ VON DER KARTOFFEL (V) auf warmen Ackerbohnen – Hummus	13.00
PIZOCCHERI mit Wirsing, Kartoffeln Crème Fraîche und Bergkäse	12.00
ROSA GEBRATENES „FLAKE-STEAK“ mit grüner Pfeffersauce und Kartoffelstampf	17.00
GRILLIERTE RANDEN (V) mit Gemüsejus und geröstetem Ribel	12.00
WILDHACKBRATEN mit Pilzsauce, Quarkspätzli und Rosenkohl	15.00
SPIESS VON DER MAISPOULARDE mit Dinkelrisotto und Federkohl	15.00
WAADTLÄNDER SAUCCISSON mit Kartoffel – Lauchragout und Kräutersalat	11.00
GETRÜFFELTER KNOLLENSELLERIE mit fermentiertem Spitzkohl und Röstzwiebeln	13.00

## SÜSS

VERMICELLES mit Meringues	10.00
MOSTCRÈME (V) mit Birnenragout und Zimtcrumble	7.50
WALDBEEREN – HAFERCRUMBLE (V) mit weissem Schokoladenmousse	11.00
CLEMENTINEN – SPEKULATIUS TRIFLE (V)	9.50
KÜRBIS – CHEESECAKE	8.50