



Ihr Anlass im Restaurant der SportArena: Ein paar Vorschläge für das ganze Jahr

Diese dienen zur Inspiration. Vielleicht gefallen Ihnen die Gerichte, wie sie da stehen. Oder es fällt Ihnen ein Gericht ein, welches Sie gerne im Menu wieder finden möchten?

„Peppig“- modern, so dass es den Gästen noch lange in Erinnerung bleibt oder aber eher eine klassische Variante? Wir freuen uns, Ihre persönlichen Wünsche für Ihre Feier in die Tat umzusetzen.

Das Angebot bezieht sich auf Gruppen ab 10 Personen, welche sich für ein Menu entscheiden.

Entdecker-Menu

Sagen Sie uns was Sie mögen, was Sie lieber nicht auftischen möchten sowie Ihr Budget und wir stellen Ihnen ein modernes Menu zusammen, mit welchem Sie Ihre Gäste begeistern werden. Angereichert mit einer Mini-Olympiade wird Ihr Anlass zum bleibenden Er

Vorspeisen

Marinierter Lachs mit roter Bete, Soja und Wasabi
Jakobsmuscheln auf Gemüsestreifen und Kerbel-Dressing
Rauchlachs-Tartar
Kürbis-Terrine mit Ziger
Petersilien-Mousse auf Tomaten-Carpaccio
Trockenfleisch-Terrine auf Apfelsalat

Suppen

Würzige Geflügelsuppe mit grünem Curry und Kokos
Fleischsuppe mit Tomaten und Basilikum-Quark-Klösschen
Mediterrane Karottensuppe
Apfelwein-Suppe

Fisch

Auf der Haut gebratener Lachs mit Tomaten-Basilikum-Sauce
Zander-Filet mit Kernöl-Ravigot auf Pastinaken-Purre

Fleisch

Am Stück gebratenes Rindsfilet (Zuschlag von chf 6 pro person)
Zarter Kalbsbraten von der Unterspälte mit einer Pilzrahm-Sauce
Gebratenes Schweinsfilet mit Apfel-Calvados-Sauce
Gebratener Lammrücken mit einem Timbale von Weizengriess, Zucchetti, sonnengetrockneten Tomaten und Ziegenkäse

Vegetarisch

Pilz-Stroganoff im Kartoffel-Purre-Ring mit Brokkoli

Gemüse mit grünem Curry und Kokosnussmilch im Reisring 

Gemüse-Strudel mit Kräuter-Rahm-Sauce

Gommer Cholera mit buntem Gemüse und Kräutern

Käse

Terrine von Paprika und Frischkäse mit Trauben und Kastanien

Feine Käse vom „Maitre affineur“

Süsses

Passionsfrucht-Halbgefrorenes

Terrine von weisser Schokolade mit exotischen Früchten

Schokoladen-Mousse und Toblerone-Halbgefrorenes mit Orangen

Rhabarber-Tarte Tatin mit Vanilleeis

Mandel-Hippe mit Jogurt-Crème, Eis und Beeren

SPORTARENA Meringue-Schwan mit Eis

3 Mini-Desserts nach Ihrem «Gusto» (Zuschlag von CHF 5 pro Person)

Preise:

3 Gänge nach Wahl: CHF 48 pro Person

4 Gänge nach Wahl: CHF 57 pro Person

5 Gänge nach Wahl: CHF 65 pro Person

6 Gänge nach Wahl: CHF 72 pro Person



Fondue Chinoise

Fondue Chinoise können wir Ihnen zu CHF 45 pro Person anbieten. Inbegriffen sind:

- Ein gemischter Salat
- Rind, Kalb, Schwein und Hühnerbrust. Auf Wunsch können wir das Sortiment auch um Black Tiger Krevetten erweitern.
- 5 hausgemachte Saucen
- Früchte
- Weisser oder kantonesischer Reis und Pommes frites

Gerne bieten wir Ihnen ein Dessert aus den angehängten Menu-Vorschlägen in der Pauschale an. Der Preis für diese erhöht sich somit auf CHF 53 pro Person.