

# Kulinarisch und geistreich!

## Winti-Apéro

### Glühbierstation

Euelbräu-Glühbier mit Birnen und Zimt | Stadtguet-  
Marroni-Glühbier mit Orangen und Zimt  
Doppelleu-Pale-Ale-Alkoholfreie mit Pflaumen

### Mini-Winti-Dog's

Schweins- oder Pouletwürstli mit Sántis-Malt-BBQ-  
Sauce und Rotkraut für Vegis mit Käse und Baumnuss

### zum Picken

Hausgemachte Patata-Chips mit  
Weihnachtsgewürz-Marinade  
Büffelmöckli vom Schweizer Wasserbüffel  
Natürli Käseplättli

Apéro ab CHF 18.- pro Gast inklusive 7.7% MwSt., exkl. Getränke

## Fest-Menü

### Vorspeise kalt

Kürbismedaillon / Erdnuss-Maroni-Dip / Frisé

### Vorspeise warm

Suppe / Blumenkohl / Gin-Draftbrothers / Endivien /  
Ofen-Karotten

### Hauptgang Fisch

Kundelfinger-Forelle / Randen-Apfel-Chutney /  
Linguine / Kräuterrahmsauce

### Hauptgang Vegi

Winterpilz-Risotto / Lauch / Birne /  
Schwarzwurzel-Confit

### Hauptgang Fleisch

Bio-Rind aus dem Turbenthal / Kartoffel-  
Pastinaken-Stampf / Baumnuss karamellisiert /  
Babylauch-Federkohl

### Dessert süss

Quitte / Joghurt / Brownie / Pflaume

### Dessert salzig

Käse Variation von Naturli und Jumi / Chutney /  
Nüsse / Trockenfrüchte / Honig

## BEST CATERING

Menü ab CHF 75.- pro Gast inklusive 7.7% MwSt., exkl. Getränke

# Kulinarisch und geistreich!

## Angebot Trank

### Softgetränke

|                           |        |       |
|---------------------------|--------|-------|
| Goba laut / leise         | 100 cl | 10.00 |
|                           | 33 cl  | 4.50  |
| Samuels Schorle           |        |       |
| Apfel                     | 33 cl  | 5.00  |
| Apfel-Quitte-Pfefferminze | 33 cl  | 5.00  |
| Himbeer-Apfel-Hagenbutte  | 33 cl  | 5.00  |
| Vivikola / Siro           | 33 cl  | 5.00  |
| IT-Hausgemacht            | 33 cl  | 5.00  |

### Bier und Cider

|                                           |       |      |
|-------------------------------------------|-------|------|
| Euelbräu, HELL und AMBER                  | 33 cl | 5.50 |
| Stadtguet, Marronibier und<br>Niggi Näggi | 33 cl | 6.00 |
| Draftbrothers Schtarchmost                | 33 cl | 7.00 |
| Euelbräu Saider                           | 33 cl | 5.50 |
| Chopfab Bleifrei                          | 33 cl | 5.50 |

### Schaumweine

|                      |        |       |
|----------------------|--------|-------|
| FB, Vin Mousseux, CH | 7.5 dl | 56.00 |
|                      | 1 dl   | 8.00  |
| Louis Roederer brut  | 7.5 dl | 95.00 |

**BEST CATERING**

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7% MwSt.

# Kulinarisch und geistreich!

## Weissweine

|                            |        |       |
|----------------------------|--------|-------|
| Wiisse us Blaue,           | 7.5 dl | 45.50 |
| Best Catering, Winterthur  | 1 dl   | 6.50  |
| Viento Aliseo, Viognier,   | 7.5 dl | 45.50 |
| La Mancha , « demeter »    | 1 dl   | 6.50  |
| Nadine Saxer, Neftenbach,  | 7.5 dl | 51.00 |
| Chardonnay                 | 1 dl   | 7.50  |
| Frohhof Neftenbach,        | 7.5 dl | 51.00 |
| Hansueli Sprenger,         | 1 dl   | 7.50  |
| Weisswein, Sauvignon Blanc |        |       |

## Rotweine

|                           |        |       |
|---------------------------|--------|-------|
| MH, Best Catering,        | 7.5 dl | 49.00 |
| Sangiovese-Canaiolo,      | 1 dl   | 7.00  |
| Vedi Torre, Toscana       |        |       |
| Appassionata,             | 7.5 dl | 52.50 |
| Schloss Goldenberg,       | 1 dl   | 7.50  |
| Dorf, Zürich              |        |       |
| Frohhof Neftenbach,       | 7.5 dl | 61.00 |
| Hansueli Sprenger, 1482,  | 1 dl   | 9.00  |
| Cabernet Dorsa + Merlot   |        |       |
| Adelheid, Cabernet Pinot, | 7.5 dl | 68.00 |
| Herter Weine              | 1 dl   | 9.50  |

## Menü Pauschale à discrétion

|                                                                      |        |       |
|----------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Wiisse us Blaue,                                                     | 3-Gang | 30.00 |
| Best Catering, Winterthur                                            |        |       |
| MH, Best Catering, Vedi Torre,                                       | 4-Gang | 40.00 |
| Toscana                                                              |        |       |
| (Wasser, Bier und IT sind ebenfalls<br>in Ihrer Pauschale enthalten) | 5-Gang | 50.00 |
|                                                                      | 6-Gang | 55.00 |

**BEST CATERING**

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7% MwSt.

# Kulinarisch und geistreich!

## Heissgetränke

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kaffee, Dezalé, bio & fairtrade,<br>Kolumbien, Rösterei Küng,<br>Winterthur   | 5.00 |
| Tee, Tee Hüüsli, Winterthur<br>Lassen Sie sich den passenden<br>Tee empfehlen | 5.00 |

## Schnaps

|                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Winti-Negroni<br>Wood n' Gin von<br>Draft Brothers, Winterthur,<br>Vermouth von Gents, Zürich,<br>Randen | 15.00 |
| Hanz Zimt-Lemon<br>Wodka von Hanz-Vodka, Bern<br>& Gents Bitter Lemon, Zürich<br>Zimtstängel             | 15.00 |
| Schmutzlis-Esel<br>Gin von Draft Brothers, Winterthur,<br>Gents Ginger Brew, Zürich, Ingwer              | 15.00 |

## Absacker von Draftbrothers

|                                                                                                                                               |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Old Will<br>Williamsbrand mind. ein Jahr<br>gelagert und verfeinert mit<br>Dörrbirnen                                                         | 2 cl | 8.50 |
| Old Plum<br>Pflaumenbrand mind. ein Jahr<br>gelagert und verfeinert mit<br>Dörripflaumen                                                      | 2 cl | 8.50 |
| Grappa Wood N'Grape<br>Brand aus Hallauer Pinot Noir<br>Spätlese und Risling-Silvaner<br>Mind 24 Monate im Fass, unfiltriert<br>und ungesüsst | 2 cl | 9.50 |

## BEST CATERING

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7% MwSt.