

# Bankettangebot



**Hillz**

## Bankett

### Cordon Bleu Festival

62.– pro Person | ab 20 Personen

Marktfrische Salatschüssel  
Pommes als Beilage  
Mini Cordon Bleu (Schinken /  
Scharf / Speck / Saisonal)  
Brännli Creme mit Früchten und  
frischem Schlagrahm

### Äpler Macronen im Caquelon

42.5 pro Person | ab 20 Personen

Plättli mit Aufschnitt, Käse und  
Essiggemüse  
Äpler Macronen im Caquelon  
zum Teilen  
Schockoladenkuchen mit  
Vanille-Eis und frischen Früchten

### Lunch Menu

52.– pro Person | ab 20 Personen

Marktfrische Salatschüssel  
oder Saisonale Suppe  
Saisonales Fleisch oder Veggericht  
Schockoladenkuchen mit Vanille Eis  
und frischen Früchten  
Inkl. Wasser mit und ohne

### Fondue à discretion

48.– pro Person | ab 20 Personen

Marktsalat  
Fondue Hausmischung à discretion,  
Beilagen Kartoffel, Essiggurken  
und Silberzwiebeln  
Schockoladenkuchen mit Vanille Eis  
und frischen Früchten

# Hillz

## Vorspeise

Marktfrische Salatschüssel	9.5
Randentartar mit Ziegenkäse und Baumnusskrokant auf Salatbeet	15.5
Gebeizter Lachs mit Limetten Espuma auf Käutersalat	18.5

## Hauptgang

Gefüllte Maispoularde mit Ricotta, Spinat und getrockneten Tomaten, dazu Ratatouille und Mediteranen Kartoffeln	38.5
Röstzwiebeln Braten vom Entrecote mit Gratin und saisonalem Gemüse	52.–
Gebratenes Lachsfilet mit Dill-Espuma mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Spinat und getrockneten Tomaten	42.5

## Dessert

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit frischem Schlagrahm und Vanille-Eis	14.5
Crema Catalana mit Haselnuss-Krokant und frischen Beeren	15.5
Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce und Krokant	14.5

## Apéro

Hillz Aperero Platten (Fleisch, Käse, Essiggemüse, Garnitur, Brot)	21.5
Fondue und Chnobli Brot	10.5
Verschiedene mini Sandwich und Canapes (Käse, Fleisch und Vegetarisch)	19.50

## Getränke à discretion

Kaffe, O-Saft, Schnitzwasser	14.5
------------------------------	------

## Z'Nüni Pauschale

Kaffe, O-Saft, Schnitzwasser, Gipfeli, Früchte	20.–
--	------

## Z'Vieri Pauschale

O-Saft, Schnitzwasser, Aufschnittplättli, Früchte	26.5
---	------

## Weinempfehlung

### Rotwein

Sölskin Pinot Noir, AOC Aargau 2018	59.–
Dianne Rosso, IGT Toscana 2013	62.–
Vinas Viejas, DO Ribera del Duero, 2019	72.–

### Weisswein

Bourg au Blanc, AOC Zürich 2020/21	43.–
Bachgartner Grüner Veltiner, Federspiel 2021	62.–
Cuvée Bauban, AOC Pouilly Vinzelles 2019	89.–

### Schaumwein

Prosecco Asolo Superiore DOCG – Extra Dry –	69.–
Champagne Jean Diot Brut «premier regard»	120.–

### Beratung zum Verpflegungsangebot und zur Exklusivmiete

Gerne beraten wir dich persönlich und stellen dir ein individuelles Angebot zusammen. Sende uns hierzu am besten eine E-Mail an [hello@hillz.ch](mailto:hello@hillz.ch) mit den Angaben, welche dir bereits bekannt sind: Datum, Uhrzeit, Anzahl Personen, ungefähr gewünschtes Programm.

#### Ihre Ansprechperson:

Sam Senti  
Betriebsleiter Hillz  
044 500 96 86  
[hello@hillz.ch](mailto:hello@hillz.ch)