

# Weihnachtsfeier im Nylon 7

Geniessen Sie einen feinen Apéro im weihnächtlich dekorierten Nylon 7.  
Wählen Sie ein Apéro Package mit unseren empfohlenen Apéro - Weinen

## Apéro Nr. 1

Sbrinz-Sablé mit Rosmarin  
Sesam-Windbeutel mit Frischkäsefüllung und Sprossen  
Mini Pitabrot gefüllt mit Hummus, frischer Gurke & Kresse  
CHF 8.50 / Person

## Apéro Nr. 2

Sbrinz-Sablé mit Rosmarin  
Sesam-Windbeutel mit Frischkäsefüllung und Sprossen  
Tartelettes mit salziger Panna Cotta-Crème und Kirschtomaten  
Pumpernickel Rondellen mit Rauchlachs Tartar und Schnittlauch  
CHF 12.50 / Person

## Schaumwein

Le Petit Mousseux, Weinbau Ottiger Luzern, 75cl

Er verführt mit fruchtigen Düften von Holunder, Passionsfrucht und Grapefruit.  
Erfrischender Limetten Geschmack und angenehm prickelnd im Gaumen.

Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc

CHF 42.00

## Weisswein

Quintett, Weinbau Ottiger Luzern, 75cl

Aromen von Aprikosen, Orangenzeste und Honig. Eleganter Weisswein mit Kraft  
und Frische, passend zu Vorspeisen, Fisch sowie Käse.

Traubensorten: Chardonnay, Viognier, Muscat Oliver, Solaris, Riesling-Silvaner

CHF 49.00

## Menüvorschläge

Saisonaler Blattsalat mit Kernen und Sprossen



Rosa gebratenes Roastbeef an kräftigem Rotweinjus  
dazu Ofenkartoffeln & Gemüse



Dessertbuffet

Fruchtsalat, Schokoladenmousse,  
Caramelköpfler, Joghurtcrème, saisonale Früchte - Streuselkuchen

CHF 69.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brot - Croûtons



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und saisonales Gemüse



Panna Cotta mit Beerengrütze und Mandelkrokant

CHF 69.00

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen



Sautiertes Schweinsfiletmédallions an Cognac-Sauce dazu Nudeln und Gemüse



Lauwarmer Apfel – Chartreuse mit Vanilleglacé

CHF 57.00

Dies ist nur eine kleine Auswahl von unserem Angebot. Bestellen Sie  
unverbindlich unser Bankett - Angebot.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.  
[catering@igarbeit.ch](mailto:catering@igarbeit.ch)

Preise pro Person inkl. 8,1% MwSt

## Weisswein

**Nobler Weisser, Zürich, Weingut Nadine Saxer, 75cl**

Der Riesling x Sylvaner mit exotischen Fruchtaromen und einem Hauch von Pfirsich ist wunderbar erfrischend und bezaubert mit angenehmen Schmelz

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

**CHF 48.00**

**Arneis, Roero DOCG, Piemont, Mauro Sebaste, 75cl**

Im Glas Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase delikate frische Noten von Kräutern und weissen Blüten gepaart mit Anklagen von Birne.

Am Gaumen zeigt sich der Arneis von Mauro Sebaste rund und harmonisch.

Traubensorte: Arneis

**CHF 45.00**

**Sauvignon Blanc „Les Deux Tours“, Touraine AC, Loire, De Ladoucette, 75cl**

Hell goldene Robe mit schöner Brillanz und grünen Reflexen. In der Nase intensiver Duft vom Fruchtfleisch weisser Früchten wie Birne, Weinbergpfirsich und Zitrus, ergänzt mit floralen Noten, die an die Ginster erinnern. Am Gaumen rund mit schöner Frische und der wiederkehrenden Aromatik von weissen und gelben Früchten

Traubensorte: Sauvignon Blanc

**CHF 50.00**

Preise pro Person inkl. 8,1% MwSt

## Rotwein

**Nobler Blauer, Vin de Pays, Zürich, Weingut Nadine Saxer, 75cl**

Er präsentiert sich reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik. Im Gaumen  
gehaltvoll mit schönem Schmelz und langanhaltendem Abgang.

Traubensorte: Pinot Noir

**CHF 55.00**

**Sassabruna, Maremma Toscana DOC, Toskana, Rocca di Montemassi, 75cl**

Der kräftige Körper und die markante Säure ergeben einen ausgewogenen Wein  
mit feinen Tannien und jeder Menge Charakter. Im Glas purpurrot mit  
violetten Reflexen. In der Nase Kirsch- und Lakritzaromen.

Am Gaumen vielschichtig mit Anklängen von Waldbeeren,  
Gewürzen und Schokolade

Traubensorten: Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot

**CHF 55.00**

**Izadi Reserva, Rioja DOCa, Bodegas Izadi, 75cl**

Undurchdringliches Purpur. Intensive Aromatiken von roten und schwarzen  
Waldbeeren, Bourbon Vanille, Mokka sowie Pfeifentabak. Fruchtbetont, sanftig  
und haltvoll am Gaumen, mit nahtlos integriertem Tannin und einer frischen  
Säure. Ein angenehmes, leicht florales Finish

Traubensorten: Tempranillo, Graciano

**CHF 60.00**

Preise pro Person inkl. 8,1% MwSt