



Rahmenbedingungen	1
Allgemeine Geschäftsbedingungen	2
Menuvorschläge	3
Checkliste	4

 **GUSTAV**
RISTORANTE / PIZZERIA
Glernerstrasse 16 / 8854 Siebnen

055 440 89 89

 info@pizzagustav.ch  www.pizzagustav.ch

Rahmenbedingungen

Räumlichkeiten

Die *Gustav Siebner* besteht aus einem *Sali* Raum für bis zu 30 Personen und *Vor* der *Restaurant* bis zu 45 Personen. Die *Sommerterrasse* bietet für bis 40 Personen Platz.

Bankett-Reservationen

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige *Reservierung*. Für kleinere *Bankette* sollte die definitive *Bestätigung* mindestens eine Woche im Voraus bei uns eingehen.

Menus

Für *Gruppen* ab 15 Personen bitten wir um eine *Menu-Vorausbestellung* (*Einheitsmenu*). Ein zusätzliches, vegetarisches *Menu* bieten wir gerne an.

Service – Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die *Dauer* der *Service-Zeiten*:

- Für ein *3-Gang-Menu* ca. 1 ½ Stunden
- Für ein *4-Gang-Menu* ca. 2 Stunden

Dekoration

Menükärtchen sowie *Kerzen* sind in unserem *Service* inbegriffen. *Spezielle Dekorationen* wie *Blumengestecke*, *Rosenblätter* oder *Dekorationsartikel* arrangieren wir gerne nach Ihren *Wünschen*.

Weinkultur

Bei unserer *Auswahl* konzentrieren wir uns auf *Italien*. Verlangen Sie unsere *reichhaltige Weinkarte*, Dem *qualitativen Aspekt* der *Erzeugung* und *Selektion* der durch uns *abgesetzten Weine* messen wir *grösste Bedeutung* bei – dem *Leitsatz* folgend: Wir übernehmen die *Verantwortung*. Vom *Rebstock* bis ins *Glas*.

Tafelkultur

Wir pflegen die *ursprüngliche, archaisch-schlichte italienische Küche*. Die *Gerichte* sind *natürlich, einfach und transparent zubereitet*. Wir *kochen mit Liebe* und legen *Wert* auf das *handwerkliche Können*. *Kaltgepresstes Olivenöl, Zitrone* und *Kräuter* würzen die *Speisen*.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung.

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Annulationsbedingungen

Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste ist die zuletzt gemeldete Personenzahl die Grundlage zur Rechnungsstellung.

Preise

Preisänderungen sind vorbehalten.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Gerichtsstand

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht.

Menüvorschlag A

Carpresse "Gustav"

Capresse Salat auf hausart



Petto di pollo grigliato con salsa di senape. Patate fritte, spinaci
Pouletbrüstchen vom Grill mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Spinat



Macedonia di frutta di stagione con gelato alla vaniglia

Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Menü komplett 44



Menüvorschlag B

Insalata mista di stagione

(vegetarisch) Gemischter Saisonsalat



Verdure alla griglia con pomodorini datteri e mozzarella di bufala

Gemüse vom Grill mit Dattiltomaten und Büffelmozzarella



Cassarece al pesto di basilico

Cassarece Teigwaren mit Basilikumpesto



Spuma alle Nocciole

Haselnussmousse, Schokoladenkrokant

Menü komplett 40

Menüvorschlag C

Antipasti misti della casa

Italienische Vorspeisen nach Art des Hauses



Bistecca di vitello alla griglia con salsa di spugnole, tagliatelle e verdura

Kalbssteak vom Grill mit Morchelnsauce, Tagliatelle Nudeln und Gemüse



Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù

Menü komplett 52



Menüvorschlag D

Insalata mista con avocado, file arancione, pinoli

Gemischtersalt mit Avocado, Orangenfile, Pinienkernen



Saltimbocca di vitello con risotto e fagiolini

Kalbs-Saltimbocca mit Risotto und grüne Bohnen



Panna Cotta ai lamponi

Panna cotta, Himbeersauce

Menü komplett 45

Menüvorschlag E

Insalata Valerinana con uovo e funghi

Nüsslisalat mit Ei und frische Champignons



Filetto di branzino alla griglia con burro e salvia, patate lesse e spinaci

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Butter und Salbei, Salzkartoffeln und Spinat



La nostra crema Catalana

Hausgemachte Crema Catalana

Menü komplett 44



Menüvorschlag F

Insalata mista con due pezzi di bresaola

Gemischtersalat mit zwei Stück Bresaola (Luftgetrocknetem Rinder Schinken)



Arrosto di vitello con bastoncino di patate e verdura

Kalbsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse



Variazioni di dessert

Dessert variationen

Menü komplett 49

Menüvorschlag G

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano reggiano

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan



Scaloppine di vitello al limone, patatine e verdura di stagione

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Bratkartoffeln und Saisongemüse



Boconcini daidai

*Drei Italienische Manufaktur "Gelati Würfel" umhüllt
von zarter Schokolade.*

Menü komplett 49



Menüvorschlag H

Melone con prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi

Melone mit Parmaschinken Limonta, 24 Monate gereift



Ravioli Vitello Al Burro e Salvia

Kalbfleischfüllung, Butter und frische Salbei



Pollastrello con patate al forno e caponata

Mistkratzerli mit Ofenkartoffeln und Caponata



Coppetta Limoncello

Zitronensorbet mit Limoncello-Likör

Menü komplett 48

Für weitere Vorschläge, Änderungen oder Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur frische und naturgerechte Erzeugnisse aus schweizerischer oder italienischer Produktion. Da wir einen hohen Qualitätsanspruch erheben und saisongerechte Produkte servieren, werden Sie die Natürlichkeit und Bekömmlichkeit unserer Speisen sofort herausspüren.

**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANIA DOP**

Der König unter die Mozzarellas kommt aus Kampanien. Aus vier Liter Büffelmilch entsteht ein Kilo dieses Originals.

**BRESAOLA DELLA
VALTELLINA IGP**

Der König unter die Mozzarellas kommt aus Kampanien. Aus vier Liter Büffelmilch entsteht ein Kilo dieses Originals.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

In Handarbeit wird aus Rohmilch hergestellt und während 36 Monate zum echten (Stravecchio) gereift. Um 1 Kilogramm Parmigiano Reggiano herzustellen, werden 14 Liter Milch benötigt.

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
DOP**

Nach alter Tradition und unter strengen Qualitätskontrollen im Städtchen San Daniele hergestellt. Ein wunderbares Naturprodukt.

**SWISS GOURMET BEEF
GRAND CRU**

Unser Rindfleisch stammt aus der Schweiz. Für unser Tagliata di Manzo verwenden wir das 6-8 Woche am Knochen gereifte dry aged Swiss Gourmet Beef Grand Cru.

L'OLIO EXTRAVERGINE DE CARLO

In der unverkennbaren, faszinierenden Region von Apulien, in welcher es geschätzt 50 Millionen Olive nbäume gibt, liegt das Unternehmen der Familie De Carlo. Bereits seit dem Jahre 1668.

PASTA BARILLA

Seit der Gründung 1877 als einfaches Brot- und Pasta Geschäft im italienischen Parma, hat Barilla mit viel Know-how und großer Leidenschaft die Produktion bester Lebensmittel kontinuierlich perfektioniert

FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

Rind: Schweiz/Uruguay/Argentinien
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Lamm: Schweiz/Australien/Neuseeland
Kaninchen: Ungarn (CH-Haltungsnorm)
Truthahn: Schweiz
Charcuterie: Schweiz/Italien
Lachs: Schottland/Norwegen
Riesencrevetten: Vietnam (nachhaltige Zucht)



RISTORANTE / PIZZERIA

Glernerstrasse 16 / 8854 Siebnen

055 440 89 89

 info@pizzagustav.ch  www.pizzagustav.ch

Checkliste für Ihren Anlass

Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, finden Sie nachfolgend eine Checkliste. Zögern Sie nicht, mit speziellen Wünschen an uns zu gelangen.

-Anfahrt

-Parkplätze

-Garderobe

-Räumlichkeiten

-Bestuhlung

-Aperitif

-Menu

-Pausen

-Blumen/Dekoration

-Menumkarten

-Namensschilder

-Kerzen

-Tischordnung

-Kindermenu

-Gute Laune

