

## *Menüvorschläge „Komplett“ Swiss Classic Train*

Die Catering Crew heisst Sie im Swiss Classic Train herzlich Willkommen. Für Qualität bürgt Siebenpfund Party-Service GmbH, welche ihr langjähriges Know-how im Catering-Bereich in diesem nostalgischen Zug auch auf rollenden Rädern unter Beweis stellt. Damit die Qualität sichergestellt werden kann, verfügt das „Event-Restaurant auf Rädern“ einen Küchenwagen, welcher jeweils in der Mitte des Zuges mitgeführt wird. Siebenpfund Party-Service empfiehlt folgende **gut bürgerliche Menüs** mit einem Hauch von Raffinesse im Pullman- sowie Erstklass- und/oder Speisewagen:

### *Apéro (nur im Zusammenhang mit nachfolgenden Menüs):*

Blätterteigkonfekt (hausgemacht) <b>pro Kg</b>	CHF	84.00
Apérohäppli (div. 4 Stk.) / (Amuse-bouches, Käsekuechli, Melonenhappen mit Rohschinken, Gurkentaler mit Tapenade etc.)	CHF	12.50

### *Menu 1*

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Parmaschinken  
und Käsestange

Rindsbraten an Rotweinbeizze  
Hausgemachtes Kartoffelpuree  
Ruebligemüse

Parfait von Limonen mit Trüffel Kern

*Pro Person à CHF 65.00*

## *Menu 2*

Gemischter Sommersalat an Balsamico Dressing  
und kleines Brötchen

Kalbsrahmschnitzel  
hausgemachte Knöpfli  
Birne mit Preiselbeeren  
Spinat-Timbale

Apfeltörtchen mit hausgemachtem Honig-Eis

*Pro Person à CHF 60.00*

## *Menu 3*

Terrine provençale mit Flüte

Gefüllte Kalbsbrust  
Hausgemachte Butternudeln  
grüne Bohnen

Rotweinbirne mit Wallnusscreme

*Pro Person à CHF 57.50*

## *Menu 4*

Florentinersuppe mit Flüte

Schweinsbraten an Thymianjus  
Kartoffelgratin  
Lauchgemüse

Kokosnusstimballo mit Passionsfrucht-Coulis

*Pro Person à CHF 57.50*

### *Menu 5*

Sülze vom Tafelspitz an feiner Vinaigrette

Perlhuhnbrust aus Karotten-Ingwerpüree  
mit Kartoffel-Trüffel-Gnocchi

Pflaumenterrine mit Marzipan-Eis

*Pro Person à CHF 62.50*

### *Menu 6*

Hors d'oeuvre Teller (mit Lachs, Crevetten, Forellenfilet)  
Brioche

Roastbeef mit Pfeffersauce  
Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce  
Grilltomate und Blattspinat

St. Honorée

*Pro Person à CHF 75.00*

### *Menu 7*

Pangasius mit Lachsschaum im Blätterteig

Tessiner Kalbfleischvogel  
mit Merlot Risotto

Brombeergratin mit Quark und Johannisbeeren Sorbet

*Pro Person à CHF 70.00*

## *Menu 8 / Brunch:*

Speckgugelhopf, Brioches, Traubenbrot, Butterzopf, Mohnweggli & Gipfeli, Bierringe, div. Konfitüren hausgemacht, Honig und Butter, Terrine, kalte Fleisch- und Wurstplatte, Rührei, Käseplatte, Cornflakes und Milch, Birchermüesli, frischer Orangensaft, Kaffee, Milch und Ovomaltine,

*Pro Person à CHF 45.00*

## *Menüvorschläge „einfach & gemütlich“ Swiss Classic Train*

### *9. Apéro (nur im Zusammenhang mit nachfolgenden Menüs):*

Blätterteigkonfekt (hausgemacht) <b>pro Kg</b>	CHF	84.00
Apérohäppli (div. 4 Stk.) / (Amuse-bouches, Käsekuechli, Melonenhappen mit Rohschinken, Gurkentaler mit Tapenade etc.)	CHF	12.50

### *Vorspeise (nur im Zusammenhang mit nachfolgenden Menüs):*

Grüner Saisonsalat mit Croûtons und warmen Champignons	CHF	12.00
Gemischter Salatteller	CHF	13.50
Consomme mit Sherry	CHF	10.00
Tomatencremesuppe	CHF	11.50
Basler Mehlsuppe mit Käse	CHF	9.00

## *Menu 10*

Kalbsvoren mit Gemüseis

Fruchtschnitte

*Pro Person à CHF 35.00*

## ***Menu 11***

Ungarisches Gulasch mit Spätzli

Himbeerroulade

*Pro Person à CHF 35.00*

## ***Menu 12***

Luzerner Kugelipastetli mit Erbsli & Rüebli

Caramelköppli

*Pro Person à CHF 42.50*

## ***Kalte Teller (Tellerservice):***

Hauspastete mit Cumberlandsauce und dreierlei Salate	CHF	30.00
--	-----	-------

Wurstsalat garniert	CHF	25.00
---------------------	-----	-------

Hors d'œuvre Teller garniert	CHF	40.00
------------------------------	-----	-------

Parfait von der Forelle an herbstlichem Salat	CHF	35.00
---	-----	-------

Asiatische Rindfleisch-Gemüserolle zum Kressesalat	CHF	35.00
--	-----	-------

Bündner-Teller	CHF	37.50
----------------	-----	-------

Bündner-Teller (klein) / «Vorspeise oder Zvieri»	CHF	30.00
--	-----	-------

alle kalten Teller werden mit Brot serviert

## ***Frühstück:***

Einfaches Frühstück: 2 Heissgetränke (Kaffee, Tee oder Schokolade), 1 Gipfeli, 1 Weggli sowie Brot, Konfitüre und Butter	CHF	25.00
--	-----	-------

## Allgemeine Bestimmungen

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen in dieser Broschüre die aktuellen Menuvorschläge und Getränke an Bord des Swiss Classic Train präsentieren dürfen. (Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8% Mwst).

**Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung folgende Punkte:**

### Menus

Die in dieser Broschüre zusammengestellten Menus sind auf die besonderen Verhältnisse im Swiss Classic Train abgestimmt. Gerne erfüllen wir Ihre Sonderwünsche, sofern sich diese mit unserer Infrastruktur realisieren lassen. Sowohl Infrastruktur, Fahrzeit als auch die Teilnehmerzahl bestimmen die Machbarkeit von gewissen kulinarischen Leistungen.

**Das Menu muss auf die Fahrzeit abgestimmt sein.**

Falls unter Ihren Gästen Vegetarier sind, teilen Sie uns dies bei der Bestellung bitte mit.

### Teilnehmerzahl

Bitte bestätigen Sie uns die definitive Teilnehmerzahl 5 Arbeitstage vor der Fahrt.

**Diese Zahl ist massgebend für die Rechnungsstellung.**

### Rechnung

Generell wird die Gesamtrechnung für Mahlzeiten und Getränke nach der Fahrt in Rechnung gestellt.

### Zusätzliche wichtige Informationen

- Bei zusätzlichem Aufenthalt oder geänderten Fahrzeiten können dadurch zusätzliche Personalkosten (zusätzliche Arbeitszeit, Hotelübernachtung und/oder Spesen) entstehen. Diese Kosten werden in der entsprechend geänderten Offerte respektive Bestätigung aufgeführt.
- In unserem kulinarischen Angebot sind inbegriffen: Gedeck, Tischwäsche, Blumen sowie der Transport & das Ein- und Ausladen des Caterings. Besondere Wünsche im Bereich Blumen oder Tischdekoration werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

### Buchungsstelle:

Rail Event AG  
Marktgasse 64 / Postfach  
CH-8401 Winterthur

Tel +41 52 214 33 60  
Fax +41 52 214 33 61  
Mail [info@railevent.ch](mailto:info@railevent.ch)