

passione

BISTRO – RESTAURANT – TAKE AWAY – EVENTS – CATERING



APÉRO- UND CATERING- ANGEBOT

www.passione-pfister.ch

E-Mail : info@passione-pfister.ch

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie Ihren Anlass mit uns durchführen möchten.

Um Ihnen die Organisation etwas zu erleichtern, haben wir Ihnen ein Meeting- und Cateringangebot zusammengestellt. Es sind verschiedene Vorschläge, aus denen Sie auch Ihre individuellen Wünsche zusammenstellen können. Selbstverständlich beraten wir Sie sehr gerne in einem persönlichen Gespräch.

Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit und Hingabe durchgeführt.

Ihr Passione-Team

Die folgenden Seiten gliedern sich wie folgt:

<i>Übersicht unserer Räumlichkeiten</i>	<i>Seite</i>	<i>3</i>
<i>Coffee & Breakfast</i>	<i>Seite</i>	<i>3</i>
<i>Kalte Snacks</i>	<i>Seite</i>	<i>4</i>
<i>Gluschtiges im Weck-Glas</i>	<i>Seite</i>	<i>5</i>
<i>Kalte Platten</i>	<i>Seite</i>	<i>5</i>
<i>Warme Snacks</i>	<i>Seite</i>	<i>6</i>
<i>Gaumen Häppchen</i>	<i>Seite</i>	<i>6</i>
<i>Salate und Früchte</i>	<i>Seite</i>	<i>7</i>
<i>Salzige Klassiker</i>	<i>Seite</i>	<i>7</i>
<i>Vorspeisen</i>	<i>Seite</i>	<i>8</i>
<i>Viva Italia</i>	<i>Seite</i>	<i>8</i>
<i>Hauptgänge</i>	<i>Seite</i>	<i>9</i>
<i>Dessert</i>	<i>Seite</i>	<i>10</i>
<i>Getränke</i>	<i>Seite</i>	<i>11</i>
<i>Weine</i>	<i>Seite</i>	<i>11/12</i>
<i>Alles auf einen Blick</i>	<i>Seite</i>	<i>12/13/14</i>

Übersicht der Räumlichkeiten im Restaurant Passione

Bistro EG	75 Innenplätze	66 Gartensitzplätze
Free-Flow 1.OG	200 Innenplätze	
Dachterrasse	40 Aussenplätze	



Sitzungszimmer gross	20-100 Sitzplätze inkl. Beamer, Flip-Charts etc.
Sitzungszimmer mittel	20-25 Sitzplätze inkl. Beamer, Flip-Charts etc.
Sitzungszimmer klein	10-12 Sitzplätze inkl. Beamer, Flip-Charts etc.

*Mietkosten Sitzungszimmer für Externe 1/2 Tag CHF 75; 1 Tag CHF 150; Abend CHF 100 - Rechnungsstellung durch Möbel Pfister.
Raumbereitstellungs- und Reinigungskosten CHF 25*

Coffee & Breakfast



Mini-Frühstück / nur im Bistro	Portion	CHF	6.50
Kaffee/Tee, Brot/Brötli, Gipfeli, Butter, Konfi, Orangensaft			
Midi-Frühstück / ab 10 Personen	Portion	CHF	16.90
Kaffee/Tee à Discretion, Brötli, Gipfeli, Zopf Birchermüesli, Käse, Schinken, Salami, Aufschnitt, Butter/Margarine/Honig/Konfi, Orangensaft			
Maxi-Frühstück / ab 10 Personen	Portion	CHF	21.50
Kaffee/Tee à Discretion, Brötli, Gipfeli, Zopf, Käsevariation, Früchte, Aufschnitt, Schinken, Salami, Lachs, gebratener Speck, Rührei, Birchermüesli, Joghurt, Fruchtsalat			
Kaffee/Tee im Thermoskrug / ab 10 Portionen	Portion	CHF	3.00
mit Becher, Löffel, Zucker/Assugrin, Kaffeerahm			
Backwaren			
Butter-, Laugen-, Vollkorngipfel	Stück	CHF	1.50
Nuss-, Mandelgipfel	Stück	CHF	3.50
Backwaren im Tagesangebot	Stück	Tagespreis	

Aperissimo / ab 10 Personen



Apéro-Partybrötchen mit verschiedenen Brotsorten gefüllt mit Schinken, Salami, Ei, Thon, Fleischkäse, Frischkäse, Gruyère, Tomaten-Mozzarella oder Sellerie	Stück	CHF	3.40
oder mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs oder Antipasti	Stück	CHF	4.20
Meterbrot, reichhaltig gefüllt / ab 10 Personen z.B. mit Schinken, Salami, Käse, Thon, Fleischkäse, Ei, Trutenbraten, Grill-Gemüse, Tomaten-Mozzarella, Frischkäse oder Sellerie	Meter	CHF	66.00
Gefülltes Focaccia «Bella Italia» ca. 40x40cm / ab 30 Personen Tomate, Mozzarella, Frischkäse, Basilikum, Olivenöl und Rucola	Stück	CHF	84.00
Gefülltes Focaccia «Passione» ca. 40x40cm / ab 30 Personen Gebratene Zucchini, Speck, Ei, Olivenöl, Lollo rosso	Stück	CHF	92.00
Gefülltes Focaccia «Grischun» ca. 40x40cm / ab 30 Personen Bündnerfleisch, Gurke, Tomaten und Rucola	Stück	CHF	125.00
Urchiges Holzbrett «Passione» für 10 Personen mit feinen Bündnerfleisch-Brötchen, Tête de Moine-Rose und Trauben	Brett	CHF	56.00
Canapés mit... (auf Wunsch geliert) Ei, Thon, Salami, Schinken, Gruyère-Käse oder Sellerie	1/4	CHF	2.20
	1/2	CHF	2.80
mit Beef Tartare, Bündnerfleisch, Rohschinken oder Rauchlachs	1/4	CHF	2.40
	1/2	CHF	3.00
Speckzopf (ab 10 Personen)	Kilo	CHF	24.00
Olivenzopf (ab 10 Personen)	Kilo	CHF	24.00
Tomatenzopf (ab 10 Personen)	Kilo	CHF	24.00

Gluschtiges im Weck-Glas/ ab 10 Personen



Siedfleischsalat mit Zwiebel und Gurke	Glas	CHF	4.20
Asiatischer Rindfleischsalat «Thai-Style»	Glas	CHF	4.20
Mariniertes Tomaten-Zucchetti-Türmli	Glas	CHF	3.50
Riesengarnituren, fein mariniert	Glas	CHF	4.50
Rindfleischtatar, schön garniert	Glas	CHF	4.40
Rauchlachs-Rose auf marinierter Gurke	Glas	CHF	4.40
Gurkensalat mit Dill und Joghurt	Glas	CHF	3.50
Thon Salat Mediterran mit Kapern, Tomaten und Oliven	Glas	CHF	4.00
Caesar Salat mit Speck & Croutons	Glas	CHF	4.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum	Glas	CHF	3.80
Hörnli Salat mit Schinken und Käse	Glas	CHF	3.50
Griechischer Salat mit Feta	Glas	CHF	4.20
Taboulé-Salat mit Granatapfel und Minze	Glas	CHF	3.80

Kalte Platten / ab 10 Personen



Pfister-Platte

mit Vorderschinken, Salami, Fleischkäse, Schweinsbraten,
Bauernspeck, Käse, Garnituren und Brötchen
(Apéro 120g & 1 Brötchen / Hauptgang 180g & 3 Brötchen)

Apéro	CHF	14.90
Hauptgang	CHF	18.90

Passione-Platte (ohne Schweinefleisch)

mit Bündnerfleisch, Roastbeef, Kalbsbraten, Käse,
Trutenbraten, Garnituren und Brötchen
(Apéro 120g & 1 Brötchen / Hauptgang 180g & 3 Brötchen)

Apéro	CHF	21.50
Hauptgang	CHF	26.50

Käseplatte

Weichkäse, Hartkäse, Edel-Käse, Garnituren,
Trauben, Früchte, Nüsse, Birnenbrot und Butter
(Apéro 120g & 1 Brötchen / Hauptgang 200g & 3 Brötchen)

Apéro	CHF	21.50
Hauptgang	CHF	28.50

Warme Snacks / ab 10 Personen



Saisonale Paninis ganz oder aufgeschnitten	Stück ab	CHF	6.90
Party-Küchlein (gemischt: Käse, Loraine, Spinat)	Stück	CHF	2.00
Mini Schinkengipfel	Stück	CHF	2.50
Grosse Schinkengipfeli	Stück	CHF	3.50
Mini-Samosas (Vegi) mit Chili-Joghurt-Dip	Stück	CHF	2.50
Mini-Frühlingsrolle (Vegi) mit Sweet-Chilidip	Stück	CHF	2.50
Feurige Jalapeños Poppers gefüllt mit Frischkäse	Stück	CHF	2.50
Flammkuchen klassisch (ab 10 Personen)	Stück	CHF	17.50
Crevette im Kartoffelmantel mit Limonen-Mayo	Stück	CHF	3.20
Rindfleisch-Bällchen an pikanter Sauce	Stück	CHF	2.80
Mini Poulet-Spiessli an Erdnusssdip	Stück	CHF	2.60
Lothringer Käsekuchenstückchen	Stück	CHF	3.00

DIP-Saucen nach Wahl



Sweet-Chili-Sauce	Portion	CHF	1.50
Hausgemachte Mayonnaise	Portion	CHF	1.50
Tartar-Sauce	Portion	CHF	1.50
Cocktail-Sauce	Portion	CHF	1.50

Feine Gaumen-Häppchen / ab 10 Personen



Knackige Gemüse-Sticks mit zwei Dips	100g	CHF	4.00
Oliven-Mix	100g	CHF	8.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt	Stück	CHF	1.90
Gruyère-Trauben-Spiessli	Stück	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto	Stück	CHF	2.80
Pfannkuchen-Rauchlach-Sauerrahm-Lollipop	Stück	CHF	4.50
Crostini mit Tomaten- oder Olivenpaste	Stück	CHF	1.60
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	CHF	1.90
Gebrochener Parmesan oder Sbrinz	100g	CHF	9.00
Hobelkäse-Rollen (Hartkäse)	100g	CHF	9.00

Fruchtig / ab 10 Personen



Diverse saisonale Früchte	Kilo	Tagespreis	
Früchte-Spiess	Stück	CHF	3.00
Melonenspiess mit Rohschinken	Stück	CHF	3.40
Ananas-Spiess mit Rohschinken	Stück	CHF	3.40

Salzige Klassiker



Salzige Snackauswahl	Person	CHF	3.00
Tortilla Chips mit Dip-Sauce	Person	CHF	3.80

Salate / ab 10 Personen



Blattsalate der Saison	Kilo	CHF	22.00
Angemachte Gemüsesalate	Kilo	CHF	18.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum	Kilo	CHF	24.50
Beilagen-Salate: Reis, Teigwaren, Hülsenfrüchte, Couscous	Kilo	CHF	14.50
Herzhafter Kartoffelsalat mit Mayo	Kilo	CHF	21.00
Fleisch-Salate (Wurst, Wurst-Käse, Rindfleischsalat)	Kilo	CHF	31.00
Thonsalat	Kilo	CHF	28.50
Antipasti-Gemüse im Aromaöl	Kilo	CHF	36.00
Griechischer Salat	Kilo	CHF	28.50
Salatsauce (Italien, French, Thousand Island, Hausdressing)	Liter	CHF	16.00

Vorspeisen / ab 10 Personen



Kleiner bunter Blattsalat	Portion	CHF	7.50
Kleiner gemischter Salat	Portion	CHF	8.50
Nüssler Salat mit Speck, Ei und Crôutons (Saison)	Portion	CHF	14.50
Caesar Salat an seiner Sauce mit Speck, Parmesan und Crôutons	Portion	CHF	14.90
Kleiner Antipasti-Teller mit Rohschinken, Salami, Crevetten, Grillgemüse, getrockneten Tomaten, Oliven, Hartkäse und Rucola	Portion	CHF	21.50
Melonenschnitze mit Rohschinken und Grissini (Saison)	Portion	CHF	16.90
Rauchlachs mit kleinem Salat an Honig-Senfsauce	Portion	CHF	19.90
Crème-Suppe der Saison	Portion	CHF	7.50

Viva Italia Büffet / ab 20 Personen



Pasta Plausch	Person	CHF	21.50
Wählen Sie eine Ihrer Lieblingspasta: Penne, Spaghetti, Farfalle oder Fusilli. dazu servieren wir 3-4 verschiedene Saucen Ihrer Wahl: Rindsbolognese, Rauchlachs-Weisswein, Rahm-Carbonara, Arrabiata, Napoli oder Basilikum-Pesto. dazu ein kleiner Blattsalat in der Schale und Reibkäse			

Hauptgänge / ab 10 Personen



Riz Casimir mit Früchtespiess, Schlagrahm und gerösteten Mandeln	Poulet	CHF	22.50
	Schwein	CHF	22.50
	Kalb	CHF	34.50
Geschnetzeltes "Zürcher-Art" mit Rösti und buntem Gemüse	Poulet	CHF	22.50
	Schwein	CHF	22.50
	Kalb	CHF	34.50
Rahmschnitzel an Champignonsauce mit Buttersagliatelle und Saisongemüse	Poulet	CHF	24.00
	Schwein	CHF	24.00
	Kalb	CHF	36.00
Saltimbocca "Romana" an Marsalajus mit Safranrisotto und Mandelbroccoli	Schwein	CHF	25.50
	Kalb	CHF	36.90
Thai Red Curry mit Jasmin-Reiskugel und buntem Asia Gemüse	Poulet	CHF	22.50
	Rind	CHF	28.50
Maispoulardenbrust im Kräutermantel an Portweinjus mit Butternüdeli und Ratatouillegemüse	Person	CHF	26.90
Kalbsschulterbraten an feinem Kräuterjus mit Kartoffelgratin und Mischgemüse	Person	CHF	29.50
Zarte Rindfleischwürfel à la Stroganoff mit Butterspätzli und Saisongemüse	Person	CHF	38.50
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise mit Pommes Duchesse und Gemüsebouquet	Person	CHF	44.50
Rosa Kalbsrücken (Steak oder am Stück gebraten) an Cognac-Morchelsauce mit Buttersagliatelle und Gemüsebouquet	Person	CHF	52.50
Alaska Lachssteak an würziger Safranessenz mit Butter-Tomatenreis und Blattspinat	Person	CHF	29.50
Zart gebratenes Saiblingsfilet (CH) garniert mit Schmelztomaten und Champignons, mit Safrantagliatelle und Broccoli	Person	CHF	49.90

Dessert / ab 10 Personen



Hausgemachtes Schokoladenmousse	Teller	CHF	9.50
	Weckglas	CHF	5.50
Hausgemachtes Tiramisu	Teller	CHF	10.50
	Weckglas	CHF	5.50
Hausgemachtes Panna Cotta	Teller	CHF	8.50
	Weckglas	CHF	5.50
Hausgemachte Cremeschnitte	Stück	CHF	6.50
Frischer Fruchtsalat der Saison mit Schlagrahm	Teller	CHF	9.90
	Weckglas	CHF	5.50
Warme Waldbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm	Person	CHF	8.90
Grand-Marnier-Nougat-Parfait mit Früchten	Person	CHF	8.50
Verschiedene Torten z.B. Schwarzwälder, Trüffes-, Schweden-, Bienenstich-, Apfelstreusel- oder Williamstorte	Person	CHF	6.50
Dessertbuffet / ab 20 Personen mit verschiedenen süssen Köstlichkeiten	Person	CHF	16.90
Reichhaltiges Dessertbuffet «Passione» / ab 20 Personen lässt keine Wünsche offen	Person	CHF	18.90
Mini Gebäck	Stück	CHF	2.10
Nuss-, Mandel, Vanillestange	Stück	CHF	2.50
Friandises	Stück	CHF	2.00

Getränke



Mineralwasser und Süssgetränke

Knutwiler-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	CHF	6.00
Mineral/ - Süssgetränke PET	50cl	CHF	3.50
Michel-Fruchtsäfte	33cl	CHF	3.60

Fruchtsäfte

Orangensaft	100cl	CHF	6.00
Früchtebowle ohne Alkohol	100cl	CHF	14.00
Früchtebowle mit Alkohol	100cl	CHF	18.50

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	CHF	4.40
-----------------------------	------	-----	------

Saisonal

Glühwein	Liter	CHF	19.50
Apfelpunch	Liter	CHF	14.50



Weine

Weisswein

Epesses Schweiz Waadt, CH	50cl	CHF	19.00
Grüner Veltliner, Heideboden Weingut Nittnaus, A	75cl	CHF	22.00
Parcela 52 Verdejo VdT, E	75cl	CHF	23.00
Vernaccia di San Gimignano, I	75cl	CHF	24.50
Pinot Grigio DOC, Cantina Andrian, I	75cl	CHF	25.50

Roséwein

Neuchatel Oeil de Perdrix, CH	50cl	CHF	19.00
-------------------------------	------	-----	-------

Rotwein

Ripasso della Valpolicella, I	50cl	CHF	21.50
Rivola Ribera del Duero, E	75cl	CHF	26.00
Parcela 23 Tempranillo VdT, E	75cl	CHF	28.00
Sor Ugo Bolgheri superiore, I	75 cl	CHF	39.00

Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, können wir Ihnen bestimmt weiterhelfen.

Schaum-Wein



Prosecco	75cl	CHF	28.00
----------	------	-----	-------

Kaffee/Tee serviert



Kaffee oder Tee	Tasse	CHF	3.50
Espresso	Tasse	CHF	3.50
Doppelter Espresso	Tasse	CHF	4.50



Alles auf einen Blick

Dekoration

Wir organisieren auf Ihren Wunsch eine auf den Anlass abgestimmte Dekoration mit Blumen. Die Rechnung dafür wird Ihnen direkt vom Blumengeschäft zugestellt.

Service­mitarbeiter/in

Sie entscheiden über die Leistungen, ob mit oder ohne Service. Im Personalhaus und Restaurant Passione ist nur eine Reservation mit Service durch uns möglich.

Folgende Servicekosten werden verrechnet:

Mitarbeiter pro Stunde (intern und extern)	CHF	75.00
--	-----	-------

Raum­miete (extern)	CHF	150.00
---------------------	-----	--------

Transportkosten

Als Arbeitszeit gelten die An- und Rückfahrt sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Transportkosten/Pauschalen

Intern Verkaufsgebäude	Pauschale	CHF	25.00
------------------------	-----------	-----	-------

Intern Logistikgebäude	Pauschale	CHF	25.00
------------------------	-----------	-----	-------

ab 50 Personen je nach Aufwand

Externe Lieferungen ausserhalb Pfister-Areal	Kilometer	CHF	2.50
--	-----------	-----	------

Sitzungszimmer

Bereitstellung im Personalhaus	Pauschale	CHF	25.00
--------------------------------	-----------	-----	-------

Materialmiete (entfällt bei Warenbezug)

Wein- oder Champagnerglas	Stück	CHF	0.60
Teller, Besteck etc.	Stück	CHF	0.60
Abwasch	Stück	CHF	0.50
Weitere Artikel auf Anfrage.			
Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.			
Miete Beamer		CHF	20.00

Einwegartikel

Napperons	80x80	CHF	5.00
Tisch einkleiden mit Fliesstuch	pro Rolle	CHF	90.00
Weitere Artikel auf Anfrage.			
Platten (Bei Rückgabe entfällt die Verrechnung)	Stück	CHF	2.50
Zapfengeld bei bedienten Anlässen	50cl	CHF	15.00
	75cl	CHF	18.00

Bestellung

Wir freuen uns mindestens 7 Tage vor dem Anlass auf Ihre Bestellung. Die von Ihnen 48 Stunden im Voraus genannte Personenzahl bildet die Basis für die Bestellung und Verrechnung unserer Leistungen. Sollte Ihr Anlass annulliert werden, bitten wir Sie, dies so früh wie möglich mitzuteilen. Es gelten folgende Annullierungsbedingungen: 48 Stunden vor dem Anlass, 10% der offerierten Leistungen. 24 Stunden vor dem Anlass, 50% der offerierten Leistungen.

Zahlungsbedingungen

Monatliche Verrechnung auf die Kostenstelle.
Fakturierung mit Einzahlungsschein, Zahlungsfrist 30 Tage.
Bei grösseren externen Auftraggebern ist eine Anzahlung (50%) zu leisten.
Alle Preise verstehen sich ohne Mitarbeiter-Serviceleistungen.

Fleisch-/Fisch-Deklaration (wenn nichts anderes vermerkt)

Schwein / Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Australien / Irland
Poulet / Geflügel	Schweiz / Frankreich
Lamm	Neuseeland
Crevetten	Vietnam / Aquakultur / ASC
Lachs	Norwegen / Aquakultur / Alaska MSC
Saibling	Schweiz

Brot-Deklaration

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Preise

Die Preise sind gültig ab 01.04.2025
Angebots- und Preisänderungen vorbehalten.

MwSt.

Die Preise sind inkl. MwSt.