

NIDAIR - Take Away 2024

ab 20 Personen bis 150 Personen

Geschätzter Fluggast

Schön, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und wir zum guten Gelingen Ihres Anlasses verantwortlich sein dürfen.

Die nachfolgenden Vorschläge geben Ihnen einen Gesamtüberblick über unser Standardangebot. Gerne stellen wir Ihren Wünschen entsprechend Menüs zusammen.

In den Menüpreisen ist keine Lieferung inbegriffen, deshalb muss das Essen in unseren Wärmeboxen bei uns abgeholt werden. Da das Take Away Geschäft neben unserem à la carte Service im Restaurant läuft, bitten wir Sie, das Essen Montag bis Samstag zu folgenden Zeiten abzuholen:
Mittag bis 11.45 Uhr, Abend bis 18.30 Uhr!

Caterings am Sonntag (ab 40 Personen) sind auf Anfrage auch mit weiteren Menüs, inklusive des Personals, möglich.

Es freut uns, mit Ihnen auf die Reise zu gehen!

WICHTIG

Bitte nehmen Sie mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass Kontakt mit uns auf und vereinbaren Sie einen Termin zur Besprechung des Menüs.

Kontakt:

Nidair Restaurant Flugfeld GmbH

Fon: 041 620 05 05

check-in@nidair.ch

www.nidair.ch

Apero

Früchtebowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 18.00
Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr. 28.00
Chips und Salzstengeli	pro Person	Fr. 1.50
Holzen Knabberfleisch mit Sbrinzmöckli (20 gr. Fleisch und 20 gr. Käse)	pro Person	Fr. 9.50
Apero-Häppchen	pro Stück	Fr. 3.50
3 Stück zur Auswahl		Fr. 10.-
5 Stück zur Auswahl		Fr. 16.-
Apero Riche mit 12 Stk. pro Person		Fr. 38.-
Apero Riche mit 15 Stk. pro Person		Fr. 46.-

vom Huhn:

Selbstgemachte Pouletknusperli, Satay Pouletspiessli
Weizentortillas gefüllt mit Poulet-Curry

vom Schwein:

Schinkengipfeli, Schinkenrollen, Melonen mit Rohschinken,
Toastbrot Canapes mit Schinken oder Salami

vom Rind:

Meatballs, Toastbrot Canapes mit Rinds-Tartar

vom Fisch:

Weizentortillas gefüllt mit Thon oder Lachs, Toastbrot Canapes mit Lachs,
Fischknusperli, Lachsroulade, Riesencrevetten im Chiliöl

Vegetarisch:

Tomaten Bruschetta, warmer Käsekuchen, Gemüsekekchen,
mini Pastetli gefüllt mit Gemüse, Mini-Frühlingsrollen, Gemüsedips,
hausgemachte Maiskroketten, Früchtespiessli, Tomaten-Mozzarella Spiessli,
Toastbrot Canapes mit Ei oder Käse, Weizentortillas mit Gemüse

Salatbuffet

Blattsalate, Maissalat, Gurkensalat, Rübelsalat, Randensalat, Reissalat, Hörnlisalat, Selleriesalat, Peperonisalat, Zucchettisalat, Tomatensalat mit Mozzarella, Kartoffelsalat

Garnituren: Ei gehackt, Zwiebeln gehackt, Schnittlauch und Brotcrôutons

Salatsaucen: French-, Italienne- und Balsamicodressing

Grosses Salatbuffet mit 10 verschiedenen Salaten Fr. 17.50

Kleines Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten Fr. 11.50

Mischsalat (Grüner-, Rübli- und Maissalat) Fr. 7.-

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli Fr. 6.50

Gemüsecremesuppe, Kürbiscremesuppe, Fr. 7.50

Tomatencremesuppe, Weissweincremesuppe,

Rübli-Ingwerrahmsuppe, Kräutercremesuppe,

Champignonrahmsuppe, Kokoscurryrahmsuppe

Hauptgänge

Vegetarisch:

Äplermagronen mit Zwiebeln und Apfelmus Fr. 18.-

Blätterteig-Pastetli mit Pilzrahmsauce und Gemüse Fr. 21.50

Quarkpizokels mit Pilzrahmsauce und Gemüse Fr. 23.50

vom Huhn:

Pouletgeschnetzeltes mit Red-Thai Currysauce und Trockenreis Fr. 25.-

Pouletgeschnetzeltes mit Stroganoffsauce und Spätzli Fr. 25.-

Hauptgänge

vom Schwein:

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Teigwaren	Fr. 21.-
Schweinsvoressen mit Kartoffelstock	Fr. 21.-
Schweinhalsbraten mit Kräutersauce und Kartoffelgratin	Fr. 21.-
Schweinsnierstückbraten Pilzrahmsauce und Kartoffelstock	Fr. 24.-
Schweinspiccata mit Weissweinrisotto	Fr. 26.-
Schwedenhalsbraten mit Pommerisensauce und Bratkartoffeln	Fr. 23.-
Schweinsfilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce	Fr. 36.-
Schweins Cordon Bleu (Raclette und rezenter Greyerzer)	Fr. 30.-
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	Fr. 24.-

vom Kalb und Rind:

Rindfleischlasagne	Fr. 21.-
Fleischvogel mit Kartoffelstock	Fr. 26.-
Rindgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce und Reis	Fr. 25.-
Holzen Angus Rindshackbraten mit Kräutersauce, Teigwaren	Fr. 25.-
Rindsangusvoressen mit Weissweinrisotto	Fr. 26.-
Suirä Mockä (Rindsschmorbraten) mit Kartoffelgratin	Fr. 36.50

Catering-Beilagen zur Auswahl:

Butterspätzli, Trockenreis, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Risotto, Kartoffelgratin.
Zu allen Gerichten machen wir Mischgemüse: Rübli, Kohlrabli, Erbsli,
Zucchetti und Zwiebeln

Buffett:

Penne Plausch 2-3 Saucen zur Auswahl	Fr. 20.-
Carbonara, Bolognese, Tomaten-Gemüsesauce, Steinpilzrahmsauce, Thon-Tomatensauce, Cinque Pi, Pesto-Genovese oder Rosso	

Auf Anfrage bieten wir auch ein Grill-Buffett an!
z.B. Rindsfilet, Schweinskotlette am Stück, Lammracks etc.

Dessert (Hausgemacht)

Mousse:

braunes oder marmoriertes Schokoladenmousse
Lebkuchenmousse, Tobleronemousse, Stracciatellamousse

Fr. 9.-

Creme:

Schoggicreme, gebrannte Creme, Süssmostcreme, Vanillecreme

Fr. 7.-

Diverse:

frischer Fruchtsalat, Tiramisu

Fr. 8.-

Caramelköppli, Panna Cotta mit Himbeersauce, Ice Cafe

Fr. 7.-

Schokoladenkuchen, Lebkuchen

Fr. 8.-

Dessertbuffett:

mit 3 verschiedenen Desserts nach Wahl

Fr. 16.-

mit 8 verschiedenen Desserts nach Wahl

Fr. 21.-

Miete Material

Gabeln, Messer, Löffel

pro Stk. inkl. Abwasch

Fr. 0.50

Teller, Suppentassen

pro Stk. inkl. Abwasch

Fr. 0.80

Anzahl limitiert.

Wir vermieten keine Gläser!

Jeder weitere Personalaufwand (Lieferung, Service...)

verrechnen wir mit Fr. 70.- pro Std.

Auf Anfrage können wir auch weitere Gerichte anbieten!