

## *Menükarte "Swiss Classic Train"*

Die Mannschaft von Best Catering heisst Sie im Swiss Classic Train herzlich Willkommen. Best Catering ist bekannt für Top Qualität. Wir überzeugen durch professionelle Planung und Durchführung, welche wir in diesem nostalgischen Zug auf rollenden Rädern unter Beweis stellen. Die frisch zubereiteten Menüs werden im Küchenwagen, der jeweils in der Mitte des Zuges mitgeführt wird, von Best Catering in der perfekt abgestimmten Küche hergestellt. Best Catering empfiehlt folgende vier **Menüs** mit einem Hauch von Raffinesse im Pullman- sowie Erstklass- und/oder Speisewagen. Gerne erfüllen wir Ihre speziellen Wünsche, sofern sich diese mit unserer Infrastruktur und Fahrzeit realisieren lassen:

### *Apéro 1*

Oliven, Parmesan gebrochen, Mais Chips mit Guacamole, Marinierte Mandeln und Gemüsestängel mit Dips

*Pro Person à CHF 9.00*

### *Apéro 2*

2 Baguette Canapés mit Parma, Salami, Brie und Zucchetti belegt  
1 Lachsroulade mit Mascarpone  
1 Brioche gefüllt mit Bresaola  
1 Mini Pastetli mit Kräutern  
1 Crostini mit Cherrytomaten und Olivenbutter

*Pro Person à CHF 22.00*

## *Apéro 3 riche*

3 Baguette Canapés mit Parma, Lachs, Salami, Brie und Zucchini belegt  
1 Lachsroulade mit Mascarpone  
1 Brioche gefüllt mit Bresaola  
1 Mini Pastetli mit Kräuterthymonmousse  
1 Teufelhörnli (Perperoni gefüllt mit Frischkäse)  
1 Party-Pastete mit Oliven, Mais Chips mit Guacamole und Gemüsestängel mit Dips

### **Warm**

1 Schinkengipfel  
1 Calvados Käseschnitte  
1 Hot Pepper Chilli  
1 Pouletspieß Yakatori

### **Süss**

1 Fruchtwürfel  
1 Mini Berliner und Profite rôle

*Pro Person à CHF 36.00*

## *Menu 1*

Bunter Blattsalat nach Saison

Schweinshalsbraten mit kräftigem Jus  
Butterreis und glasierte Karotten

Caramelköpfler mit Rahm

*Pro Person à CHF 36.00*

## *Menu 2*

Weissweinsuppe mit Trüffelhaube

Rindsschmorbraten Barolo  
Kartoffelgratin und Bohnenbündeli

Mousse au Chocolat black and white

*Pro Person à CHF 49.00*

### *Menu 3*

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Minestrone

Maispoulardenbrust auf Gorgonzolasauce  
Gnocchi und Peperonatta

Sorbetteller mit Früchten

*Pro Person à CHF 81.00*

### *Menu 4*

Geräucherte Entenbrust mit Mangochutney und Salatbouquet

Seeteufelmedaillon mit Tomatenessenz und Weissweinisotto

Rindsfilet mit Sauce bernaise  
Kräuternudeln und Gemüsebouquet

Trüffelbrie mit Pistazienoel

Gran Marnierparfait mit Orangen Kiwi Dattelsalat

*Pro Person à CHF 114.00*

### *Frühstück*

2 Heisse Getränke Kaffee oder Tee  
Butter, Linea, Konfitüre und Honig portioniert  
2 Brötchen und 1 Gipfel  
Birchermüsli portioniert

Pro Person ein Teller angerichtet mit:

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
Bündnerfleisch, Salami, Schinken  
2 Sorten Käse

*Pro Person à CHF 30.00*

## 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. 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 vermehrte Personalkosten entstehen. (mehr Arbeitszeit, Hotelübernachtung und/oder Spesen). Diese Kosten werden in der entsprechend geänderten Offerte, respektive Bestätigung aufgeführt.
- In den Kosten des Extrazuges sind inbegriffen: Sämtliche Personalkosten, 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)