

STROZZI'



Pelikan



Bankett

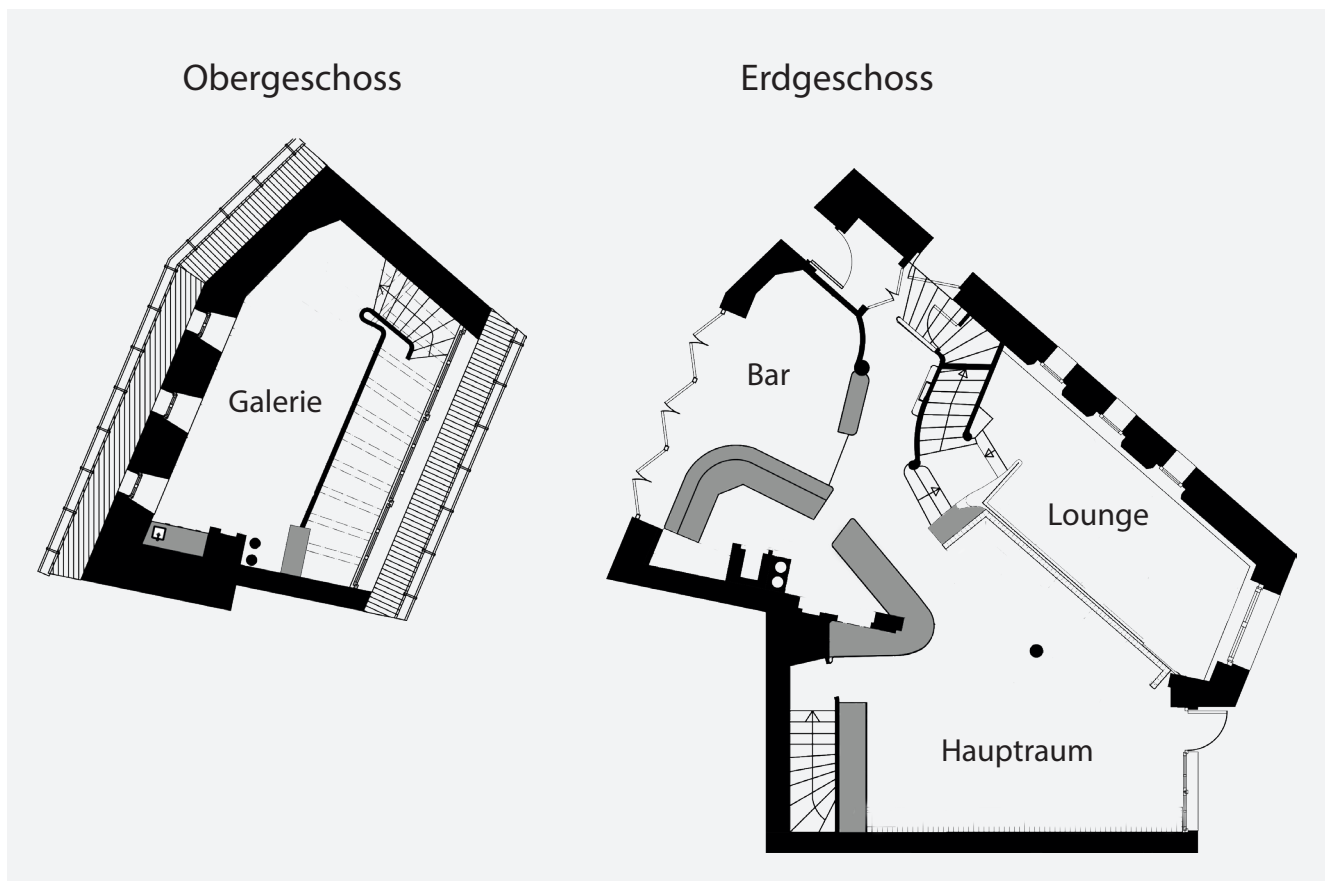
Diese Dokumentation hilft Ihnen bei der Planung und vermittelt Ihnen eine Übersicht über unser Angebot. Alle Ihre Wünsche und weitere Details können Sie mit Denis Strozzega besprechen.

bankett@strozzis.ch
044 915 14 18



Ihr Anlass im Pelikan

Strozzi's Pelikan ist der ideale Ort für Ihren Anlass. Der Raum ist architektonisch in vier verschiedene Bereiche gegliedert, so dass sich sowohl für eine kleinere als auch für eine grössere Anzahl Gäste eine stimmungsvolle Tischordnung verwirklichen lässt.



Der Hauptraum bietet bequem Platz für 38 Gäste, während in der Lounge 16 bis 18 Gäste etwas erhöht mit Blick auf den Hauptraum sitzen.

Für kleinere Gruppen bis 10 Personen bietet sich die Bar an.

Wer gerne für sich ist, findet auf der Galerie im Obergeschoss Platz für 16 Personen.





Blick auf Lounge und Hauptraum

BANKETT TAVOLATA



APÉRO ZU IHRER TAVOLATA



APÉRO PICCOLO

15.- / PERSON

Oliven und Parmesan

Apéroplatte mit Aufschnitt, Käse und Antipasti Gemüse

APÉRO GRANDE

25.- / PERSON

Oliven und Parmesan

Apéroplatte mit Aufschnitt, Käse und Antipasti Gemüse

Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta

Wolfsbarschkroketten mit scharfem Aioli

STROZZI'S TAVOLATA

Für Gruppen ab 12 Personen schlagen wir unsere Tavolata vor. Dies ist die beste Option, um einen unvergesslichen Anlass im Strozzis mit Freunden zu geniessen. Die von Ihnen gewählten Speisen werden zum Teilen in die Tischmitte gestellt, so dass sich alle nach Lust und Laune ihre eigene Auswahl zusammenstellen können.

TAVOLATA PICCOLA:

83.- / PERSON

Anzahl Vorspeisen zur Auswahl:

3

Hauptgang:

Tavolata PICCOLA

Beilagen zur Auswahl:

3

Anzahl Desserts zur Auswahl:

3

TAVOLATA PIÙ:

98.- / PERSON

Anzahl Vorspeisen zur Auswahl:

4

Hauptgang:

Tavolata PICCOLA plus 1 Gericht

Beilagen zur Auswahl:

3

Anzahl Desserts zur Auswahl:

3

TAVOLATA GRANDE:

110.- / PERSON

Anzahl Vorspeisen zur Auswahl:

5

Hauptgang:

Tavolata PICCOLA plus 2 Gericht

Beilagen zur Auswahl:

3

Anzahl Desserts zur Auswahl:

3

VORSPEISEN

INSALATA STROZZI'S

Pinienkerne, Datterini, saisonales Marktgemüse und Kräuter

INSALATA CAPRESE

Burrata, Tomaten, Pesto und fermentierte Tropeazwiebel

CARPACCIO DI MANZO

Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan, Zitrone und Olivenöl

CARPACCIO DI TONNO

Thunfischcarpaccio mit Gurke, Avocado und Colatura di alici Ponzu

VITELLO TONNATO

Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce

CROCCHETTE DI BRANZINO

Wolfsbarschkroketten mit scharfem Aioli

HAUPTGANG

TAVOLATA PICCOLA:

TAGLIATA

Entrecôte mit Rucola und gereiftem Parmesan

FILETTO DI BRANZINO

Wolfsbarschfilets mit Beurre blanc

PARMIGIANA DI MELANZANE

Auberginen-Auflauf mit Tomatensauce und Parmesan

RIGATONI FATTI IN CASA, SALSA DI POMODORO PICCANTE

Hausgemachte Rigatoni an scharfer Tomatensauce

TAVOLATA PIÙ UND GRANDE:

POLPO FRITTO

Frittierter Octopus mit Patatas bravas, Aioli und Limetten

POLLO

Pouletschenkelsteak ohne Knochen mit wildem Brokkoli und Mais

RIBEYE DI MANZO

Ribeye Steak mit Chimichurri

EXKLUSIV

ORATA

100.-

Dorade (ca.1 kg) butterfly gegrillt mit Caponata und Beurre blanc

BISTECCA DI MANZO 1KG

250.-

Porterhouse Steak

BEILAGEN

POMMES FRITES

auf Wunsch mit Trüffel

TAGLIOLINI

Nudeln

SPINACI

Blattspinat mit Pinienkernen

CAPONATA

Peperoni, Aubergine, Zucchini, Sellerie, Tomatensauce

PURÈ DI PATATE

Kartoffelstock

DESSERTS

TIRAMISU

SCHOKOLADENKUCHEN MIT RICOTTACREME UND PISTAZIEN

SAISONALER FRUCHTSALAT

FLYING DINNER



APÉRO



APÉRO PICCOLO

15.- / PERSON

Oliven und Parmesan

Apéroplatte mit Aufschnitt, Käse und Antipasti Gemüse

APÉRO GRANDE

25.- / PERSON

Oliven und Parmesan

Apéroplatte mit Aufschnitt, Käse und Antipasti Gemüse

Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta

Wolfsbarschkroketten mit scharfem Aioli

STROZZI'S FLYING DINNER

Für Gruppen ab 30 Personen schlagen wir unser Flying Dinner vor. Dies ist die beste Option, um einen unvergesslichen Anlass im Strozzis mit Freunden zu geniessen.

FLYING DINNER PIÙ:

89.- / PERSON

Anzahl Vorspeisen zur Auswahl: 5

Hauptgang: 5

Alle Desserts

FLYING DINNER GRANDE:

99.- / PERSON

Anzahl Vorspeisen zur Auswahl: 6

Hauptgang: 6

Alle Desserts

VORSPEISEN

Gazpacho im Shotglas
Ceviche
Thunfischtatar und Avocado
Tomate mit Stracciatella di Burrata und Basilikum
Crevetten Cocktail
Austern
Vitello tonnato
Wolfsbarschkroketten mit Aioli
Frittierte Zucchini Blüten mit Ricotta

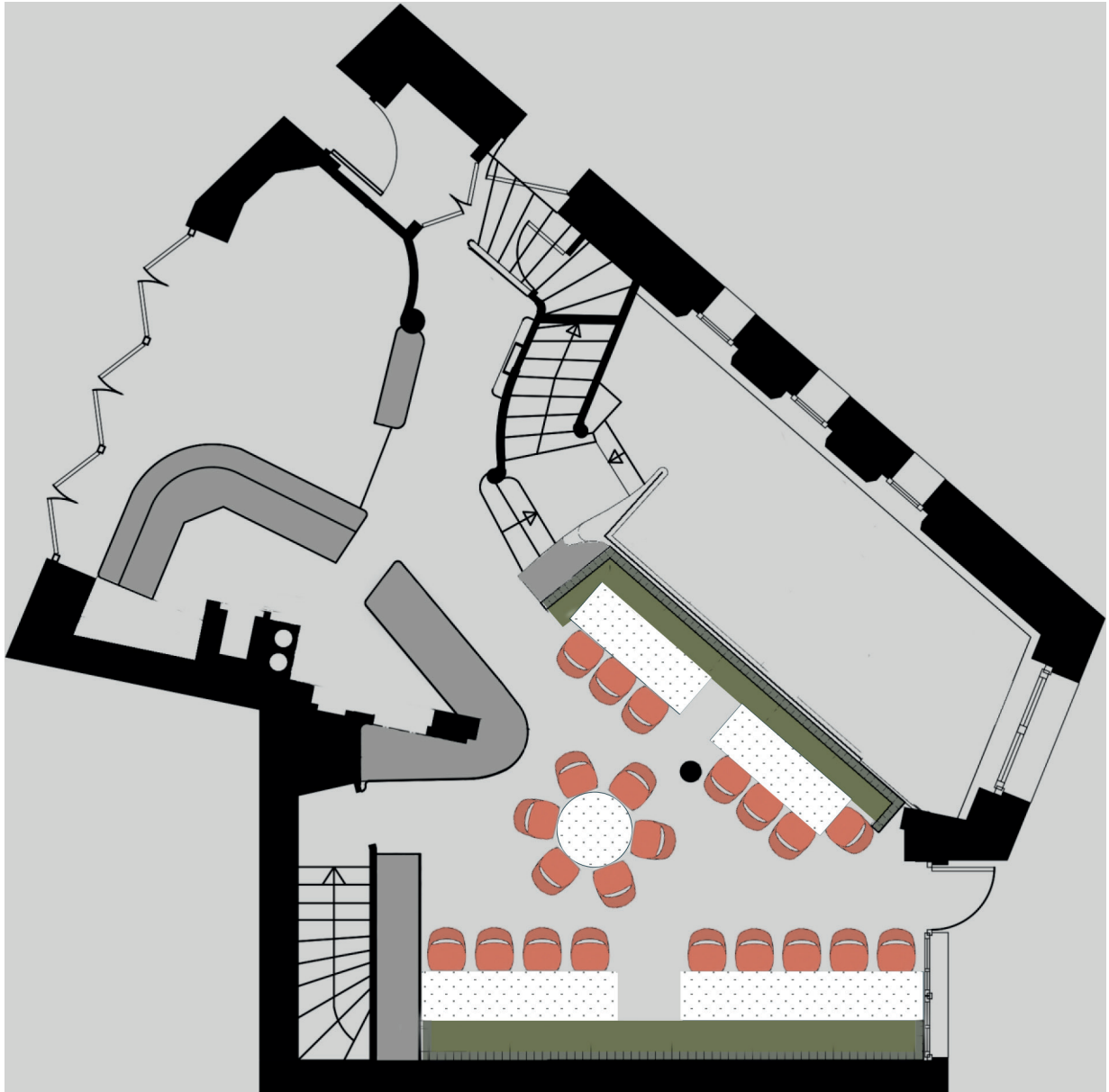
HAUPTGANG

Kalbsnierstück niederegegart mit Kartoffelmousseline und Jus
Lammkotelette mit Pimientos de Padrón an Chimichurri
Crevetten mit Knoblauch und Chili
Jakobsmuscheln-Spiess
Tagliata mit Rucola und Parmesan
Miesmuscheln an Weissweinsauce
Trüffelrisotto
Crab Pasta
Parmigiana
Grillgemüse-Spiessli
Spicy Rigatoni mit Stracciatella di Burrata
Ravioli mit Salbeibutter

DESSERTS

Tiramisu
Saionaler Fruchtsalat
Schokoladenkuchen

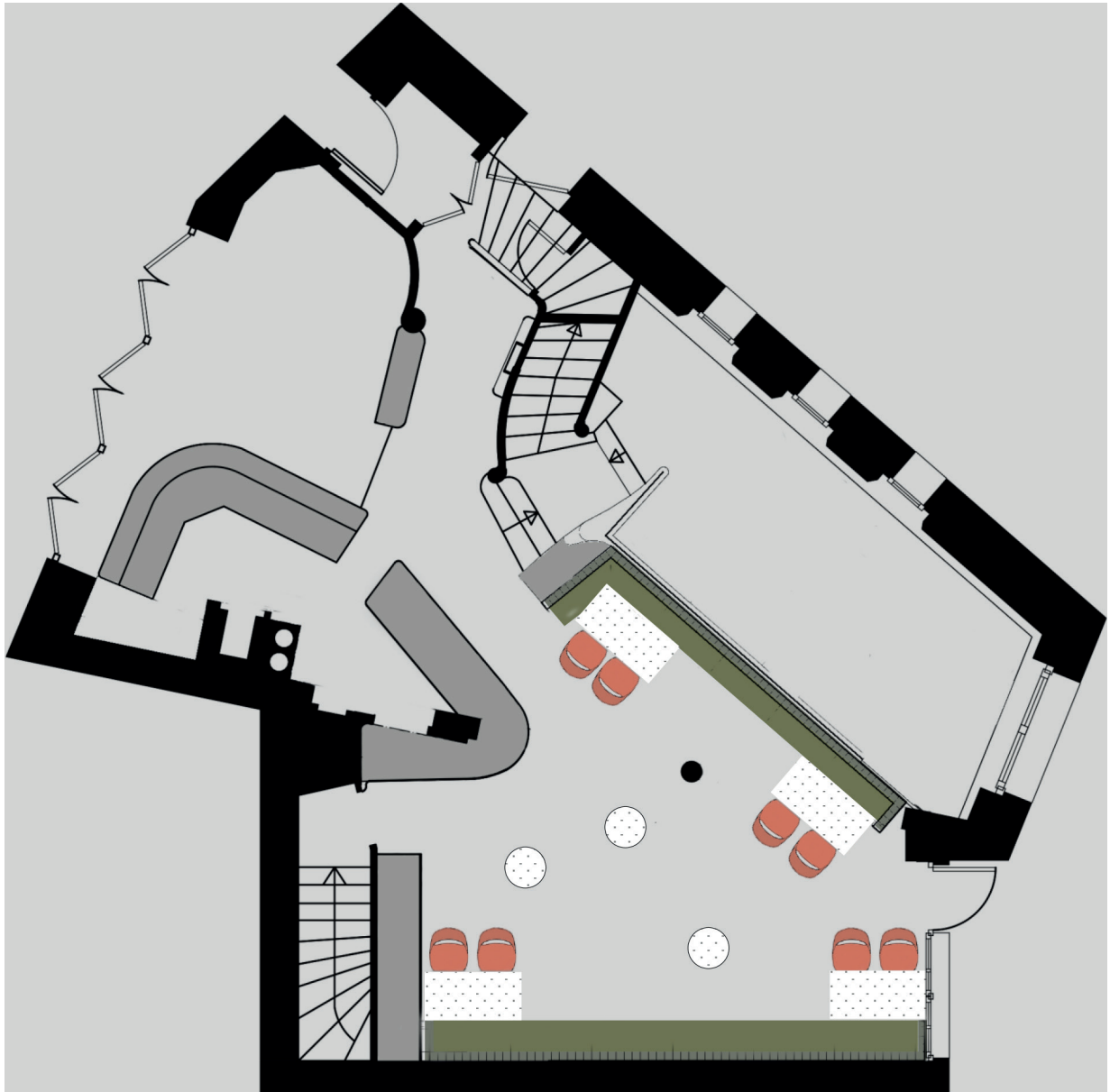
Bestuhlungspläne



Hauptraum im Erdgeschoss

Platz für 38 Personen

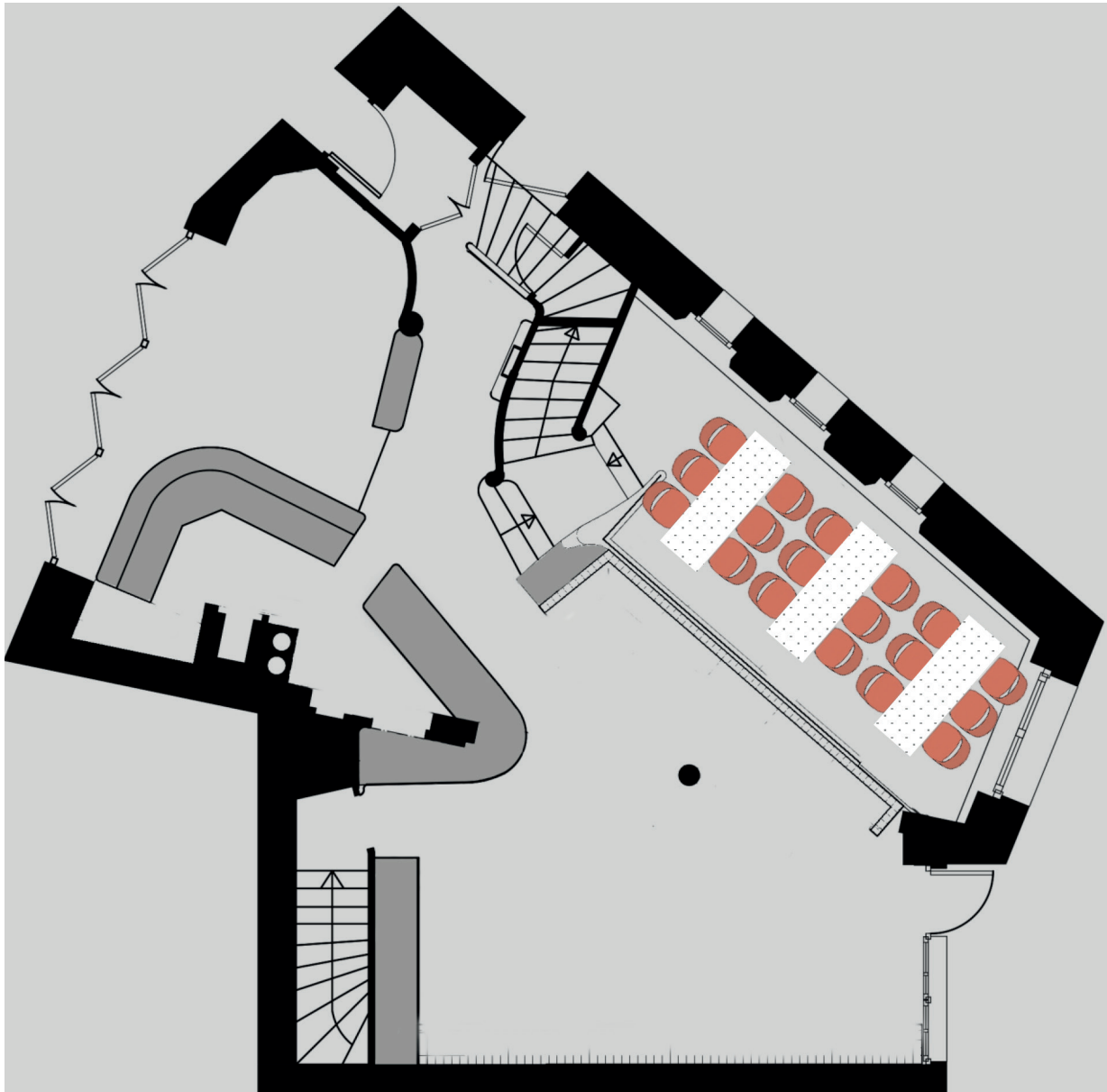
Der Hauptraum bietet am meisten Platz, und wenn es sein muss, kann man auf den Bänken noch ein wenig näher zusammenrücken und Platz für zusätzliche Gäste schaffen.



Hauptraum Flying Dinner

Sitzgelegenheiten am Rand, Stehtische in der Mitte

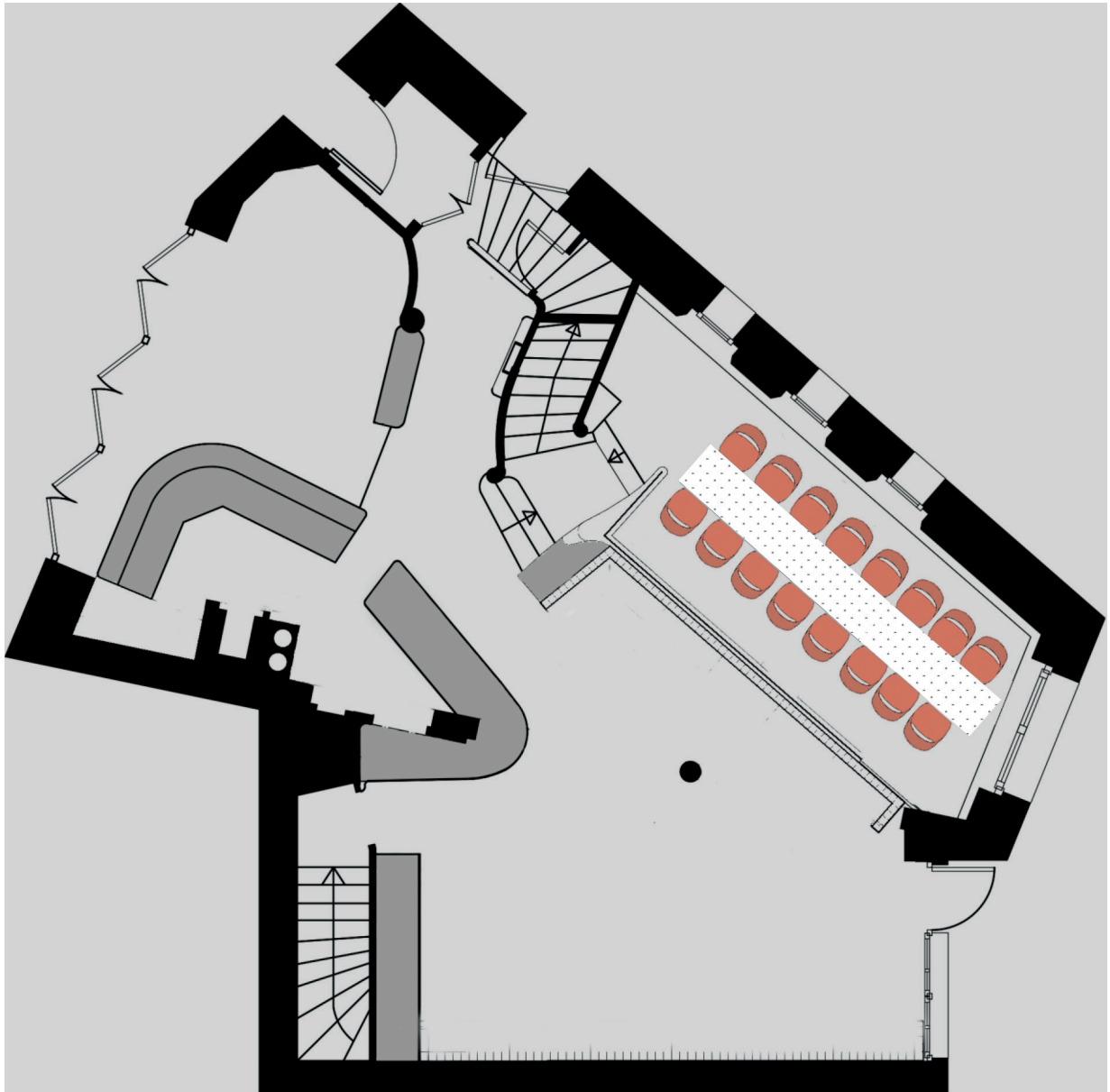




Lounge im Erdgeschoss, aber um einige Treppenstufen leicht erhöht

Platz für 18 Personen

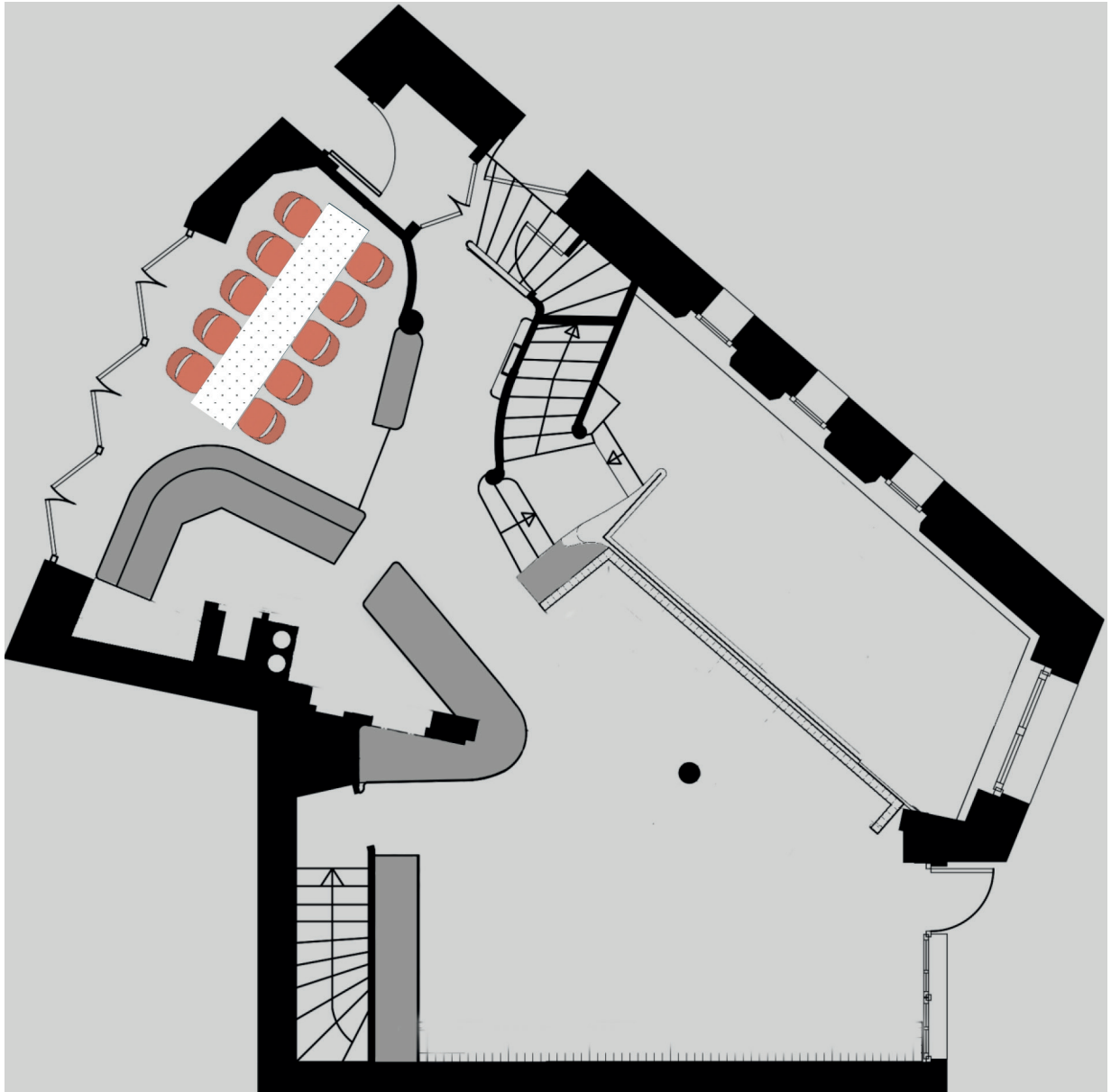




Lounge

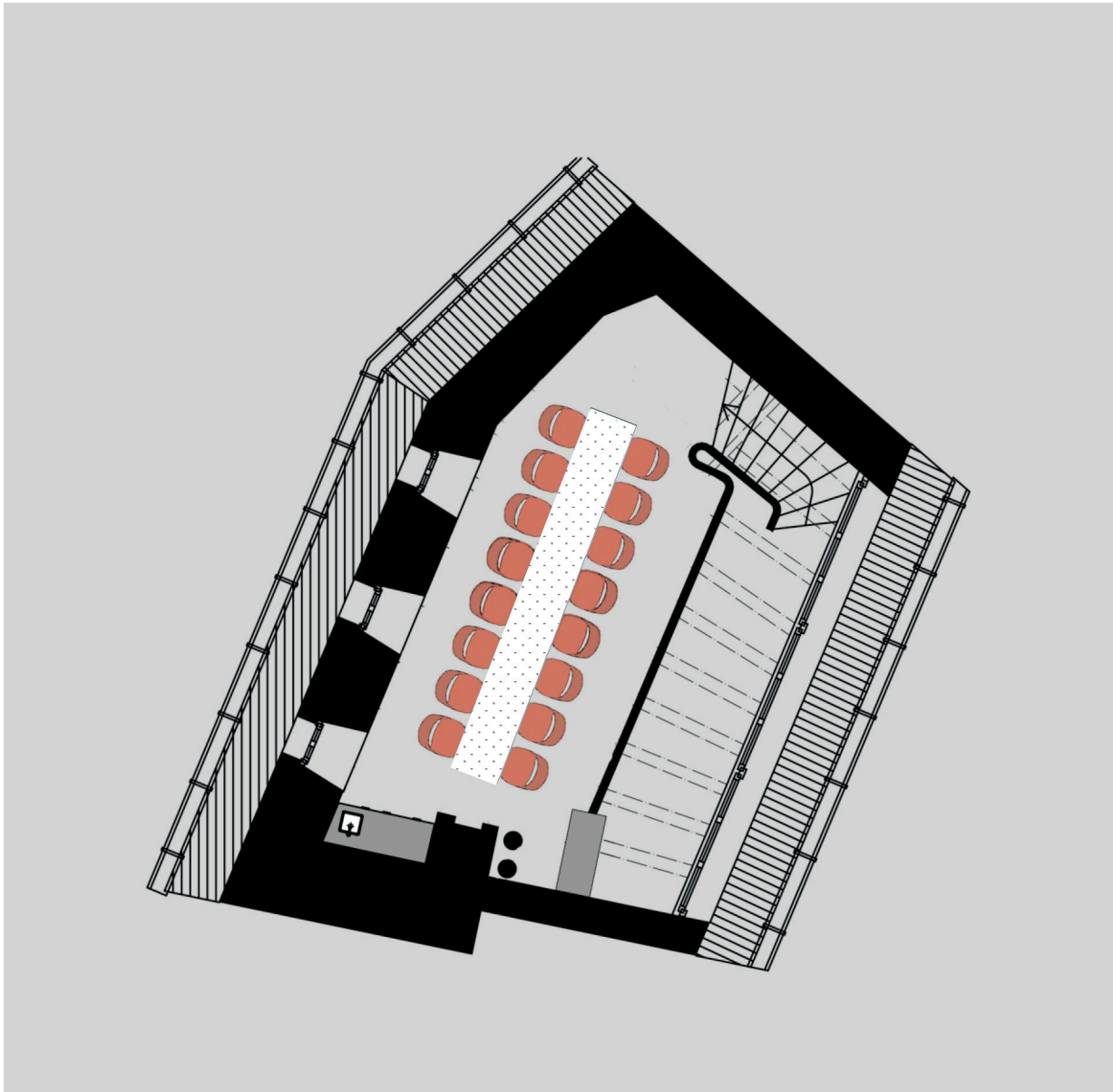
Platz für 16 Personen





Bar im Erdgeschoss

Platz für 10 Personen



Galerie im Obergeschoss

Platz für 16 Personen

In der Galerie, die über eine Treppe mit dem Erdgeschoss verbunden ist, fühlt man sich als Gruppe ganz für sich und behält dennoch den Überblick über das ganze Lokal.





Galerie



Hauptraum



Blick auf die Lounge



Lounge



Galerie