



## **Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba**

**حفلات وبوفيات شرقية وغربية**

*Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse*

*Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48*

### ***Buffetvorschläge für Aperitifs sowie internationale und Schweizer Gerichte***

*Grüezi*

*Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unseren Bankett- und Partyservice interessieren.*

*Unsere Firma wurde im Mai 1993 gegründet. Zu unserer Kochbrigade zählen internationale sowie Schweizer Köche. Wir sind in der Lage ein sehr breites Angebot von einheimischen Gerichten, klassisch französischen Gerichten bis zu einem sehr grossen Angebot an internationalen Küchen anzubieten.*

*Wir sind für unsere grosszügigen sowie schön dekorierten und präsentierten Buffets bekannt.*

*In der Schweizer Hotellerie dürfen wir namhafte Hotels mit unseren Spezialitäten beliefern.*

*Wir haben Ihnen auf den folgenden Seiten einige Buffet-Ideen aufgeführt, welche in der Regel kalkuliert sind für ein Buffet ab 50 Personen. Unsere Buffets können auch für eine kleinere Personenzahl ab ca. 30 ausgeführt werden – werden dann jedoch im Umfang und Preis ändern. Selbstverständlich lassen sich unsere Buffets auf Ihre Wünsche anpassen. Sehr gerne stellen wir Ihnen auch eine nach Ihren Wünschen ausgearbeitete individuelle Offerte zu.*

*Wir arbeiten sehr eng mit Künstlern, Musikern, Event-Organisations- sowie Dekorationsfirmen zusammen – daher unterstützen oder beraten wir Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses.*



## **Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

### ***Aperitivo-Bufferet Vorschläge***

#### ***Variante A – CHF 36. – pro Person inkl. 7.6% MWSt***

*Blätterteigfischli mit Crevetten*

*Lachs-Canapes mit Meerrettich-Dillsauce*

*Jakobmuschel-Avocado-Salat*

*Gemüse Stäbchen mit verschiedenen Saucen:*

*Cocktail, Quark, old el passo*

*Gefüllte Cocktailtomaten*

*marinierte Gemüsetörtchen*

*Spinatküchlein*

*frittierte Zwiebelringe*

*Quesadillas*

*Satay Spiesschen mit pikanter Erdnusssauce*

*Amerikanische Grillrippchen*

*gegrillte Paprikaschoten*

*Pilze vom Grill*

#### ***Variante A-Plus – CHF 41. – pro Person inkl. 7.6% MWSt***

*zusätzlich:*

*Salbeiblätter im Bierteig frittiert*

*Sellerie-Piccata, Fiery piquant Sauce*

*gebackene Baby-Artischocken*

*Tagliolini mit schwarzen Trüffeln und Kräutern*

*Cannelloni mit Gemüsefarce überbacken*

#### ***Variante B - CHF 34. – pro Person inkl. 7.6% MWSt***

*Canapés: Crevetten und mit gehacktem Ei*

*Falafel*

*Truthahnroullade mit Cole Slaw Füllung*

*Lachsroullade*

*Gurken-Lachs-Häppchen*

*Oregano-Prosciutto-Rolle*

*Chicken Satay*

*Blätterteigtaschen mit Käsefüllung*

*Schinkentaschen*

*Früchtespiesschen*



## Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

### **Internationales Buffet 1- ab 50 Personen indisch – Maharaja Buffet nach Mughlai Art CHF 76.— pro Person inkl. 7.6% MWSt**

#### **Aperitif:**

Samosa - Blätterteiggebäck mit Spezialfüllung

Shorba

Mulligatawny Soup

#### **Suppe**

Linsensuppe mit Reis oder eine zusätzliche Vorspeise

#### **Lukme**

Kachumber

Samosa

Pakora

#### **Vorspeisen**

Indischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln & grünem Chili

Teigtaschen mit Gemüsefüllung

Gemüse gebacken in Linsenmehl (Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen, Zwiebeln)

#### **Main-Dish**

Tandoori (Grill) Murg

Rogan Josh

Bengal Macchi

Dal Tharka

Bombay Aloo Matter

Sabzi

#### **Hauptgerichte**

Pouletschenkel mariniert mit gewürztem Joghurt (Mughlai Art)

Lammfleisch mit Tomaten (Kashmiri Art)

gebratener filetierter Fisch mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni

rotes Linsengericht

Kartoffeln-Erbsen Eintopf

Gemüse Curry (Blumenkohl, Karotten, Kartoffeln, Erbsen & Peperoni)

#### **Beilagen**

Reis (Basmati nature oder Gewürz-Basmatireis mit Safran)

Fladenbrot

Chawal

Tandoori Naan oder

Chapati

Sambols, Pickle,

Chutney Kheera ka

Raita

Gurken mit Joghurt & Kreuzkümmel, Mango Chutney, Mango

Pickle, Mixed Pickles

#### **Mithai**

#### **Dessert**

Früchtespiegel

Mandelmilchreis



## **Nefertiti Bankett- und Partyervice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

*Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse*

*Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48*

### **Alternativgerichte aus Nordindien zum Wechseln aus dem bestehenden Buffetangebot**

#### **Suppen**

*Murg Shorba Nijami - Hühnchensuppe mit milden exotischen Gewürzen*

#### **Vorspeisen**

*Samosa - Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und milden Gewürzen*

*Pakora - Gemüse gebacken in Linsenmehl (Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen, Zwiebeln)*

*Shammi Kabab - Fein gewürztes gehacktes Lammfleisch vermischt mit Eiern, Linsen, Zwiebeln und Knoblauch*

#### **Tandoori – Vom Grill**

*Murg Tikka - Marinierte Pouletstücke*

*Tandoori Murg - Mariniertes Poulet in Joghurtsauce*

*Meen Tikka - Marinierte Fischfilets*

*Raal Tandoor - Grillierte Crevetten*

*Tikka Kebab (Grill) - Pouletstücke mariniert mit gewürztem Joghurt (Mughlai Art)*

#### **Hauptgerichte**

*Murg Badaami - Poulet mit Mandeln*

*Rogan Josh - Lammrückenfilet an cremiger Sauce*

*Palak Goscht - Lammfleisch mit Spinat*

*Chicken Korma - Poulet mit Joghurtsauce*

*Bengal Chicken Curry - Poulet mit Kokosnuss-Sauce*

*Beef Vindaloo - Rindfleisch-Curry (scharf) mariniert mit Senf*

*Murg Biryani - Reistafel mit Poulet, Rosinen, Cashewnuss nach Mughlai Art*

*Lamb do Piazza- Lammfleisch mit Peperoni & Zwiebeln*

*Lamb Curry - Lamm Curry (Mughlai Art)*

*Bengal Macchi Curry - gebratener filetierter Fisch mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni*

#### **Vegetarisch**

*Bhindi Bhaji - Okragemüse*

*Palak Paneer - Spinat mit Frischkäse*

*Baingan ka Bharta - Auberginen Curry mit Tomaten & frischen Korianderblättern*

*Dal Tharka - rotes Linsengericht*

*Khatta Begun - gebratene Auberginen mit Tamarind-Sauce (süß-sauer)*



## **Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

*Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse*

*Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48*

### **Internationales Buffet 2 – ab 50 Personen orientalisch/indisch gemischt CHF 80.— pro Person inkl. 7.6% MWSt**

#### **Aperitif:**

*Samosa - Blätterteiggebäck mit Spezialfüllung*

#### **Vorspeisen**

*Salatah Baladi (ägyptischer Fellachensalat)*

*Baba Ghannug (Sesamsauce mit pürierten Auberginen)*

*Basingan Makli – Auberginensalat*

*Salatet Sabadi – Joghurtsalat mit Gurken*

*Salatet Tahina - Sesamsauce*

*Fetira bel Gebna (Blätterteigtaschen mit Käsefüllung)*

*Karnabit makli – frittierte Blumenkohlröschen*

*Ta'ameia (Falafel nature) Fladenbrot*

#### **Hauptgerichte**

*Tandoori (Geflügel)*

*Tajin mit Lamm, Datteln und süssen Pflaumen*

*Polaw - Basmatireis Pilaw*

*Okra in Curry-Tomaten-Cocosnusssauce*

*BombayAlo Matter – Kartoffeln-Erbseneintopf*

*Burghul Pilaw (gebackene Weizenschrote)*

*Musakka – Auberginenauflauf*

#### **Dessert**

*Baklava*

*Nefertiti Milchreis*

*schön dekorierte geschnittene Früchte auf Spiegelplatten*



## **Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

### **Internationales Buffet 3 - ab 100 Personen asiatisch/indisch CHF 90.— pro Person inkl. 7.6% MWSt**

#### **Vorspeisen**

- Shii-Take Salat mit Tofuwürfeln (China)*
- Chinesischer Eiernudelsalat (China)*
- Gebratener Tofu auf Feldensalat (China)*
- Kachumber (indischer Salat)*
- Pakorras (indische Gemüsekräpfen)*
- Papadam (indische gewürzte Linsenfladen)*
- Frühlingsrolle mit Gemüse (Indonesien)*
- Asiatische kalte Platte (chinesische Würste, Trockenfleisch)*

#### **Hauptgerichte**

- Schweinefleisch süss-sauer (China)*
- Marinierte Schälrippchen (Japan)*
- Saté Pouletspiesschen mit Erdnuss-Sauce (Indonesien)*
- Bratreis nach chinesischer Art (China)*
- Bhindi Sabji (indisch – Okra mit Kokosnuss)*
- Polaw (indisch – Gemüse-Safran-Basmatireis)*
- Mah-Meh- indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch und Gemüse*
- Gemüseeeintopf (Indonesien)*

#### **Dessert:**

- schön dekorierte geschnittene Früchte auf Spiegelplatten*
- Mandelmilchreis*



## **Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

*Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse*

*Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48*

### ***Internationales Buffet 4 – ab 50 Personen Nordamerikanische Spezialitäten CHF 75.– pro Person inklusiv 7.6% MWSt***

#### ***Starter – Vorspeisen***

*Smoked Salmon – Geräucherter Lachs mit Kapern Zwiebeln und Meerrettichschaum*

*Cellery with Shrimp – Sellerie mit Crevetten*

*Smoked Turkey Roulade with Cole Slaw – Geräucherte Truthahnroullade gefüllt mit Cole Slaw*

*Chicken Satay with spicy peanut sauce – Pouletspiesschen mit pikanter Erdnussauce*

*Warm goat's cheese in puffpastry – Blätterteig mit Schafkäsefüllung*

*Spinich and Swiss cheese Quiche – Spinat-Käsekuchen*

*Half-moon pastries with Ham – Schinkentasche*

*Deep fried cauliflower with corriander-tomatosauce – frittierte Blumenkohlröschen serviert mit Tomaten-Koriandersauce*

#### ***Maindish – Hauptgerichte***

*Prime Rib – gebratener Hohrücken*

*BBQ chicken – Grillierte Pouletoberschenkel*

*Asian pacific shrimps – Crevetten in einer Curry-Cocosnussauce*

*Dirty Rice – Pilaw Reis mit Schwarzaugenbohnen*

*Baked potatoes mit Sauerrahm*

*Corn on the cob – Maiskolben*

*Okra stew – geschmortes Okragemüse „Lady-Fingers“*

*Baked beans*

#### ***Dessert***

*Muffins*

*Brownies*

*Apple crisp*

*Fruitsalad*



## **Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

*Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse*

*Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48*

### ***Internationales Buffet 5 - ab 50 Personen COWBOY Buffet pro Person CHF 60.— inkl. 7.6% MWSt***

#### ***Starters***

*Coleslaw  
Caesar Salad  
Mixed Salad  
Corn with peppers  
Carrot Salad*

#### ***Main Dishes***

*Cowboy Steak  
Spare Ribs  
BBQ Chicken  
Corn on the Cob  
Baked Beans  
Baked Potatoe / Sour Creme  
Stewed Tomateoes and Okra*

#### ***Sweets***

*Brownies  
Oven baked Apple Crambel  
Lemon Pie  
Pecan Pie  
Chocolat Banana Pudding  
Fruit Salat*



## **Nefertiti Bankett- und Partyervice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

*Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse*

*Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48*

### ***Internationales Buffet 6 – ab 50 Personen Amerikanisches Buffet mit Western Nuancen Fr. 72.— pro Person inkl. 7.6% MWSt***

#### ***Vorspeisen***

*Avocado-Tomaten Cocktail  
auf frischen Salatblättern angerichtet*

*Three-Bean Salad - Dreierlei-Bohnen Salat  
Salat aus Feuerbohnen, weisse Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln & Knoblauch  
angemacht mit Weinessig und Olivenöl*

*Potato Salad - Kartoffelsalat  
angemacht mit Weissweinessig, Stangensellerie, Zwiebeln & Paprikaschoten*

*Palace Court Salad  
gekochte Hummerkrabben ohne Schale an Mayonnaisesauce  
angerichtet auf Kopfsalat mit Tomaten und Artischocken*

*Artichokes Stuffed with Shrimp and Green Goddess Dressing  
gefüllte Artischocken und Grüne-Göttin Mayonnaise*

#### ***Hauptgerichte***

*Jambalaya  
Reis mit gebratenem Frühstücksspeck, gekochtem Schinken, Krabben, Tomaten und Zwiebeln*

*Seafood Gumbo - Meerestier-Gumbo  
Okragemüse mit Krabben, Austern an Zitronensaft und Worcester-Sauce*

*Boston Baked Beans - Bostoner Bohneneintopf  
Eintopf aus weissen Bohnen mit gepökeltem Schweinefleisch und Zwiebeln  
Brotauswahl*

#### ***Dessert***

*Muffins  
Brownies  
Apple crisp  
Fruitsalat*



# **Nefertiti Bankett- und Partyervice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

*Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse*

*Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48*

## ***Internationales Buffet 7 - ab 50 Personen Urchiges Western Buffet Fr. 65.— pro Person inkl. 7.6% MWSt***

### ***Vorspeisen***

*Three-Bean Salad - Dreierlei-Bohnen Salat*

*Salat aus Feuerbohnen, weisse Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln & Knoblauch  
angemacht mit Weinessig und Olivenöl*

*Potato Salad - Kartoffelsalat*

*angemacht mit Weissweinessig, Stangensellerie, Zwiebeln & Paprikaschoten*

*Spinach Salad - Spinatsalat*

*Spinat, Gurken, Sellerie, Oliven, Pinienkernen angemacht mit Rotweinessig, Pfeffer, Senfpulver und Pflanzenöl*

*Corn Salad - Maissalat*

*Tomatoes Salad with Onions - Tomaten-Zwiebelsalat*

### ***Hauptgerichte***

*Chili con Carne*

*Eintopf aus Feuerbohnen mit Rumpsteak-Würfel, Tomatenmark und Chillies-Schoten*

*Rindssteak vom Grill*

*Wild Rice with Mushrooms - Indianerreis mit Champignons*

*Wildreis mit Champignons, Karotten, Sellerie, Zwiebeln*

*Baked potatoes - gebackene Kartoffelscheiben*

*in einer Tomatensauce gebackene Kartoffelscheiben mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni*

*Creamed Onions and Peas - Zwiebelpüree und Erbsen*

*Brotauswahl*

### ***Dessert***

*Muffins*

*Brownies*

*Apple crisp*

*Fruitsalat*

Preisliste gültig ab Januar 2004 – Preis- oder Buffetangebotsänderungen bleiben jederzeit vorbehalten



## Nefertiti Bankett- und Partyervice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

### **Internationales Buffet 8 – ab 50 Personen**

#### **Venezianisches Buffet**

**CHF 82.– pro Person**

##### **Antipasti**

*Prosciutto e rucola – Parmaschinken mit Rucola*  
*Melanzane in saor – Auberginen in Saor*  
*Gamberetti all'olio e limone – Garnelen in Olivenöl und Zitronensaft*  
*Insalata di cape sante – Salat von Jakobsmuscheln*  
*Funghi alla griglia – Pilze vom Grill*  
*Peperoni arrostiti – gegrillte Paprikaschoten*  
*Zucchine fritte – fritierte Zucchini*

*Olivenbrot*

##### **Pasta**

*Tagliolini con tartufi – Tagliolini mit Trüffeln*  
*Tagliolini alle erbe – Tagliolini mit Kräutern*  
*Cannelloni di vitello alla bolobnese – Cannelloni mit Fleischfarce*  
*Gnocchi di patate e spinaci – Spinat-Gnocchi*  
*Ravioli di magro alla guardi – Käseravioli in Sahne-Tomaten-Sauce*

##### **Hauptgerichte**

*Pollo alla veneta – Huhn auf venezianische Art*  
*Bitok di vitello al pmodoro – Kalbfleischklösschen in Tomatensauce*  
*Riso pilaf alla veneziana – Pilaw-Reis auf venezianische Art*  
*Castraure al forno – gebackene Baby-Artischocken*  
*Cipolline al forno – Gebackene Perlzwiebeln*

##### **Dessert**

*schön dekorierte geschnittene Früchte auf Spiegelplatten*  
*Tiramisu*  
*Crème Brûlée – gebrannte Creme*  
*braune und weisse Mousse au chocolat*  
*Crème Renversée au caramel – Karamelköpfchen*



## **Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

### **Internationales Buffet 9 - ab 50 Personen**

#### **Karibisches Buffet**

**CHF 85.- pro Person inkl. 7.6% MWSt**

#### **Vorspeisen**

gemischter Karibischer Salat (Papaya, Avocado, Tomaten, kleiner Kopf-Frisée-Salat, Eissbergsalat, Radicchio und Kolben Chicorée mit Weissweinessig und Olivenöl angemacht, mit Zucker und Pfeffer abgeschmeckt und mit Sesamsamen bestreut)  
Bombas e Camarones y Papas (Dominikanische Republik) - (Kroketten aus Hummerkrabben und Kartoffeln)  
Cinderella's Coach (Jamaika) - (dekorativer Kürbis mit Füllung aus Avocados und Krevetten)  
Rohschinken und Papayas  
Escovitch (Jamaika) - (marinierter Fisch)  
Concombres en Salade (Martinique) - (Gurkensalat)

#### **Hauptgerichte**

Pollo con Piña a la Antigua (Kuba) - (Poularde mit Ananas)  
Picadillo (Kuba) - (Pikant gekochtes Rindfleisch mit Oliven und Rosinen)  
Roast Pork Calypso (Jamaika) - (Schweinsbraten Calypso)  
Riz au Djon Djon (Haiti) - (Reis mit schwarzen Pilzen)  
Berehein na Forno (St. Martin) - (Auberginen in Kokosnuss-Sahne)  
Kreolische Okras - Okra creole (Barbados) (mit Maiskörner, Paprikaschoten, Tomaten und geräucherten Speckwürfeln gesottene 'Lady Fingers')

#### **Dessert**

Floating Island (Jamaika) - (Guave-Rum-Creme)  
exotische Früchteplatte



## Nefertiti Bankett- und Partyervice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

### **International Buffet 10 – ab 50 Personen**

#### **Karibik, Orient und Schweiz**

**Fr. 68. – pro Person inkl. 7.6% MWSt**

#### **Caribbean Dreams:**

Gemischter Karibischer Salat

Papaya, Avocado, Tomaten, kleiner Kopf-Frisée-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Kolben Chicorée mit Weissweinessig und Olivenöl angemacht, mit Zucker und Pfeffer abgeschmeckt und mit Sesamsamen bestreut

Hühnerkeulen in Joghurtsauce - Chicken thighs with yoghurt (Trinidad)

In Limettenmarinade gelegt, goldbraun gebraten, in Joghurtsauce mit Ingwerwürfel und mit Zwiebeln geschmorte Hühnerkeulen

Reis mit Kokosmilch und Limetten - Rice with coconut milk and lime (alle karibischen Inseln)

Mit Kokosmilch und Limittensaft gebackener Basmati-Reis

#### **Salam'Aleikum aus Kairo:**

Salatet Baladi - Orientalischer Salat

klein geschnittene Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Dill, Petersilie mit Zitronensaft, Essig Olivenöl, Schafkäse und Kreuzkümmel angemacht

Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafkäse, Tomaten, Peperoni

Salatet Sabadi Be Khijar - Gurkensalat mit Quark

Falafel - Frittierte Kügelchen aus einer Masse von Hülsenfrüchte und Gemüse

#### **Aus der Schweiz**

Blattsalate: grüner Salat (Kopfsalat oder Eisbergsalat), Chicorino Rosso, Lolo

Dressing: Französische und italienische Sauce Garniture: Gehackte Petersilie, gehackte Eier und Brotcrôutons

Angemachte Salate: Curry-Maissalat, Karottensalat mit Pistazien, Teigwarensalat mit Schinkenwürfeli, Selleriesalat Tomatensalat mit Zwiebeln

#### **Warme Gerichte**

Beinschinken im Brotteig

Fleischkäse aus dem Ofen

Kartoffelgratin

Glasierte Bohnen mit Speck

Brotauswahl

#### **Dessert**

frischer Fruchtsalat

schön dekorierte Käseplatte

Mousse au Chocolat



## **Nefertiti Bankett- und Partyervice A. Tolba**

**حفلات وبوفيهات شرقية وغربية**

*Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse*

*Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48*

### **Schweizer Gerichte 1- ab 40 Personen**

**Fr. 59.— pro Person inkl. 7.6% MWSt**

#### **Vorspeisen**

##### Blattsalate

*grüner Salat (Kopfsalat oder Eisbergsalat)*

*Gartenkresse*

*Chicorino Rosso*

*Lolo*

*Dressing: Französische und italienische Sauce*

*Garniture: Gehackte Petersilie, gehackte Eier und Brotcroûtons*

##### Angemachte Salate

*Tomaten-Zwiebelsalat*

*Joghurt-/Quarksauce mit Gurken abgeschmeckt mit Dill und Knoblauch*

*Curry-Maissalat*

*Randensalat mit Zwiebeln, Orangen- und Zitronensaft*

*Karottensalat mit Pistazien*

*Teigwarensalat mit Schinkenwürfeli*

#### **Warme Gerichte**

*Rindsbraten dazu Bratensauce*

*Beinschinken im Brotteig mit verschiedenen Senfsorten*

*Fleischkäse vom Ofen mit Meerrettichschaum*

*Kartoffelgratin*

*Butterreis*

*grüne Bohnen mit Speck*

*glasierte frische Erbsen*

*gebratene rote und gelbe Peperoni*

*Bauernbrot*

*Zopf*

#### **Dessert-Buffer**

*frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm*

*braunes und weisses Mousse au chocolat*

*verschiedene Kuchenstücke*



## Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

### **Schweizer Gerichte 2 – ab 40 Personen** **Fr. 58.— pro Person inkl. 7.6% MWSt**

#### **Vorspeisen**

##### angemachte Salate:

Tomaten/Mozarella Salat an Olivenöl mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Reissalat mit Peperoni

Maissalat an Currysauce mit Früchten

Teigwarensalat mit Schinkenwürfel

Salat Niçoise (Thonsalat mit Zwiebeln, grünen Bohnen, Kartoffeln und Oliven)

Karottensalat mit Pistazien

Tomatensalat mit Zwiebeln

marinierte Oliven

Pilzsalat

##### nicht angemachte Salate:

Gurkensalat

Kopf- oder Eisbergsalat, Chinakohl

Dressing: französisch, italienisch und Joghurtsauce

Brotcroutons und feingehackte Zwiebeln als Garniture

##### kalte Fleischplatten

Dekorierte kalte Fleischplatten mit Rohschinken, Bündlerfleisch, geräuchertem Truthahn,

Speck, Salami

#### **warmes Gericht**

Rindsvoressen

Butterreis

glasierte grüne Bohnen

#### **Dessert**

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

frische Früchte



# Nefertiti Bankett- und Partyervice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

## **Schweizer Gerichte 3 - ab 40 Personen** **Fr. 68.50 pro Person inkl. 7.6% MWSt**

### **Suppe**

*Pouletcremesuppe*

### **Vorspeisen**

#### nicht angemachte Salate:

*Eisbergsalat, Chicorino Rosso, Kopfsalat*

*Dressing: französisch, italienisch, Joghurtsauce*

*gehackte Eier, gehackte Zwiebeln als Garniture*

#### angemachte Salate

*Tomaten/Mozarella Salat an Olivenöl mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico*

*Maissalat mit Curry und Ananas*

*Karottensalat mit Pistazien, Sultaninen und Orangenstreifen*

*Teigwarensalat mit Schinkenwürfeli*

*Aufschnittplatte garniert (verschiedene getrocknete und geräucherte Fleisch-/Wurstsorten)*

*Gurkensalat mit Joghurt und Dill*

#### *Brotauswahl:*

*Zopf & Bauernbrot*

### **Hauptgerichte**

*Kalbsbraten an brauner Bratensauce*

*Pouletgeschnetzeltes in einer rassigen Currysauce mit Früchten*

*Butterreis*

*Pommes Gratin*

*in Butter glasierte Bohnen*

*glasierter Rosenkohl*

### **Dessert**

*frischer Fruchtsalat*

*braunes Mousse au Chocolat*

*Zitronen-Mousse*



# Nefertiti Bankett- und Partyervice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

## **Schweizer Gerichte 4 – ab 40 Personen** **Fr. 80.— pro Person inkl. 7.6% MWSt**

### **Suppe**

Pouletcremesuppe

### **Vorspeisen**

#### nicht angemachte Salate:

Eisbergsalat, Chicorino Rosso, Kopfsalat

Dressing: französisch, italienisch, Joghurtsauce

gehackte Eier, gehackte Zwiebeln als Garniture

#### angemachte Salate

Tomaten/Mozarella Salat an Olivenöl mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Maissalat mit Curry und Ananas

Karottensalat mit Pistazien, Sultaninen und Orangenstreifen

Teigwarensalat mit Schinkenwürfeli

Salat Niçoise (Thonsalat)

Selleriesalat mit Apfelstücken und Walnüssen

Gurkensalat mit Joghurt und Dill

#### Brotauswahl:

Zopf & Bauernbrot

### **Hauptgerichte**

Rehpfeffer (saisonbedingt) oder Rindsvoressen

geschmetzeltes Kalbfleisch in Champignonsrahmsauce

Butterspätzli

knusprige Rösti

gedünstetes Rotkraut mit Apfelstücken

Rosenkohl mit Speckwürfelchen

karamalisierte Marroni

Birnen und Pfirsiche mit Preiselbeeren

### **Dessert**

frittierte Apfelringe im Teig mit Vanillecreme

braunes Mousse au Chocolat

Zitronen-Mousse



# Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

## Grossanlass 1 – ab 300 Personen

### Gemischtes Buffet

CHF 75.— pro Person inkl. 7.6% MWST

#### Salatbuffet

##### angemachte Salate:

Tomaten/Mozarella Salat an Olivenöl mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Reissalat mit Peperoni

Maissalat an Currysauce mit Früchten

Teigwarensalat mit Schinkenwürfel

Salat Niçoise (Thonsalat mit Zwiebeln, grünen Bohnen, Kartoffeln und Oliven)

Karottensalat mit Pistazien

Tomatensalat mit Zwiebeln

marinierte Oliven

Orientalischer Salat (feingeschnittene Gurkenstücke, Tomaten, Zwiebeln und Feta Käse)

Salatah Gebna (Käsesalat mit Olivenöl und Peperoni)

##### nicht angemachte Salate:

Gurkensalat

Kopf- oder Eisbergsalat

Chinakohl

Lolo

frische Pilze

Dressing: französisch, italienisch und Joghurtsauce  
Brotcroutons und feingehackte Zwiebeln als Garniture

#### Hauptgerichte

##### 'Urchiges Schweizergericht'

Beinschinken im Brotteig

Kartoffelgratin

glasierte grüne Bohnen

Meerrettichschaum

Senfauwahl

Bauernbrot und Zopf

##### Vom Grill:

Chicken Tika (indisches

Pouletgericht raffiniert gewürzt)

Grill-Steaks

Hamburger

Mixed-grill Spiessli

Pommesfrites mit Ketch-up

##### Vegetarisch

Blätterteigtaschen mit Käse und Gemüsefüllung

Cous Cous (gebackene und gedämpfte Hirse) nach marokkanischer Art

Gemüse-Ratatouille passend zum Cous Cous

Falafel (frittierte Kügelchen aus Ackerbohnen und Gemüse)

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Blumenkohlröschen im Bierteig

Eierauflauf mit Gemüse

gebratene und marinierte Auberginescheiben

#### **Käseauswahl**

verschiedene Käseplatten garniert mit Früchten und Nüssen

Brotauswahl

#### **Dessertbuffet**

frischer Fruchtsalat

Schlagrahm

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zitronen-Mousse

weisse und braune Mousse au chocolat

Muffins

Preisliste gültig ab Januar 2004 – Preis- oder Buffetangebotsänderungen bleiben jederzeit vorbehalten



# Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

## Getränke – Preise inklusiv 7.6% MWSt:

### Apéritifs:

Nefertiti Cocktail im Longdrinkglas dekoriert (Cocos-Creme, Arrak, Rum, Ananassaft, Blue Coração)	CHF 12. – / Stk.
Paradise (weisser Rum, Apricot Brandy, Orangensaft)	CHF 8. –
Kibra Hacha (Curaçao, weisser Rum, Limettensaft)	CHF 8. –
Shirley Temple (Grenadiersirup, Gingle Ale)	CHF 6. –
Martini	CHF 5. – / 4cl
Campari	CHF 5. – / 4cl
Sherry Tio Pepe	CHF 5. – / 2cl
Gin Tonic	CHF 8. –
Arack, arabisches Anisgetränk	CHF 4.50 / 2cl

### Softdrinks:

Granini Orangensaft	CHF 5. – / Liter
Mineralwasser oder Süssgetränke wie Coca-Cola	CHF 4. – / Liter
Feldschlösschen Hopfenperle	CHF 4. – / 29cl
Clausthaler alkoholfrei	CHF 4. – / 33cl

### Weine

(die Weinpreise sind Richtwerte und können je nach Jahrgang leicht variieren)

#### Rot:

Woodbridge by Robert Mondavi Zinfandel	CHF 28. – / 75cl
Woodbridge by Robert Mondavi Cabernet Sauvignon	CHF 32. – / 75cl
Californian Cabernet Sauvignon North Coast Blue Bird	CHF 26. – / 75cl
Château Mansourah, Algerien	CHF 26. – / 75cl

#### Weisswein:

Chardonnay Woodbridge by Robert Mondavi	CHF 26. – / 75cl
Sauvignon Blanc Woodbridge by Robert Mondavi	CHF 26. – / 75cl
Yvorne Magristale	CHF 26. – / 75cl
St. Saphorin	CHF 19. – / 50cl
St. Saphorin	CHF 26. – / 75cl

#### Rosé

Oeil de Perdrix	CHF 25. – / 75cl
-----------------	------------------

### Kaffee / Tee

Kaffee und Tee à discrétion	
pauschal	CHF 5. – / Pers.

### Digestifs/Spirituosen:

La vieille prune morin	CHF 6. – / 2cl
Grappa	CHF 6. – / 2cl
Cognac Courvoisier VSOP	CHF 7. – / 2cl
Cognac Hennessy VSOP Privilège	CHF 9. – / 2cl

Preisliste gültig ab Januar 2004 – Preis- oder Buffetangebotsänderungen bleiben jederzeit vorbehalten



# Nefertiti Bankett- und Partyervice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,  
internationale Gerichte und Kochkurse

Langackerweg 30, 8155 Niederhasli  
Tel. 01 850 59 90 Fax 01 851 37 48

Preise inkl.  
7.6% MWSt

## Personalkosten

Service-Mitarbeiter	CHF 36. —/Std.
Chef de Service	CHF 50. —/Std.
Koch	CHF 40. —/Std.
Küchenchef	CHF 70. —/Std.

## Geschirr Besteck Gläser

pro Besteckeinheit	CHF 0.60/Pers.
pro Teller oder Glas	CHF 0.70/Pers

in der Regel verrechnen wir eine Pauschale von CHF 6. — pro Person für das benötigte Geschirr, Besteck und Gläser

Champagner Gläser	CHF 0.80/Stk.
Kaffeegeschirr (wenn der Kaffee nicht von uns bezogen wird)	CHF 1.80/Set

## Tischwäsche

weisse Stofftischtücher gross für 6-er Tisch	CHF 12. — / Stk.
weisse Stofftischtücher für 4-er Tisch	CHF 8. — / Stk.
Weisse Stoffservietten	CHF 0.80/Stk.
Duniciel Servietten (Stoffähnlich) diverse Farben	CHF 0.50/Stk.

## Transport

Niederhasli – Veranstaltungsort – Niederhasli	CHF 1.60/km
---	-------------