

Savi Gastro GmbH

Zeughausgasse 18 - 6300 Zug

Claudio Savi T 079 654 60 46

info@imhof-zug.ch www.imhof-zug.ch



HERZLICH WILLKOMMEN

- im Hof** EG 30 Sitzplätze / Stehapéros bis zu 80 Personen im Innenbereich plus Terrasse
Cayo's Lounge 1.OG maximal 50 Personen, ca 40 Sitzplätze
- Auswahl** nach Karte – saisonale Anpassungen des Angebotes möglich
- Allgemein** Minimum Bestellmenge 10 Stück pro Sorte
Hofplatte jederzeit vor Ort bestellbar
Fingerfood / Warmes Essen Bestellung 3 Tage im Voraus
bei geschlossenen Gesellschaften wird ein Mindesumsatz nach Wochentag, Saison verrechnet
- Konditionen** Nach Reservation und Anlassbesprechung erhalten Sie von uns eine personalisierte Offerte.
Anzahlung nach Art des Anlasses, Absagen zurzeit flexibel

EVENTKARTE

Unsere Klassiker



pro Person

Stück
in CHF

APÉRO IDEEN

Hofplatte	Hofplatte <ul style="list-style-type: none">o diverse luftgetrocknete und geräucherte Aufschnitteo verschiedene Käsesorteno Oliven, Brot, Grissini, halbtrocknete Cherry Tomaten	15,0	
Vegi Platte	Käseplatte <ul style="list-style-type: none">o verschiedene Käsesorteno Oliven, Brot, Grissinio halbtrocknete Cherry Tomaten	15,0	
Apéro	Hofplatte <ul style="list-style-type: none">🌀 mit je 2 gemischten Bruschetten🌀 mit je 3 Spiessli	27,0	
Apéro riche	Hofplatte in Tisch, Häppchen Flying Buffet; <ul style="list-style-type: none">🌀 4 diverse Fingerfood - je 1 Stück pro Person🌀 3 kleine warme Häppchen – je 1 Portion pro Person🌀 2 Mini Dessert – je 1 Glas pro Person	50,0	
Bruschette	Bruschette mit frischen Tomaten		2,5
	Bruschette mit frischem Pesto		2,5
Spiessli	Tomaten Mozzarella		3,0
	Trauben Käse		3,0
	Kleine Fruchtspiessli		3,0
Tapas Platte	gross		56,5
	maxi		87,5

EVENTKARTE

Unsere Variationen



pro Stück
in CHF

FINGERFOOD

Vegetarisch	Bruschette mit Ziegenfrischkäse und Feigenkonfitür	3,0
	Grilliertes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini)	3,5
	Omelette mit Zucchini und Minzblätter	3,5
	Crêpesrolle mit Spinat und Rucola	3,5
	Löffel mit Spargelmousse und Wachtel Ei	3,5
	Auberginen Balls	3,5
Fleisch	Gefüllte Bresaola Säckchen	4,0
	Gefüllte Champignons mit Serrano	4,0
	Satayspiessli mit Erdnussauce	4,0
Fisch	Löffel mit Rauchlachs, Meerrettich, Fruchtkapern, Sprossen	4,0
	Geräucherte Forelle auf Gurkensalat	4,0
	Black Tiger in Knoblauch-Chilisauce	6,5
	Black Tiger mit Limetten und Grapefruit	6,5

GLASFESTIVAL

Fleisch	Siedfleischsalat auf Gemüse Julienne (Karotten, Sellerie, Lauch)	7,0
	Vitello tonnato mal anders – mit Kapern, Sardinen, Thonsauce	7,0
	Curry Hühnchen auf Couscous mediterraner Art	
Fisch	Thunfischtatar mit Sesam auf Avocado mit Citronette	7,0
	Kartoffelcreme mit Muscheln und Safran verfeinert	7,0
	Avocadomousse mit Venusmuschelragout und Tomatengelee	7,0
	Geräucherter Orangenlachs mit Feigen verfeinert auf gegrilltem Zucchini Salat	7,0
	Rauchforelle-Praline mit Meerrettich abgeschmeckt auf einem roten Linsensalat	7,0
Lachstartar auf Bulgursalat mit Gurkengelée	7,0	

EVENTKARTE

Unsere Variationen



pro Stück
in CHF

WARMES ESSEN (DEQU PORTIONEN)

Vegetarisch	Gnocchi mit Gorgonzola	10,0
	Penne arrabbiata	10,0
	Trüffelravioli mit Thymiansauce und Parmesansplitter	10,0
	Ravioli mit Ricotta Spinat Füllung an Safransauce	10,0
	Ravioli mit Pilzfüllung mit Pesto Rahmsauce	10,0
	Käseravioli an Mascarpone sauce	10,0
	Risotto mit Steinpilzen	10,0
	Safranrisotto	10,0
Fleisch	Lasagne Bolognese	10,0
	Ravioli mit Fleischfüllung mit Salbeibutter	10,0
	Penne Calabrese mit scharfer Salami und Tomatensauce	10,0
Fisch	Penne mit Lachs und Rucola	10,0
	Risotto mit Krevetten und Limetten	10,0

MINI DESSERT

Im Glas	Schokolademousse	5,0
	Joghurtmousse mit exotischem Fruchtsalat	5,0
	Obstsalat mit Minze und Anis mariniert	5,0
	Cappuccino Mousse mit Schokosplitter	5,0
	Holunderblütenjoghurt mit Himbeeren	5,0
	Hausgemachtes Tiramisù	5,0
	Pannacotta mit Erdbeercoulis	5,0

MENU BANKETTE

Auf Anfrage