

MENUS FÜR DEINEN EVENT SOMMER & HERBST 19

In Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten aus der Region vereint unser Küchenteam die schönsten Reiseerinnerungen in 3 köstlichen Menu-Vorschlägen. Wähle aus zwischen dem Family-, Classic- und Traveler Menu.

Die verschiedenen Menu-Komponenten lassen sich auch individuell zu einem exklusiv für dich zugeschnittenen Menu zusammenstellen. Auf Wunsch kreiert dir unser Küchenteam mit Freude dein ganz eigenes Menü. Lass uns deine Wünsche einfach wissen.

WELCOME DRINK

CHF 15.00

Die unkomplizierte Begrüssung vor dem Lunch oder Dinner (1/2 Stunde)

Yufka-Schnecke mit Za'atar & 1 Welcome-Getränk pro Person

(3 dl Volta Bräu, Prosecco Stefany BIO, Weiss- oder Rotwein von unserem Team für dich ausgesucht)

FAMILY MENU – TO SHARE

3-Gang
(ohne Fisch)
CHF 62.00

Alle Gerichte werden zum Teilen in die Mitte des Tisches gestellt

4-Gang
(mit Fisch)
CHF 73.00

NOMAD PLATTE STARTER

Kisir, Mariniertes Fetakäse von Mylk, Gepickeltes Gemüse, Hummus, Cacik, Chorizo & Fladenbrot (variiert je nach saisonalem Angebot)

JAKOBSMUSCHELN ZWISCHENGANG

mit Kreuzkümmel-Karotten und Dattelsauce

LAMMHAXEN-TAJINE mit Salzzitronen HAUPTGANG (ES WERDEN IMMER ALLE GERICHTE SERVIERT)

UND

GESCHMORTE AUBERGINEN mit Granatapfelkernen

UND

MAJODARA (Reis mit Linsen)

DESSERTVARIATION NACHSPEISE

Sheer Berenj (persischer Milchreis), Safran-Honig Crème Brûlée, Mandelcreme mit Aprikosenkompott

AROUND THE WORLD

CHF 57.00

STARTER VARIATION

Pikanter Hummus aus schwarzen Bohnen, mariniertes Fetakäse von Mylk, Mast-o-khiar, Rind-Kefta, Fladenbrot mit Zimt

CHICKEN TIKKA MASALA HAUPTGANG (TELLERGERICHT)

Pouletbrust SV mariniert mit Joghurt und Gewürzen, Tomatencurrysauce & Koriander, dazu rote Linsen

DESSERTVARIATION

*Peanutbutter-Mousse mit Himbeeren, Erdbeeren mit Doppelrahm und Meringue
Kokos-Chiasamen-Pudding mit Ananas*

CLASSIC MENU

CHF 44.00

GRÜNER SALAT „NOMAD“

Salat mit Hausdressing

NOMAD BURGER

Angus Beef, Brioche Bun, Speck-Mayonnaise, Eisbergsalat, BBQ Sauce mit Honig & Whiskey, karamalisierte Zwiebeln, gepickelte Gurke & French Fries

SCHOGGIMOUSSE IM GLAS

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

SHAKSHUKA

Israelisches Gericht mit Tomaten, Auberginen, Zwiebeln & pochiertem Ei, dazu Pitabrot

CHF 24.00