



BARACCA
GARTEN

Baracca Tatarenhut
Angebot für Gruppen

Baracca Tatarenhut

Für ein gemütliches Beisammensein bietet unser Baracca Garten eine ganze Menge, mit dem Tatarenhut wird der Abend perfekt: Unabhängig, unkompliziert und einfach lecker!

Grillieren Sie die feinen, marinierten Edelstücke vom Rind, Kalb, Lamm und Poulet über den glühenden Kohlen des Tatarenhutes. Natürlich dürfen auch Würstli und Speck nicht fehlen. In der Hutkrempe gart frisches, knackiges Gemüse.

Dieses exklusive Angebot beschränkt sich auf max. 100 Personen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie weitere Informationen zum Tatarenhut-Menu. Bei Fragen zögern Sie bitte nicht, mit uns in Kontakt zu treten. Wir beraten Sie gerne.



Angebot 1: Baracca Tatarenhut
„Üsserschwiiz“

CHF 103 p.P.

Apéro serviert 4 Sorten nach Wahl

- Lachstatar Crostini
- Champignons im Bierteig
- Beefsteak Tatar Canapés
- Aprikosen im Speckmantel
- Satay Poulet-Spiesse
- Cocktailwürstchen mit Honig und Rosmarin
- Gemüsestäbchen mit leckeren Älplerdips
- Melonen-Rohschinken Stäbli
- Blätterteig Flûtes
- Meatballs mit Kräutern

Salat serviert

Baracca Salat

Bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing

Hauptgang serviert 250g pro Person

- Rindshuft
- Pouletbrust
- Kalbsbäggli
- Schweinswürstchen
- Lammnierstück
- Speckstreifen

Beilagen à discrétion

Reis, Country Fries, drei feine Saucen und Mixed Pickles

Dessert serviert

- Dessertvariation vom Küchenchef

Getränke à discrétion

- Lugana DOC Garda
- Primitivo di Manduria
- Bier im Offenausschank
- Mineral mit und ohne Kohlensäure
- Softdrinks im Offenausschank
- Kaffee

Apéro serviert 4 Sorten nach Wahl

- Lachstatar Crostini
- Champignons im Bierteig
- Beefsteak Tatar Canapés
- Aprikosen im Speckmantel
- Satay Poulet-Spiesse
- Cocktailwürstchen mit Honig und Rosmarin
- Gemüsestäbchen mit leckeren Äplerdips
- Melonen-Rohschinken Stäbli
- Blätterteig Flûtes
- Meatballs mit Kräutern

Salat serviert

Baracca Salat

Bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing

Hauptgang serviert 250g pro Person

- Eringer Rindshuft
- Walliser Pouletbrust aus dem Simplongebiet
- Walliser Kalbsbäggli
- Schweinswürstchen
- Walliser Lammnierstück aus Zermatt
- Speckstreifen

Beilagen

Reis, Country Fries, drei feine Saucen und Mixed Pickles

Dessert serviert

- Dessertvariation vom Küchenchef

Getränke à discrétion

- Chardonnay von Rachel Boven, Chamoson
- Malbec von Jürg Biber, Salgesch
- Bier im Offenausschank
- Mineral mit und ohne Kohlensäure
- Softdrinks im Offenausschank
- Kaffee

Öffnungszeiten

<i>Mittags</i>	Montag – Freitag, 11:30 – 14:00 Uhr
<i>Abends</i>	Montag – Samstag, 17:30 – 23:00 Uhr

Bei schönem Wetter haben wir durchgehend geöffnet.

Reservation

Die Baracca Zermatt bietet Platz für bis zu 100 Personen drinnen oder bis zu 80 Personen aussen.

Telefon	+41 43 810 18 18
E-Mail	kloten@baraccazerstatt.ch
Web	www.baraccazerstatt.ch/kloten

Lageplan

Baracca Zermatt	Nur 3 – 5 Gehminuten vom Bahnhof Kloten entfernt: im
Kirchgasse 16	Stadtspark von Kloten.
8302 Kloten	Parkmöglichkeiten im Square Parkhaus vorhanden.

