



Gäste verwöhnen



Kulturen erleben



Stilvolles Ambiente



Essen geniessen



Menüs für Gruppen ab 10 Personen

Das Bistrot Crescenda öffnet ab 10 Personen auch gerne ausserhalb der regulären Öffnungszeiten und serviert Ihnen kulinarische Spezialitäten aus Persien, Griechenland, Pakistan oder aus Eritrea. Damit erhalten sowohl Ihre privaten wie auch geschäftlichen Essen eine ganz spezielle Note.

Lassen Sie sich verzaubern von den exotischen Spezialitäten und entdecken Sie neue kulinarische Köstlichkeiten. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein Menü individuell nach Ihren Bedürfnissen zusammen. Alle Menüs sind als Buffet oder mit Tellerservice verfügbar.

Die Villa Crescenda verfügt zudem über wunderschöne Räumlichkeiten, die gemietet werden können. Wir dekorieren Ihren Tisch nach Wunsch, damit Sie das Fest sorgenfrei geniessen können.

Die Einnahmen der Raumvermietung dienen zur Mitfinanzierung der Gründungs- und Berufsbildungskurse für Migrantinnen, die Crescenda auf ihrem Weg in die wirtschaftliche Selbstständigkeit schult, unterstützt und begleitet.

Preise

Alle Menüs beinhalten einen Salat und sind in Schweizer Franken inklusive 7,7% MwSt angegeben.

Menüs für Gruppen ab 10 Personen

Persien

- ❖ Gegrilltes Poulet mit Berberitzenreis 30.-
- ❖ Rindfleisch mit Stangensellerie an einer Pfefferminzsauce, dazu Reis 30.-
- ❖ Rindsragout an Safransauce, dazu persischer Bohnenreis mit Dill 30.-
- ❖ Persische Rindsroulade gefüllt mit Kräutern und Eiern an Champignon-Tomaten-Sauce 35.-
- ❖ Poulet an Granatapfelsauce mit Walnüssen und Reis 35.-

Vegi

- ❖ Orientalisches Ratatouille mit Reis 25.-
- ❖ Bohnen und Eier an Dillsauce mit Reis 25.-
- ❖ Gemüse persischer Art mit Reis 25.-

Menüs für Gruppen ab 10 Personen

Griechenland

- ❖ Arni me Arkas: Lammragout mit Fenchel, Artischocken und Erbsen an Tomatensauce, dazu Kartoffel-Wedges aus dem Ofen 35.-
- ❖ Bouti Kotopoulo: Pouletschenkel mit Kartoffelecken an Olivenöl, Zitronen, Knoblauch und Oregano aus dem Ofen 30.-
- ❖ Stifado: Rindfleisch-Ragout mit ganzen Zwiebeln an Tomatensauce mit Rosmarin, dazu Reis 35.-
- ❖ Pastizio: Rinderhackfleisch-Makkaroni- Auflauf mit Béchamel-Sauce überbacken 30.-
- ❖ Keftedes: Rinderhackfleisch-Bällchen und Kartoffeln aus dem Ofen 30.-
- ❖ Papoutsakia: Auberginen-Hälften gefüllt mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce, mit Béchamel und Käse überbacken 30.-
- ❖ Gioubarlakia: Rinderhackfleisch-Reis-Bällchen in Zitronen-Eier-Sauce 30.-
- ❖ Psari me Kremidia: Ganze Dorade aus dem Ofen mit Zwiebeln und Tomatensauce 30.-

Vegi

- ❖ Gemista: Mit Tomatenreis gefülltes Gemüse, gewürzt mit Minze und Knoblauch 25.-
- Fasolakia: Grüne Bohnen an Tomatensauce, dazu Kartoffelwedges 25.-
- Arakas: Erbsen und Fenchel an Tomatensauce, dazu Kartoffelwedges 25.-

Menüs für Gruppen ab 10 Personen

❖ Briami: Mediterranes Gemüse mit Tomatensauce,
im Ofen über-backen, dazu Kartoffelwedges 25.-

Spanakoriso: Frischer Spinat mit Reis an Tomatensauce,
dazu Kartoffelwedges 25.-

Griechische Beilagen

❖ Tzatziki 2.-

❖ Griechischer Salat 6.50

Menüs für Gruppen ab 10 Personen

Pakistan

(alle Gerichte mit Reis und Fladenbrot, auf Wunsch glutenfrei, laktosefrei und vegan)

❖ Lamm-Curry mit Gewürzen	35.-
Rindfleisch-Korma: Rindsragout mit Mandeln und Kokosnussmilch	30.-
Chicken-Korma: Pouletbrust, Gewürze, Mandeln und Kokosnussmilch	30.-
❖ Lamm-Korma: Lammragout mit Mandeln und Gewürzen	35.-
Chicken Tikka Masala: Pouletbrust mit Gewürzen	30.-
❖ Kofta-Curry (Hackfleischbällchen)	30.-
❖ Butter-Chicken: Pouletbrust mit Butter und Gewürzen	30.-
❖ Chicken Tandoori: Marinierte Pouletschenkel	30.-
❖ Lammragout mit Spinat	35.-

Vegi

❖ Linsen-Dal	25.-
❖ Gemüse-Curry	25.-
❖ Aloo Palya: Kartoffeln mit grünen Bohnen und Minz-Chutney	25.-
❖ Kichererbsen in Tomatensauce mit Koriander	25.-
❖ Bharta: Auberginencurry	25.-
❖ Matter Pulao: Reispfanne mit Erbsen	25.-
❖ Palak Paneer: Spinat mit Frischkäse	25.-

Menüs für Gruppen ab 10 Personen

Eritrea

(alle Gerichte mit Reis und traditionellem Ingera-Sauerbrot)

- ❖ Rindfleisch-Ragout mit Kürbis in einer Sauce aus frischen Tomaten, 30.-
- ❖ Pouletschenkel und gekochtes Ei in Tomatensauce, 30.-
- ❖ Lammfleisch-Ragout mit frischem Spinat und grünem Chili, 35.-

Vegi

- ❖ Landestypisches Gericht aus frischem Spinat und Kartoffeln, begleitet von roten Linsen, 25.-
- ❖ Alichä: Traditionelles Gericht mit Weisskabis, grünen Bohnen, Peperoni, Karotten und Zucchini, begleitet von roten Linsen, 25.-

Menüs für Gruppen ab 10 Personen

Desserts

❖ Exotischer Fruchtsalat	6.50
❖ Tiramisù	5.-
❖ Hausgemachte Kuchen	5.-
❖ Diverse Glacé und Sorbet	
○ 1 Kugel	3.-
○ 2 Kugeln	5.-
❖ Galaktobourekó	
Griesspudding in Blätterteig mit Orangen	5.-
❖ Safran-Reis-Pudding	5.-
❖ Grosse Dattel gefüllt mit Walnüssen	3.-