



ASCHENPUTTEL

La Cenerentola

Oper von **Gioachino Rossini**
27. Juli bis 26. August 2018

La Deliziosa

RISTORANTE ITALIANO

CATERING PARTNER OPER SCHLOSS HALLWYL

ANGEBOTE FÜR GRUPPEN

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU OPER SCHLOSS HALLWYL

Platzreservierungen

Verein Oper Schloss Hallwyl – Boniswilerstrasse 38 – CH-5707 Seengen
Email info@operschlosshallwyl.ch www.operschlosshallwyl.ch

Vorstellungen

27. Juli bis 26. August 2016
Vorstellungen gemäss Spielplan.

Lokalitäten

Veranstaltungs-Zelt auf dem Vorplatz Schloss Hallwyl
Veranstaltungs-Zelt vor der Schloss-Mühle
In der Schloss-Mühle
Weitere Schloss-Räume nach Absprache

Als Gastronomie-Partner begleiten wir Sie gerne und stehen Ihnen beratend und anregend zur Seite.

APERITIF-ANGEBOT OPER SCHLOSS HALLWYL

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Aperitif-Kompositionen welche wir speziell für Ihren Anlass im Vorfeld zur Oper auf Schloss Hallwyl zusammengestellt haben.

Für die Herstellung all unserer Gerichte werden ausschliesslich hochwertige Produkte (soweit wie möglich aus der Region) veredelt. Wir versprechen Ihnen eine professionelle Dienstleistung - ohne Kompromisse bei der Qualität.

Beachten Sie bitte:

Die aufgeführten Pauschalpreise gelten für Aperitifs ab 10 Personen.

Für kleinere Gruppen oder servierte Menus unterbreiten wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte.

Nach Vereinbarung können auch Pausen-Verpflegungen oder ein Schlummertrunk (nach der Vorstellung) in die Aperitif-Pakete integriert werden.

OPERA MINI

- » Formaggi (Parmesan- und Pecorino-Würfel, serviert mit Dörrfrüchten und Nüssen)
- » Antipasti (kleiner Antipasti-Mix aus Oliven, getrockneten Tomaten, gefüllten Peperoni und etwas Grill-Gemüse)
- » Salsicette (traditionelle Italienische Trockenwürstchen in Öl-Marinade)
- » Frisches Focaccia-Brot
- » Pistacchi e Mandorle (geröstete Pistazien und Mandeln in Salzkruste)
- » Taraglino (mediterrane Teigringchen)
- » Salatini (bunter Mix von italienischem Blätterteig-Gebäck)
- » Grisini (Grisini-Mix u.a. mit Rohschinken)

Getränke

- » Weisswein: Pinot Grigio; Veneto; Italia; - und
- » Orangensaft (Michelle) - und
- » Wasser mit und ohne Kohlensäure

Dauer

- » 1 Stunde

Pauschalpreis

- » Pauschal pro Person: CHF 32.50
- » Jede weitere angebrochene halbe Stunde : plus 15.50 pro Person

Inklusive

- » Aperitif-Delikatessen und Getränke für eine Stunde(6-8 Aperitif-Häppchen pro Person)
- » Sämtliche Gedeck-Kosten
- » Betreuung vor Ort

OPERA MEDIO

- » Grandi arrancini (sizilianische Reiskugeln - gross)
- » Grisini (Grisini Variation, u.a. mit Rohschinken)
- » Olive Ascolane (gefüllte und panierte Oliven)
- » Bruschettine (Bruschette u.a. belegt mit frischen Tomaten, Thunfischmousse, Lachs, Ricotta und Olivenpatée)
- » Panini-Mix (kleine Sandwiches – Vollkorn-, Laugen-, Weissbrot-Panini mit verschiedenen Füllungen)
- » Focaccine e Pinzette (mit verschiedenen Auflagen)
- » Frutta (Fruchtspieße mit saisonalen Früchten)
- » Spiedine di verdura (Gemüse-Spiesschen mit Hirtenkäse, Tomaten, und weiterem Sommergemüse)
- » Spiedine caprese (Tomaten-Mozzarella Sticks)
- » Spiedine di prosciutto e melone (Rohschinken-Melonen Spiesschen)
- » Piadine Toscane (Piadine- mit Rohschinken-, Käse- und Gemüse-Füllung)
- » Frittata Abruzzese (kleine Eier-Omeletten aus den Abruzzen)
- » Pizzette e Focaccine (bunter Mix aus kleine Pizzen und Focaccine)
- » Mare mix (Crevettenspiesschen, Calamares-Ringchen, kleine Meeresfruch-Salate)
- » Pasta mix (kleine Teigwaren-Häppchen im Glas serviert)

Getränke

- » Weisswein: Pinot Grigio; Veneto; Italia; - und
- » Aperol-Spritz, - und
- » Orangensaft (Michelle) - und
- » Wasser mit und ohne Kohlensäure

Dauer

- » 1.5 Stunden

Pauschalpreis

- » Pauschal pro Person: CHF 44.50
- » Jede weitere angebrochene halbe Stunde : plus 20.50 pro Person

Inklusive

- » Aperitif-Delikatessen und Getränke für 1.5 Stunden (8-10 Aperitif-Häppchen pro Person)
- » Sämtliche Gedeck-Kosten
- » Betreuung vor Ort

OPERA GRANDE

- » Arrancini (Sizilianische Reiskugeln)
- » Grisini (Grisini mit Rohschinken und Melonen)
- » Olive Ascolane (gefüllte und panierte Oliven)
- » Bruschettine (Bruschette u.a. belegt mit frischen Tomaten, Thunfischmousse und Olivenpatée)
- » Panini-Mix (kleine Sandwiches – Vollkorn-, Laugen-, Weissbrot-Panini mit verschiedenen Füllungen)
- » Spiediene caprese (Tomaten-Mozzarella Sticks)
- » Spiedine di verdura (Gemüse-Spiesschen mit Hirtenkäse, Tomaten, und weiterem Sommergemüse)
- » Spiediene caprese (Tomaten-Mozzarella Sticks)
- » Spiedine di prosciutto e melone (Rohschinken-Melonen Spiesschen)
- » Calamari e cipolle (panierte Tintenfisch- und Zwiebelringe)
- » Calzoncini (kleine Calzone-Pizza mit verschiedenen Füllungen)
- » Pizzette e Foccacie (bunter Mix aus kleine Pizzen und Focaccie)
- » Mozzarella-Impanate (panierte Mozzarella Sticks)
- » Mare mix (Crevettenspiesschen, Calamares-Ringchen, kleine Meeresfruch-Salate)

Warme Gerichte

- » Spiedine di gamberetti (Crevetten-Spiesschen in feiner Weisswein-Knoblauch Marinade)
- » Spiedine di pollo (Poulet-Spiesschen in feiner Mandel-Honig Marinade)
- » Polpettine all'arrabbiata (Hackfleisch-Bällchen an pikanter Tomatensauce)
- » Fiochetti alla pera (Hausgemachte Teigtaschen mit Birnen-Frischkäse Füllung)
- » Lasagnette (kleine Aubergine- und Fleischlasagne Würfel)

Süss-Speisen

- » Frutta (verschiedene Früchte und Fruchtspiesschen)
- » Dolci (Süßes Gebäck und Gelati)

Getränke

- » Weisswein: Pinot Grigio; Veneto; Italia; - und
- » Rotwein: Primitivo, - und
- » Prosecco, de Faveri brut, - und
- » Aperol-Spritz, - und
- » Orangensaft (Michelle) - und
- » Wasser mit und ohne Kohlensäure

Dauer

- » 2 Stunden

Pauschalpreis

- » Pauschal pro Person: CHF 59.50
- » Jede weitere angebrochene halbe Stunde : plus 29.50 pro Person

Inklusive

- » Aperitif-Delikatessen und Getränke für 2 Stunden(8-12 Aperitif-Häppchen pro Person)
 - » Sämtliche Gedeck-Kosten
 - » Betreuung vor Ort
-

MENU-ANGEBOT OPER SCHLOSS HALLWYL

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menu-Kompositionen welche wir speziell für Ihren Anlass im Vorfeld zur Oper auf Schloss Hallwyl zusammengestellt haben.

Für die Herstellung all unserer Gerichte werden ausschliesslich hochwertige Produkte (soweit wie möglich aus der Region) veredelt. Wir versprechen Ihnen eine professionelle Dienstleistung - ohne Kompromisse bei der Qualität.

Beachten Sie bitte:

Für kleinere Gruppen unterbreiten wir Ihnen gerne eine individuelle Pauschal-Offerte.

Für Gruppen ab 10 Personen können wir gerne auch ein individuelles Menu zusammenstellen.

Nach Vereinbarung können auch Pausen-Verpflegungen oder ein Schlummertrunk (nach der Vorstellung) in die Menu-Angebote integriert werden.

MENU 1
FLEISCH-MENU

*

ANTIPASTO D'ESTATE

Sommerliches Grillgemüse veredelt
gehobelten Parmesan-Splittern und frischem Rucola

**

CONTROFILETTO DI MANZO

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte an leichtem Kräuter-Schaum,
serviert mit Kartoffel-Würfelchen und kleiner Gemüse-Variation

TARTUFFO AL LIMONE

Hausgemachtes Halbgefrorenes mit erfrischendem Zitronen-Aroma

CHF 59.50

Beachten Sie bitte:

Der Menu-Preis versteht sich **inklusive** einem Aperitif-Getränk (Schloss-Trunk mit oder ohne Alkohol)
welches bei Ihrer Ankunft serviert wird.

Aus logistischen Gründen können die Menus nicht abgeändert werden.
Für Allergiker stehen gluten- und laktosefreie Varianten zur Verfügung. Wir bitten Sie höflich, entsprechende Wünsche
vorgängig anzumelden oder dem Service vor Ort mitzuteilen.

Danke, dass Sie unsere Gäste sind.
Wir wünschen Ihnen gute Unterhaltung an der Oper Schloss Hallwyl.

ASCHENPUTTEL
La Cenerentola

Oper von **Gioachino Rossini**
27. Juli bis 26. August 2018

OPER
SCHLOSS
HALLWYL

MENU 2
FISCH-MENU

*

ANTIPASTO D'ESTATE

Sommerliches Grillgemüse veredelt
gehobelten Parmesan-Splittern und frischem Rucola

**

FILETTO DI LAVARELLO

Felchenfilet an leichtem Mandel-Limetten Schaum,
serviert mit Salzkartoffeln und kleiner Gemüse-Variation

TARTUFFO AL LIMONE

Hausgemachtes Halbgefrorenes mit erfrischendem Zitronen-Aroma

CHF 59.50

Beachten Sie bitte:

Der Menu-Preis versteht sich **inklusive** einem Aperitif-Getränk (Schloss-Trunk mit oder ohne Alkohol)
welches bei Ihrer Ankunft serviert wird.

Aus logistischen Gründen können die Menus nicht abgeändert werden.
Für Allergiker stehen gluten- und laktosefreie Varianten zur Verfügung. Wir bitten Sie höflich, entsprechende Wünsche
vorgängig anzumelden oder dem Service vor Ort mitzuteilen.

Danke, dass Sie unsere Gäste sind.
Wir wünschen Ihnen gute Unterhaltung an der Oper Schloss Hallwyl.

ASCHENPUTTEL
La Cenerentola

Oper von **Gioachino Rossini**
27. Juli bis 26. August 2018

OPER
SCHLOSS
HALLWYL

MENU 3
VEGI-MENU

*

ANTIPASTO D'ESTATE

Sommerliches Grillgemüse veredelt
gehobelten Parmesan-Splittern und frischem Rucola

**

GIRASOLI

Teigtaschen mit Frischkäse-Spinat Füllung,
an delikater Salbeibutter

TARTUFFO AL LIMONE

Hausgemachtes Halbgefrorenes mit erfrischendem Zitronen-Aroma

CHF 57.50

Beachten Sie bitte:

Der Menu-Preis versteht sich **inklusive** einem Aperitif-Getränk (Schloss-Trunk mit oder ohne Alkohol)
welches bei Ihrer Ankunft serviert wird.

Aus logistischen Gründen können die Menus nicht abgeändert werden.
Für Allergiker stehen gluten- und laktosefreie Varianten zur Verfügung. Wir bitten Sie höflich, entsprechende Wünsche
vorgängig anzumelden oder dem Service vor Ort mitzuteilen.

Danke, dass Sie unsere Gäste sind.
Wir wünschen Ihnen gute Unterhaltung an der Oper Schloss Hallwyl.

ASCHENPUTTEL
La Cenerentola
Oper von **Gioachino Rossini**
27. Juli bis 26. August 2018

OPER
SCHLOSS
HALLWYL

DEKLARATIONEN:

RINDFLEISCH – SCHWEIZ

(RINDS-ENTRECÔTE-PORTION CA. 160G)

FELCHEN – SCHWEIZ – KANTON AARGAU

(FELCHENFILET-PORTION CA. 120G)

POULET – SCHWEIZ

TEIGWAREN – PRODUKTION DURCH LA DELIZIOSA, BONISWIL

BROT UND BACKWAREN, GLACE – PRODUKTION DURCH LA DELIZIOSA, BONISWIL
(AUS NATURREINEN BASIS-PRODUKTEN)

ES WERDEN SOWEIT WIE MÖGLICH REGIONALE PRODUKTE VERARBEITET.

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.