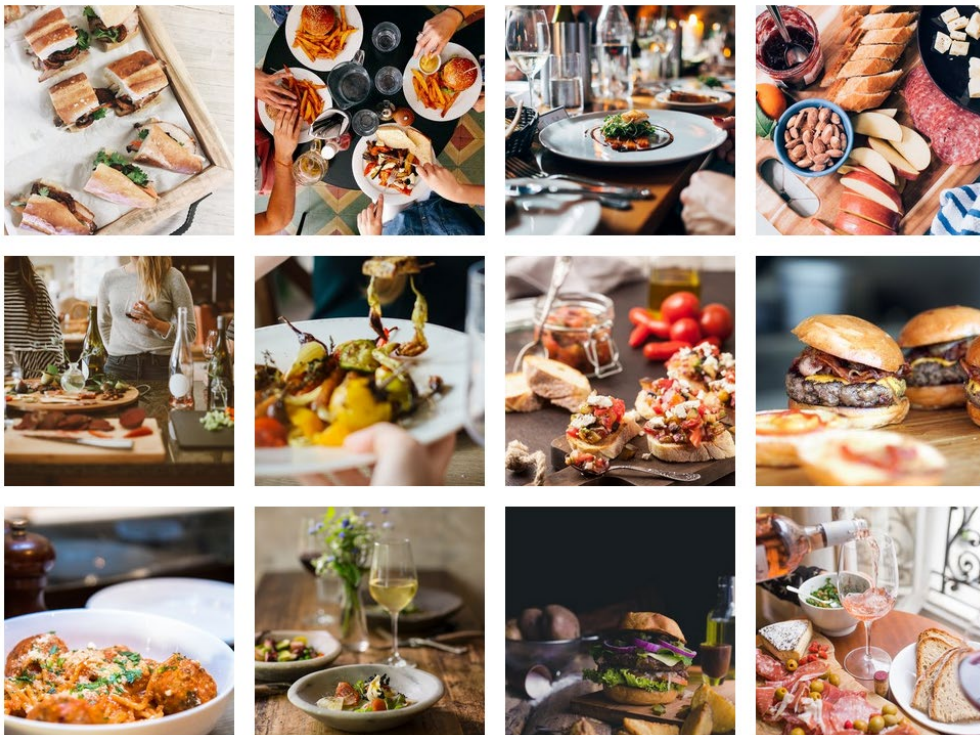


HERZLICH WILLKOMMEN

APÉRO- & BANKETTKARTE 2020



8304 Bar & Lounge
8304 Gastro & Kultur GmbH
Zentralstrasse 4 | 8304 Wallisellen
T 044 8304 400
E hello@8304.bar
www.8304.bar

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 7.7% MWST

APÉRO-ANGEBOTE

AB 10 BIS 100 PERSONEN

Ab 100 Personen stellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

SMALL | 15.00

Kalamata Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio

8304 Chips | Sour Cream

Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce

MEDIUM | 25.00

8304 Chips | Sour cream

Rindstatarbrötli | Hausgemachte Senfpulver-Sauce | Kapernschaum

Samosa | Leichte Currysauce

Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce

LARGE | 30.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio

Zucchini Kroketten | Joghurtsauce

Flammkuchen zweierlei | Provençal & Klassiker

Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce

Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons

MEDITERRAN | 38.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio

Octopus | Mediterraner Vinaigrette

Zucchini Kroketten | Joghurtsauce

Falafel | Basilikum-Hummus

Porkbelly Taco | Joghurtsauce

Flammkuchen | Italiener (Rohschinken)

HÄPPCHEN-ANGEBOTE PRO PORTION ODER STÜCK

APÉROHÄPPCHEN

- Hausgemachtes Blätterteiggebäck | 2.50
- Gemüse Cruditée mit dreiererlei Saucen | 3.00
- Lachsbrötli | Frischkäse | Schnittlauch | 3.50
- Tatarbrötli | Senfpulvercrème | Kapernschaum | 3.50
- Zwei Mini-Frühlingsrollen | Sweet Chili Sauce | 3.50
- Zucchini Kroketten | Joghurt-Dill-Sauce | 3.50
- Hausgemachter Meatball auf Tomatenspiegel | 3.50
- Knusprig paniertes Zwiebelringe | Knoblauch-Mayonnaise | 3.50
- Hausgemachte Crêpe Rolls | Grillgemüse | Kurkuma-Joghurt-Meerrettich | 4.50
- Hausgemachte Crêpe Rolls mit Lachs & Frischkäse | 4.50
- Hausgemachte Crêpe Rolls | Roastbeef | Rucola | Tartarsauce | 5.00
- Kalamata Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio | 5.00
- 8304 Chips | Sour Cream | 5.00
- Zweierlei Bruschette mit Tomaten & Oliven | 5.00
- Bruschette | Avocado | Datteltomaten | 5.00
- Bruschette | Grillgemüse | Haloumigrillkäse | 5.00
- Samosa | Leichte Currysauce | 5.00
- Jalapenos | Frischkäse | Cocktailsauce | 5.00
- Falafel | Basilikum Hummus | 5.50
- Graved Lachs | Avocado-Wasabi-Crème | 5.50
- Octopus | Mediterrane Vinaigrette | 6.00
- Black Tiger Creveten | Limetten-Ingwer-Marinade | 7.00
- Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons | 7.00

APÉROHÄPPCHEN #2

- Flammkuchen provençal (vegetarisch) | 7.00
- Flammkuchen klassisch mit Speck & Zwiebeln | 7.00
- Flammkuchen Diavolo | Chorizo | 7.00
- Flammkuchen Italiener | Rohschinken | 7.00
- Mini-Füürwehrburger (Pastrami) mit Füürwehrsauce | 7.00
- Mini-Burger (Rind) mit karamellisierten Zwiebeln & Knoblauchbutter | 7.00
- Porkbelly Taco | Joghurtsauce | 7.00
- Carne asada Taco (Rindfleisch) | 7.00

COFFEE BREAK

Perfekt geeignet als Zwischenverpflegung für Ihre Sitzung im Alten Feuerwehrgebäude.

DRINKS

- Hausgemachte Zitronen-Limonade | Pro Liter | 11.00
- Mango-Smoothie | Pro Liter | 18.50
- Infused water | Pro Liter | 11.50
- Nach Ihrem Geschmack mit...
 - Citrus
 - Erdbeeren | Basilikum
 - Rosmarin | Zitrone
 - Blaubeeren | Minze
- Erfrischender 8304 Eistee | Pro Liter | 14.50

SNACKS

- Kleine Sandwiches | 8.50 p.P.
 - Schinken-Käse
 - Rohschinken | Rucola
- Brownies | 3.50 p.P.
- Cookies | 3.50 p.P.
- Früchtekorb | 3.50 p.P.

APÉRO RICHE-ANGEBOTE AB 10 BIS 100 PERSONEN

Ab 100 Personen stellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

PETIT | 39.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio
8304 Chips | Sour Cream
Tatarbrötli | Senfpulvercrème | Kapernschaum
Zucchini Krokette | Joghurtsauce
Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons
Mini-Füürwehrburger (Pastrami) mit Zwiebelringen, Honigspeck & Füürwehrsauce
Apfelkuchenrolle mit Crème Anglaise (Vanille)

MOYEN | 49.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio
8304 Chips | Sour Cream
Graved Lachs | Avocado-Wasabi-Crème
Tatarbrötli | Senfpulvercrème | Kapernschaum
Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons
Octopus | Mediterrane Vinaigrette
Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce
Espresso-Tiramisu

GRAND | 59.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio
8304 Chips | Sour Cream
Graved Lachs | Avocado-Wasabi-Crème
Tatarbrötli | Senfpulvercrème | Kapernschaum
Zucchini Krokette | Joghurtsauce
Black Tiger Crevette | Limetten-Ingwer-Marinade
Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons
Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce
Apfelkuchenrolle | Crème Anglaise (Vanille)
Muffin | Erdbeer-Weisse Schokolade

BANKETTANGEBOTE AB 10 BIS 80 PERSONEN

Ab 80 Personen stellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

THEMENMENÜS

SCHWIZZ | 66.00

Nüsslisalat | Ei

Kalbskarree (Thurgauer Art)
Ofen-Babykartoffeln | Glasierte Karotten

Crèmeschnitte (hausgemacht)

MIDDLE EAST | 63.00

Taboulé-Salat

Falafel | Joghurtsauce

Shawarma

Lammnierstück | Naan Brot | Hummus

Baklava

MEDITERRAN | 79.00

Crostino

Grillgemüse | Hausgemachtes Kräuterolivenöl

Minestrone

Zucchini Krokette

Joghurtsauce

Lammrack

Roasted Corncrème | Geschmorte rote Zwiebeln

Espresso-Tiramisu

YOUNG & FREE | 59.00

Eisbergsalat
Ei | Tomaten | Avocado | Crouton
Djion-Zitronen-Dressing
BLT Burger
Whiskey glassed Burger
Criss Cuts | Knuspriger Zwiebelring | Cocktailsauce
American Cheesecake
Erdbeersauce

AMERICAN STYLE | 86.00

Tortilla Chips
Tomaten-Avocado-Sauce | Kräuter-Sour cream
Ceasar Salat
Eisberg | Knusperspeck | Croutons | Parmesanspäne
Ceasar Dressing
Ribeye Steak (250G)
Jack Daniels-Sauce
Cremiges Cheddar-Mashed Potato | Grüne Bohnen
Zitronen-Tarte | Blaubeeren

GALA DINNER | 95.00

Geröstete Tomate
Lavendelhonig | Burrata | Thymianöl | Basilikumcrème
Graved Lachs
Avocado-Wasabi-Crème
Pink Gin | Tonic-Sorbet
Entrecôte rosa gebraten (200 Gramm)
Getrüffeltes Kritharotto | Kräuterbutter
Safran Tiramisu | Litschi | Himbeeren

BANKETTE À LA CARTE AB 10 BIS 80 PERSONEN

Stellen Sie sich Ihr eigenes, individuelles Menu zusammen.

VORSPEISEN

Knackiger Blattsalat

Orangen-sautierte Champignons | Hausdressing (Weisser Balsamico)

9.50

Salatbouquet

Blattsalat | Rucola | Pomodori secchi | Parmesanspäne | Balsamico-Honig-Dressing

13.50

Grüner Salat

Jungspinat | Knuspriger Feta | Zitronen-Vignarette

13.50

Randen-Carpaccio

Saurer Apfel | Ziegenkäse | Cremiger Meerrettich-Dill-Dressing

13.50

Antipastiteller

Eingelegtes Grillgemüse | Tomaten | Parmaschinken

16.50

BurTom

Im Ofen geröstete Tomaten | Lavendelhonig | Burrata | Thymianöl | Basilikumcrème

16.50

SUPPEN

Geröstete Tomaten-Basilikum Suppe
8.50

Karotten-Ingwer-Kurkuma Suppe
8.50

Kürbis-Kokosnuss-Suppe
9.50

Minestrone
9.50

Gazpacho
9.50

Getrüffelte Pastinaken Suppe (Die weisse Rübe)
10.50

ZWISCHENGÄNGE

Pink Gin & Tonic-Sorbet
hausgemacht
10.50

Pappardelle
Karamellisierte Pilze | Ziegenkäse
15.50

Cremige Avocado-Linguine
Spinatpesto | Parmesanspänen
15.50

HAUPTGÄNGE

Grillgemüse

Pomodori secchi Pesto | Geröstete Pinienkerne
23.50

Kritharotto (Orzopasta)
Champignons | Trüffelöl
24.50

Munder Safran Risotto
Kirschtomaten & Parmesanspänen
24.50

Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstampf | Saisonales Gemüse
24.50

Schweinskarree am Stück gebraten
Waldpilzrisotto | Glasierte Karotten
27.50

Lachsfilet
Erbsen-Minze-Purée
34.50

Entrecôte am Stück rosa gebraten
Munder Safran Risotto | Lauwarme Kirschtomaten
36.50

Lammrack | Thymiankruste
Geröstete Maiscrème | Geschmorte rote Zwiebeln
39.50

Kalbskarree (Thurgauer Art)
Ofen-Babykartoffeln | Glasierte Karotten
40.50

Kalbsgeschnetztes ZH-Art
Hausgemachte Spätzli | Saisonales Gemüse
40.50

Rindsfilet am Stück rosa gebraten
Lauch-Kartoffel-Gratin | Gemüsebouquet
42.50

HAUPTGÄNGE KIDS

American Hot Dog

Country Fries

16.50

Spaghetti | Tomatensauce

16.50

Hausgemachte Chicken Nuggets

Country Fries

19.50

BLT Burger

Country Fries

20.50

DESSERTS

Panna cotta | Geröstete Lavendel-Aprikosen
9.50

Espresso-Tiramisu
9.50

Safran Tiramisu | Litschi | Himbeeren
12.50

Apfelkuchenrolle mit Crème Anglaise (Vanille)
11.50

Avocado-Schokoladen Brownie
Bourbon Vanille-Sesamkrokant-Gelato
11.50

Zitronen-Erdbeer-Cupcake
10.50

Mango-Passionsfrucht-Pound Cake
12.50

Käsevariation (Weich- & Hartkäse),
Hausgemachtes Brot/Foccacia
(Oliven-Oregano | Rosmarin | Pomodori secchi)
Krauterbütter
14.50

DESSERTBUFFET | 18.50 p.P.

Triple Chocolate Brownie

Oreo Cake Pops

Cookies

Safran Tiramisu | Litschi | Himbeeren

Mini-Donuts

Zitronen Tarte | Blaubeeren

Schokoladenmousse | Blutorangenfilet

Amaretto Truffles

DEKLARATION

Fleischdeklaration: Schwein | Schweiz; Kalbfleisch | Schweiz; Rindfleisch | Schweiz;
Poulet | Schweiz; Fisch | Schweiz, Norwegen, Vietnam

Fleisch & Fisch aus südamerikanischen Ländern oder Vietnam kann mit Hormonen und/oder Antibiotika
oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Impressum

Betreiber: Roman Varisco
Küchenchef: Menelaos Konstantinoudis
Cheffe de Service: Vanessa Baratelli

Lokalität

8304 Bar & Lounge
8304 Gastro & Kultur GmbH
Zentralstrasse 4 | 8304 Wallisellen
T 044 8304 400
E gastro@8304.bar
www.8304.bar

Währung

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 7.7% MWST