



HERBST/WINTERPACKAGE «CLASSIC» 2024/25

FÜHRUNG DURCH DAS VERKERHSHAUS AUSSERHALB DER ÖFFNUNGSZEITEN

MIT ANSCHLIESSENDEM ABENDESSEN IN DER BRASSERIE

BUCHBAR VON OKTOBER 2024 BIS FEBRUAR 2025 FÜR 15 – 80 PERSONEN

FACTS Entdecken Sie das Verkehrshaus nach Museumsschluss ab 17 Uhr auf der Führung "Nachts im Museum" und geniessen Sie im Anschluss einen feinen Apéro und ein 5-Gang Menü in der Brasserie

ab 15 Personen bis max. 80 Personen

PREISE **Packagepreis für Führung, Apéro und 5-Gang Menü**
inkl. Mineral, Bier, Kaffee, Tee (exkl. Wein beim Hauptgang) CHF 140.00 pP

optional: 4-Gang Menü
inkl. Mineral, Bier, Kaffee, Tee (exkl. Wein beim Hauptgang) CHF 130.00 pP

Aufpreis für Weinbegleitung beim Hauptgang CHF 20.00 pP

Neujahrsaktion

kostenloses Upgrade von 4-Gang zu 5-Gang Menü exkl. Weinbegleitung bei Buchungseingang bis zum 31. Oktober (gültig für Anlässe im Januar und Februar 2025)

PROGRAMM Die Kombination Führung und Abendessen erfreut sich seit Jahren grosser Beliebtheit. Deshalb bieten wir dieses Package nun wieder in den Herbst-/Wintermonaten an.

Während der Führung «Nachts im Museum» streifen Sie zusammen mit dem Guide und mit einer Taschenlampe als Requisite durch die Museumshallen und hören spannende Geschichten zu unseren Exponaten.

Maximale Gruppengrösse pro Guide: 20 Personen.

SPEISEN UND GE- TRÄNKE

Im Anschluss an die Führung erwartet Sie ein feiner Apéro. Danach werden Sie von unserer Gastronomie mit einem kreativen 5-Gang-Menü in der Brasserie verwöhnt.

Apéro – im Entrée Mercato

Randen-Panna Cotta mit Cassigel (vegan, gluten- und laktosefrei)
Polentataler mit Auberginenkaviar (vegetarisch, glutenfrei)
Sauerkrautquiche mit Apfel-Ingwer-Chutney und Haselnuss (vegetarisch)
Lachs-Mascarpone-Crème mit Kapern und Dill im Tartelette serviert

Getränke (Weinbegleitung beim Apéro in der Pauschale inklusive)

Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC

Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel

Pinot Noir

Les Romaines Rouge La Côte AOC

Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt

Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Eichhof Lager und alkoholfrei

Hochstämmer Apfelsaft Ramseier

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

5-Gang Menü – in der Brasserie

1. Gang

Pilzpâté mit Quittengel, Quinoa, Ofen-Petersilienwurzel, Rosmarincrumble und Kräutersalat (vegan, laktosefrei)

2. Gang

Linsen-Crème-Suppe mit eingelegten Pilzen (vegan, gluten- und laktosefrei)

3. Gang

Forellenfilet, Kürbispurée, Kartoffelflan mit Portulak und gepickeltem Kürbis mit Zimt (glutenfrei)

oder

Bohnenkrokette an Cornflakes-Kruste, Kürbispurée, Kartoffelflan mit Portulak und gepickeltem Kürbis mit Zimt (vegi)

4. Gang

Crepinette von der Maispoulardenbrust an Jus, Marroni-Serviettenknödel und Rübli

oder

Geschmorter Rotkabis an Misobutter, Marroni-Serviettenknödel und Blumenkohlstampf

5. Gang

Ricotta-Strudel, Traubenragout, Schokoladenmousse-Glacé und Pinienkernen (vegi)

Getränke (in der Pauschale inklusive bis und mit Dessert)

(ein Schlummertrunk wird nach Verbrauch verrechnet)

Eichhof Lager und alkoholfrei

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Kaffee, Espresso, Tee

optionale Weinbegleitung mit Aufpreis von CHF 20.00 pP

Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC

Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel

Pinot Noir

Les Romaines Rouge La Côte AOC

Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt

Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Allergien / Essgewohnheiten

Bitte melden Sie uns Allergien/Essgewohnheiten. Gerne passen wir das Menü an.

RESERVA- TION

Bitte kontaktieren Sie uns unter conference@verkehrshaus.ch / 041 375 74 05

Annulationsbedingungen

Die Buchung kann bis 14 Tage vor Durchführungsdatum kostenlos annulliert werden. Danach werden 100% des Auftrags in Rechnung gestellt

Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten / Sept. 2024 / nel