



SPEZIALANGEBOT FRÜHLING/SOMMER 2024

FÜHRUNG DURCH DAS VERKERHSHAUS AUSSERHALB DER ÖFFNUNGSZEITEN
MIT ANSCHLIESSENDEM ABENDESSEN IN DER BRASSERIE

BUCHBAR VON APRIL BIS SEPTEMBER 2024 FÜR 15 – 80 PERSONEN

FACTS Programm

Führung "Nachts im Museum"
ab 18 Uhr, Dauer 60 Min.
anschliessend Apéro & Abendessen bis 24 Uhr
(Ablauf kann auf Wunsch geändert werden)

Teilnehmerzahl

ab 15 Personen bis max. 80 Personen

Veranstalter

Verkehrshaus & ZFV Verkehrshaus Gastronomie

PREISE Packagepreis für Führung, Apéro und 3-Gang Menü

exkl. Weinbegleitung, inkl. Mineral, Bier, Kaffee/Tee	CHF 99.00 pP
inkl. Weinbegleitung, Mineral, Bier, Kaffee/Tee	CHF 119.00 pP

optional

4-Gang-Menü exkl. Weinbegleitung, inkl. Mineral, Kaffee/Tee	CHF 109.00 pP
inkl. Weinbegleitung, Mineral und Kaffee/Tee	CHF 129.00 pP

Frühbucher Aktion: kostenloses Upgrade von 3-Gang zu 4-Gang Menü exkl. Weinbegleitung bei Buchungseingang bis zum 30. April 2024 (gültig für Anlässe von April bis September)

PROGRAMM

Die Kombination Führung und Abendessen erfreut sich seit Jahren grosser Beliebtheit. Deshalb bieten wir dieses Package nun auch diesen Frühling/Sommer an. Während der Führung «Nachts im Museum» streifen Sie zusammen mit dem Guide durch die Museumshallen und hören spannende Geschichten zu unseren Exponaten.

Maximale Gruppengrösse pro Guide: 20 Personen.

Im Anschluss an die Führung verwöhnt Sie unsere Verkehrshaus Gastronomie mit einem feinen Apéro, der bei guter Witterung auf der Terrasse stattfindet. Ein kreatives 3-Gang-Menü erwartet Sie in der Brasserie.

SPEISEN UND GETRÄNKE

Apéro – auf der Terrasse oder in der Brasserie

Smöörebröd

Rüebilachs mit Meerrettich, Kapern und Purkornbrot (vegi)
Kräuterfrischkäse mit Gurken-Dill-Chutney und Purkornbrot (vegi)
Krustentier Panna Cotta mit Cracker
Roastbeef und gepickelte Radieschen auf Pumpernickel

Getränke (Weinbegleitung beim Apéro in Pauschale inkludiert)

Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC Grillette Domaine De Cressier, Pinot Noir

Les Romaines Rouge La Côte AOC Les Frères Dutruy, Waadt, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Eichhof Lager und alkoholfrei

Hochstämmer Apfelsaft Ramseier

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Abendessen - in der Brasserie

3-Gang Menü

Pilzpaté mit Randen, Blutampfer, Nordseealgen-Chimichurri und Schwedencracker

(Selleriesuppe mit Apfel und Thymian bei 4-Gang Menü)

Schweinsnierstück in Kräuter-Zwiebel-Kruste an Senfsauce
Lauchragout, getrocknete Aprikosen und Kartoffelgratin

oder

Gebackene Erbsen-Bohnen-Krokette an Senfsauce
Lauchragout, getrocknete Aprikosen und Kartoffelgratin

Sauerrahmmousse mit roter Grütze

Getränke

Eichhof Lager und alkoholfrei

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Kaffee, Espresso, Tee

optionale Weinbegleitung mit Aufpreis:

Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC Grillette Domaine De Cressier, Pinot Noir

Les Romaines Rouge La Côte AOC Les Frères Dutruy, Waadt, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Schlummertrunk wird nach Verbrauch verrechnet

Allergien / Essgewohnheiten

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

RESERVATION unter conference@verkehrshaus.ch / 041 375 74 05

Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten / April 2024