

Cantinetta

BINDELLA



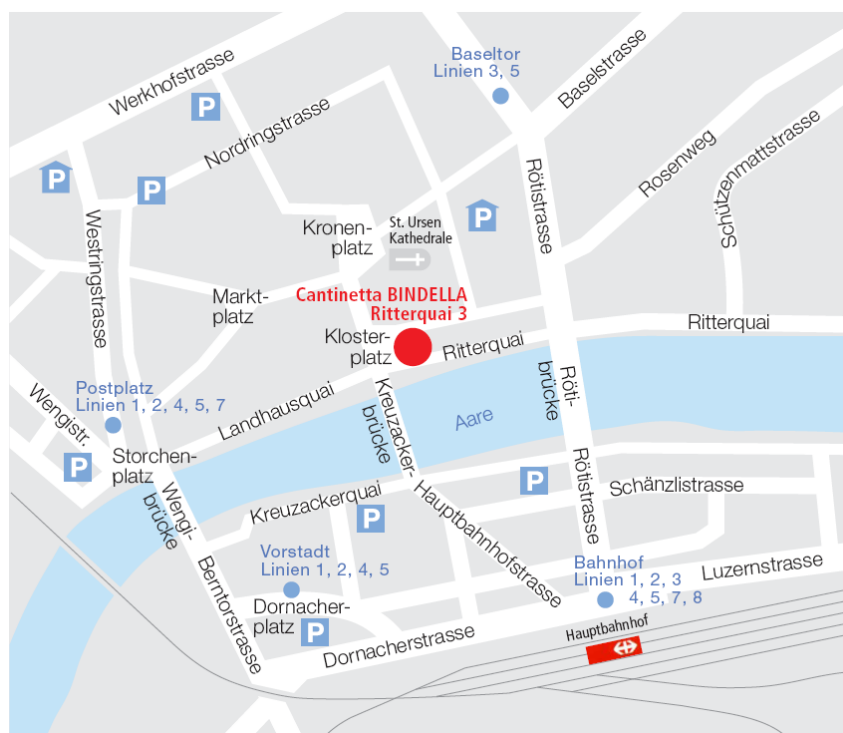
Inhalt

Unser Restaurant	2
Rahmenbedingungen	3
Allgemeine Geschäftsbedingungen	4
Aperitif-Vorschläge	5
La Tavolata	6
Menü-Vorschläge	7
Checkliste	11

Unser Restaurant

Simpatico.

Wir haben diese Altstadt-Liegenschaft am Ritterquai, entlang der Aare, stilgetreu und sanft renoviert und ein klassisches, italienisches Ristorante mit Bar und offenem Weinkeller eingerichtet. Die harmonischen Raumverhältnisse, die Einrichtung und Detailpflege schaffen eine einladend-gemütliche Wohnlichkeit. In diesen Kontext passen auch die farbenfrohen Gemälde des Kunstmalers Werner Liechi. Ein beliebter Treffpunkt ist die Cantinetta Bindella nicht nur wegen ihres grossen Gartens mit den alten Platanen; die Küche bietet kulinarische Höhepunkte, orientiert an der traditionellen schlichten Tafelkultur der Toskana. Die Weinkarte bietet einen Querschnitt durch die bekanntesten Anbauggebiete Italiens – von Nord bis Süd.



Cantinetta Bindella
Ritterquai 3
4500 Solothurn

T +41 32 623 16 85
F +41 32 623 17 82
solothurn@cantinetta-bindella.ch
bindella.ch

Rahmenbedingungen

Räumlichkeiten

Die Cantinetta Bindella besteht aus einem einzigen offenen Raum für bis zu 80 Personen. Die Sommerterrasse bietet für 120 Personen Platz. Unser Glockenplatz mit Brunnen und «Garten» ist ein idealer Ort für Steh-Aperitifs für bis zu 200 Personen. Ein abgetrennter Saal oder Bankettraum steht nicht zur Verfügung.

Bankett-Reservierungen

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservierung. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens eine Woche im Voraus bei uns eingehen.

Menüs

Für Gruppen ab 15 Personen bitten wir um eine Menü-Vorausbestellung (Einheitsmenü). Ein zusätzliches, vegetarisches Menü bieten wir gerne an.

Service – Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

- Für ein 3-Gang-Menü ca. 1 ½ Stunden
- Für ein 4-Gang-Menü ca. 2 Stunden
- Für die Tavolata ca. 2 ½ Stunden

Dekoration

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen wie Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

Weinkultur

Bei unserer Auswahl konzentrieren wir uns auf Italien. Verlangen Sie unsere reichhaltige Weinkarte; oder besichtigen Sie den offenen Weinkeller. Dem qualitativen Aspekt der Erzeugung und Selektion der durch uns abgesetzten Weine messen wir grösste Bedeutung bei – dem Leitsatz folgend:
Wir übernehmen die Verantwortung. Vom Rebstock bis ins Glas.

Tafelkultur

Wir pflegen die ursprüngliche, archaisch-schlichte italienische Küche. Die Gerichte sind natürlich, einfach und transparent zubereitet. Wir kochen mit Liebe und legen Wert auf das handwerkliche Können. Kaltgepresstes Olivenöl, Zitrone und Kräuter würzen die Speisen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung.

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Annulationsbedingungen

Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste ist die zuletzt gemeldete Personenzahl die Grundlage zur Rechnungsstellung.

Preise

Preisänderungen sind vorbehalten.
Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive Mehrwertsteuer.

Veranstaltungen mit Nachtzuschlägen

Bei Anlässen, welche länger als 0.30 Uhr dauern, berechnen wir Ihnen CHF 70 pro Stunde und Mitarbeiter. Die Kosten der Überzeitbewilligung gehen zu Lasten des Veranstalters.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Die Cantinetta Bindella lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

Gerichtsstand

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.

Solothurn, im Mai 2016

Aperitif-Vorschläge

Aperitif «Bindella»

Parmigiano, olive, pomodori secchi
e grissini

Preis pro Person 11

Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten
und Grissini

Kleiner Aperitif

Crostini misti con taleggio,
pomodori, verdure e tonno

Grissini con prosciutto di Parma
Addobbo dop, 24 mesi – dalla Berkel,
olive e parmigiano reggiano, 30 mesi

Preis pro Person 18

Geröstete Brotscheiben mit Taleggio,
Tomaten, Gemüse und Thunfisch

Grissini mit Parmaschinken,
Oliven und Parmesan

Aperitif «Cantinetta»

Crostini misti con taleggio,
pomodori, verdure e tonno

Grissini con prosciutto di Parma
Addobbo dop, 24 mesi – dalla Berkel, olive

Rustici di pasta sfoglia

Parmigiano reggiano, 30 mesi

Preis pro Person 25

Geröstete Brotscheiben mit Taleggio,
Tomaten, Gemüse und Thunfisch

Grissini mit Parmaschinken, Oliven

Verschiedene Küchlein und Blätterteigtaschen

Parmesan

Reichhaltiger Aperitif

Crostini misti con taleggio,
pomodori, verdure e tonno

Grissini con prosciutto di Parma Addobbo dop,
24 mesi – dalla Berkel, olive

Rustici di pasta sfoglia

Parmigiano reggiano, 30 mesi

Insalata di riso

Penne al pomodoro fresco

Gamberoni in salsa rosa

Bocconcini di melone ed ananas fresco

Bocconcini «Dai-Dai»

Preis pro Person 40

Geröstete Brotscheiben mit Taleggio,
Tomaten, Gemüse und Thunfisch

Grissini mit Parmaschinken, Oliven

Verschiedene Küchlein und Blätterteigtaschen

Parmesan

Reissalat

Penne mit frischen Tomaten

Riesengarnelen mit Cocktailsauce

Frische Melonen- und Ananaswürfel

Drei Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade

La Tavolata

Die Tavolata ist in Italien die unkomplizierte Art, zusammen zu speisen und zusammen zu feiern. Ein komplettes, italienisches Menü im Freundeskreis. Man nimmt Platz am langen Tisch, schöpft sich selber von der aufgetragenen Tafel und nimmt sich Zeit zum Geniessen...

Antipasti misti della casa

Italienische Vorspeisen nach Art des Hauses

Primi

Penne all'arrabbiata

Penne an pikanter Tomatensauce

Risotto al limone con gamberoni

Zitronenrisotto mit Riesencrevetten

Secondi

Pollastrello al forno con rosmarino e saltimbocca di maiale alla romana

Frisches Mistkratzerli mit Rosmarin im Ofen gebraten,
dazu Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei

Patatine al forno

Ofenkartoffeln

Insalata mista

Gemischter Salat

Dolce

Dolce della nostra pasticceria

Dessert-Auswahl aus unserer Pasticceria

Biscotti con Vin Santo

Caffè

Collepino – Banfi, Toscana igt (75 cl-Flasche je 4 Personen)

Acqua minerale (1 Liter je 4 Personen)

pro Person 75

(ab 4 Personen)

Menüvorschlag D: **Antipasti misti della casa**
 Italienische Vorspeisen nach Art des Hauses

Crema al vino bianco
 Weissweincrèmesuppe

Controfiletto di manzo alla griglia con rucola, parmigiano reggiano e pomodorini datterti, patatine
 Geschnittenes Rindsentrecôte vom Grill mit Rucola, Datteltomaten und Parmesan, dazu Bratkartoffeln

La nostra mousse al toberone
 Hausgemachtes Toblerone-Mousse (glutenfrei)

Menü komplett 70 3 Gänge 65

Menüvorschlag E: **Gamberoni marinati e verdure alla griglia**
 Marinierte Riesengarnelen und Gemüse vom Grill

Rigatoni al pesto e pinoli
 Hausgemachte Rigatoni mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen

Petto di faraona al moscato con patatine al rosmarino e spinaci
 Perlhuhnbrust im Ofen gebraten an Moscatosauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat

Semifreddo della casa
 Hausgemachtes, saisonales Halbgefrorenes

Menü komplett 64 3 Gänge 59

Menüvorschlag F: **Zuppa fredda di verdure alla menta**
 Kalte Gemüsesuppe mit frischer Minze

Risotto con gamberoni e spinaci
 Risotto mit Riesengarnelen und Spinat

Filetto di tonno al pomodoro fresco, aglio e prezzemolo con zucchine alla griglia
 Thunfischfilet mit frischen Tomaten, Knoblauch und Petersilie, dazu Zucchini vom Grill

Tiramisù al limoncello
 Hausgemachtes Limoncello-Tiramisù

Menü komplett 65 3 Gänge 60

Menüvorschlag G: **Carpaccio di tonno e gamberoni marinati all'olio alle erbe**
 Thunfischcarpaccio und marinierte Riesencrevetten mit Kräuteröl

Ravioli al limone con salsa alle erbe
 Hausgemachte Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Kräutersauce

Filetto di branzino allo zafferano su caponata con riso
 Gegrilltes Wolfsbarsch-Filet an Safransauce auf Caponata, dazu Reis

Affogato al caffè
 Vanilleglacé übergossen mit Espresso und Rahm

Menü komplett 62 3 Gänge 58

Menüvorschlag H: **Insalata di rucola al parmigiano reggiano e pomodori secchi**
 Rucolasalat mit Parmesan und getrockneten Tomaten

Pennette all'arrabiata
 Pennette mit pikanter Tomatensauce

Il nostro tris di pesce, patate e verdure
 Gegrillte Riesencrevetten, Thunfisch- und Wolfsbarschfilet mit Kräuteröl,
 Kartoffeln und Gemüse

Macedonia di frutta di stagione con gelato alla vaniglia
 Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Menü komplett 66 3 Gänge 60

Menüvorschlag I: **Melone con prosciutto di Parma Addobbo dop, 24 mesi – dalla Berkel**
 Melone mit Parmaschinken Addobbo, 24 Monate gereift, von unserer Berkel

Ravioli all'arrabiata con verdure
 Ricotta-Ravioli mit pikanter Tomatensauce und kleinem Gemüse

Pollastrello con patate al forno e caponata
 Mistkratzerli mit Ofenkartoffeln und Caponata

Coppetta Limoncello
 Zitronensorbet mit Limoncello-Likör

Menü komplett 62 3 Gänge 57

Menüvorschlag L: **Insalata mista di stagione**
 (vegetarisch) Gemischter Saisonsalat

Verdure alla griglia con pomodorini datteri e mozzarella di bufala
 Gemüse vom Grill mit Datteltomaten und Büffelmozzarella

Rigatoni al pesto di basilico
 Hausgemachte Rigatoni mit Basilikumpesto

Tortino fondente al cioccolato
 Hausgemachter, warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
 (glutenfrei)

Menü komplett 55 3 Gänge 49

Menüvorschlag M: **Ribollita alla toscana**
 (saisonal) Toskanische Gemüsesuppe

Spaghetti «Cantinetta Bindella»

**Brasato di manzo al vino rosso «Vallocaia»,
 gnocchetti di semolino gratinati al parmigiano reggiano**
 Hausgemachter Rindsschmorbraten an «Vallocaia»-Rotweinsauce,
 dazu Griessgnocchi mit Parmesan überbacken

La nostra crema Catalana
 Hausgemachte Crema Catalana
 (glutenfrei)

Menü komplett 66 3 Gänge 60

Für weitere Vorschläge, Änderungen oder Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Addobbo dop, 24 mesi – dalla Berkel
 Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
 ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla.
 Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
 Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
 Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
 Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
 Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
 Grana Padano in der Käseraffel

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden
 Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti und Penne*.

Checkliste für Ihren Anlass

Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, finden Sie nachfolgend eine Checkliste. Zögern Sie nicht, mit speziellen Wünschen an uns zu gelangen.

- Anfahrt
- Parkplätze
- Garderobe
- Räumlichkeiten
- Bestuhlung
- Aperitif
- Menü
- Pausen
- Blumen/Dekoration
- Menükarten
- Namensschilder
- Kerzen
- Tischordnung
- Kindermenü
- Gute Laune