Business Christmas 2026

Gemeinsam das Jahr ausklingen lassen. Ein moderner Weihnachtstisch mit saisonalen Schweizer Produkten, herzlicher Gastfreundschaft und einer entspannten Atmosphäre für Teams, die gemeinsam feiern möchten.

Welcome im Winter

Winter Glow
Warmer Apfelpunsch | Rosmarin | Orange | winterliche Gewürze
optional auch mit Rum oder Calvados

Winter Glow Rosé
Roséwein | Apfel | Orange | Rosmarin | winterliche Gewürze

Fingerfood
Forellenrillette auf hausgemachtem Sauerteig-Crisp
Geröstete Maroni mit Kräutersalz
Käse-Gougère mit Gruyère AOP

Tavolata Vorspeisen

Nüsslisalat modern
Regionaler Nüsslisalat | Gebackene Birne | Gruyère AOP, fein gehobelt | Geröstete Baumnüsse | Apfelmost-Vinaigrette

Geräucherte Forelle aus Schweizer Gewässern
Meerrettichcrème | Apfel | Dillöl | Knuspriger Sauerteig-Crunch

Winterliche Randen
Ziegenfrischkäse | Haselnüsse | Kräuteröl

Geröstete Karotten aus dem Ofen
Thymian | Kräuteröl | Geröstete Kerne

Warme Sauerteig-Focaccia
Geschlagene Butter | Meersalz

Zwischengang

als kleiner Suppenshot serviert.

Sellerie-Apfel-Cappuccino
Haselnuss | Schnittlauchöl

Hauptgang

Christmas Roast vom Truthahn
Langsam gebratener Truthahn
Orangen-Calvados-Jus

Beilagen in der Tischmitte
Kartoffelgratin mit Gruyère AOP
Glasierte Winterkarotten
Rosenkohl mit Baumnüssen
Wintergemüse

Vegetarisch
Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen
Baumnusscrème
Portwein-Jus
Kartoffelgratin mit Gruyère AOP
Wintergemüse

Flying Dessert

Bratapfel 2.0
Warmer Bratapfel | Vanille-Mascarpone-Crème | Mandelcrumble | Salzkaramell | ein Hauch Zimt

Schokoladenmousse
Kakaonibs
Mandarinen-Tartelette
Vanillecrème
Gebrannte Mandeln
Weihnachtliches Kleingebäck

Christmas Bar

Zum Ausklang des Abends.
Winter Spritz
Crémant | naturtrüber Apfelsaft | Rosmarin | Orangenzeste | Soda
Espresso Martini
Christmas Negroni
Glühwein Premium

Weihnachtsmenü ab CHF 75.00

Konzept: Welcome im Freien • Tavolata-Vorspeisen am Tisch • servierter Hauptgang • Flying Dessert • X-mas Bar.
Eine moderne Alternative zum klassischen Weihnachtsbuffet.

Tietze's GmbH | Goethestrasse 12 | CH-8001 Zürich | T +41 43 499 75 20 | info@tietzes-catering.ch | www.tietzes-catering.ch