

Cantinetta

BINDELLA

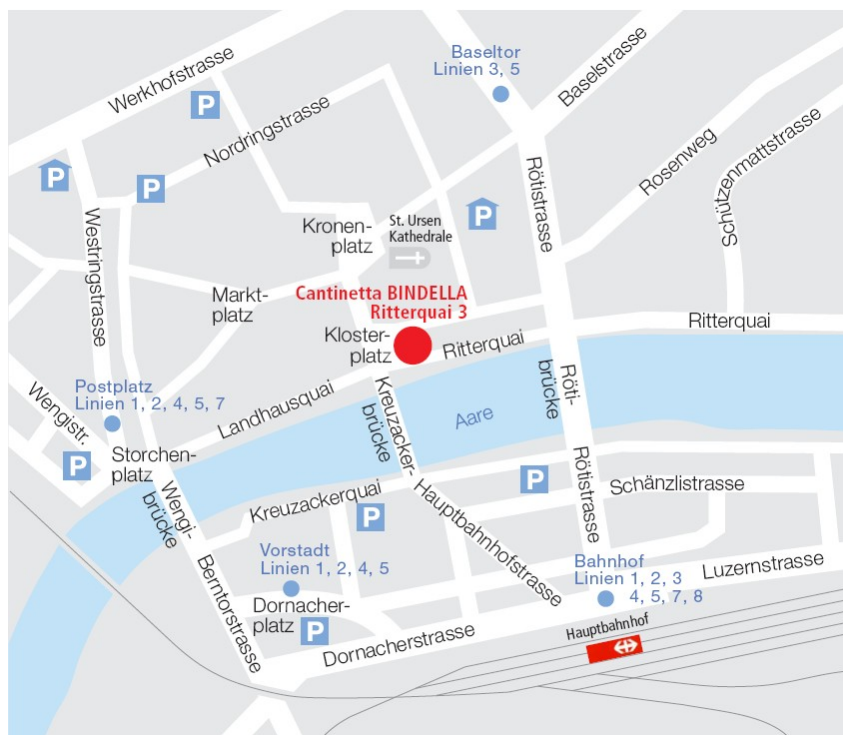
Inhalt

Unser Restaurant	2
Rahmenbedingungen	3
Allgemeine Geschäftsbedingungen	4
Aperitif-Vorschläge	5
La Tavolata	6
Menuvorschläge	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; zwischen Oktober und Mai findet auch einmal im Monat ein Jazz-Abend statt. Die Küche orientiert sich 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
cantinetta.bindella.solothurn@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-Reservationen

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

Menus

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

Service – Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

- Für ein 3-Gang-Menu ca. 1 ½ Stunden
- Für ein 4-Gang-Menu 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 7.7% 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 18

Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten
und Grissini

Kleiner Aperitif

Crostini misti con taleggio,
pomodori, verdure

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

Preis pro Person 25

Geröstete Brotscheiben mit Taleggio,
Tomaten, Gemüse

Grissini mit Parmaschinken,
Oliven und Parmesan

Aperitif «Cantinetta»

Crostini misti con taleggio,
pomodori, verdure e tonno

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

Rustici di pasta sfoglia

Parmigiano reggiano, 30 mesi

Preis pro Person 35

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 Limonta dop,
24 mesi – dalla Berkel, olive

Rustici di pasta sfoglia

Parmigiano reggiano, 30 mesi

Gamberoni in salsa rosa

Polpettine di carne al pomodoro

Preis pro Person 50

Geröstete Brotscheiben mit Taleggio,
Tomaten, Gemüse und Thunfisch

Grissini mit Parmaschinken, Oliven

Verschiedene Küchlein und Blätterteigtaschen
Parmesan

Riesengarnelen mit Cocktailsauce

Fleischkügelchen mit Tomatensauce

Menüvorschläge

Menüvorschlag 1:

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano reggiano

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico

Ricotta-Spinat-Ravioli an Tomatensauce mit Basilikum

Scaloppine di vitello al limone, patatine e verdura di stagione

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Bratkartoffeln und Saisongemüse

Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù

Menü komplett 80

3 Gänge 72

Menüvorschlag 2:

Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel con mozzarella di bufala

Parmaschinken mit Büffelmozzarella

Zuppa di pomodoro e basilico

Tomatensuppe mit Basilikum

Medaglioni di filetto di manzo al marsala con risotto al parmigiano reggiano

Rindsfilet-Medaillons vom Grill mit Marsalasauce, dazu Parmesanrisotto

Panna cotta alla salsa di frutta di stagione

Rahmköpfchen mit saisonaler Fruchtsauce

Menü komplett 90

3 Gänge mit Suppe 74

3 Gänge mit Parmaschinken

84

Menüvorschlag 3:

Pomodorini datterì con mozzarella di bufala e basilico

Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Fusilli ai funghi di stagione e zafferano

Hausgemachte Fusilli mit Saisonpilzen und Safran

Piccata di vitello alla milanese con risotto allo zafferano

Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, dazu Safranrisotto

Cassata della casa al Maraschino

Hausgemachte Cassata mit Maraschino

Menü komplett 77

3 Gänge 70

Menüvorschlag 4:**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 datter, patate

Geschnittenes Rindsentrecôte vom Grill mit Rucola, Datteltomaten und Parmesan, dazu Bratkartoffeln

La nostra mousse al toberone

Hausgemachtes Toblerone-Mousse

(glutenfrei)

Menü komplett 80

3 Gänge 74

Menüvorschlag 5:**Gamberoni marinati e verdure alla griglia**

Marinierte Riesengarnelen und Gemüse vom Grill

Fusilli al pesto e pinoli

Hausgemachte Fusilli mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen

Petto di faraona al moscato con patate al rosmarino e spinaci

Perlhuhnbrust im Ofen gebraten an Moscatosauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat

Pannacotta al cioccolato

Hausgemachtes, Pannacotta mit Schokoladensauce

Menü komplett 74

3 Gänge 69

Menüvorschlag 6:**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 zucchini alla griglia

Thunfischfilet mit frischen Tomaten, Knoblauch und Petersilie, dazu Zucchini vom Grill

Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù

Menü komplett 77

3 Gänge 70

Menüvorschlag 7:

Carpaccio di tonno e gamberoni marinati all'olio alle erbe

Thunfischcarpaccio und marinierte Riesencrevetten mit Kräuteröl

Ravioli di stagione con salsa alle erbe

Hausgemachte Saisonale-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 78

3 Gänge 70

Menüvorschlag 8:

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 Riesengarnelen, Thunfisch- und Wolfsbarschfilet mit Kräuteröl,

Kartoffeln und Gemüse

Macedonia di frutta di stagione con gelato alla vaniglia

Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Menü komplett 80

3 Gänge 71

Menüvorschlag 9:

Burrata con prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel

Burrata mit Parmaschinken Limonta, 24 Monate gereift, von unserer Berkel

Pennette all'arrabbiata con verdure

Pennette 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 76

3 Gänge 69

Menüvorschlag I0:
(vegetarisch)

Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat

Verdure alla griglia con pomodorini datter e mozzarella di bufala

Gemüse vom Grill mit Datteltomaten und Büffelmozzarella

Melanzane alla Parmigiana (Vegan)

Hausgemachte Auberginen nach Parma Art

Tortino fondente al cioccolato

Hausgemachter, warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Menü komplett 65

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 Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,

ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – De Cecco.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva della Puglia – De Carlo

Grana padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Aceto balsamico di Modena – Masi, Serego Alighieri

Grana padano in der Käseraffel

Fleisch-Herkunft

Mistkratzerli aus Italien

Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz

Perlhuhnbrust aus Frankreich

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
- ⊕ Menu
- ⊕ Pausen
- ⊕ Blumen/Dekoration
- ⊕ Menukarten
- ⊕ Namensschilder
- ⊕ Kerzen
- ⊕ Tischordnung
- ⊕ Kindermenu
- ⊕ Gute Laune