

NIDAIR - Take Away 2026

ab 20 Personen bis 150 Personen

Geschätzter Fluggast

Schön, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und wir zum guten Gelingen Ihres Anlasses verantwortlich sein dürfen.

Die nachfolgenden Vorschläge geben Ihnen einen Gesamtüberblick über unser Standardangebot. Gerne stellen wir Ihren Wünschen entsprechend Menüs zusammen.

In den Menüpreisen ist keine Lieferung inbegriffen, deshalb muss das Essen in unseren Wärmeboxen bei uns abgeholt werden. Da das Take Away Geschäft neben unserem à la carte Service im Restaurant läuft, bitten wir Sie, das Essen Montag bis Samstag zu folgenden Zeiten abzuholen:
Mittag bis 11.45 Uhr, Abend bis 18.30 Uhr!

Caterings am Sonntag (ab 40 Personen) sind auf Anfrage auch mit weiteren Menüs, inklusive des Personals, möglich.

Es freut uns, mit Ihnen auf die Reise zu gehen!

WICHTIG

Bitte nehmen Sie mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass Kontakt mit uns auf und vereinbaren Sie einen Termin zur Besprechung des Menüs.

Kontakt:

Nidair Restaurant Flugfeld GmbH

Fon: 041 620 05 05

check-in@nidair.ch

www.nidair.ch

Apero

Früchtebowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 18.00
Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr. 29.00
Chips und Salzstängeli	pro Person	Fr. 1.50
Holzen Knabberfleisch mit Sbrinzmöckli (20 gr. Fleisch und 20 gr. Käse)	pro Person	Fr. 12.50

Apero-Häppchen

3 Stück zur Auswahl Fr. 11.-
z.B. Poulet-Curry Quesedillas, **Tomaten-Bruschetta** und Tatar-Canapés

5 Stück zur Auswahl Fr. 18.50
z.B. Mini-Frühlingsrollen, **Mini Burger**, Lachs-Canapés, **Pouletknusperli**, Empanadas gefüllt mit Tomaten-Mozzarella

Apero Riche mit 12 Stk. pro Person Fr. 44.-
z.B. Poulet-Curry Quesedillas, **Tomaten-Bruschetta**, Mini Burger **Tatar-Canapés**, Mini-Frühlingsrollen, **Schinkengipfeli**, Lachs-Canapés, **Pouletknusperli**, Tomaten-Mozzarella Spiessli, **Crostini Burrata/Tomaten**, gefüllte Jalapeños, **Maiskroketten**

Apero Riche mit 15 Stk. pro Person Fr. 54.-
z.B. Poulet-Curry Quesedillas, **Tomaten-Bruschetta**, Tatar-Canapés, **Mini-Frühlingsrollen**, Toastbrot Sandwich, **Lachs-Canapés**, Pouletknusperli, **Speckpflaume**, Maiskroketten, **Riesencrevetten im Chiliöl**, Roastbeef auf Crostini, **Empanadas Hackfleisch**, Falafel, **Gurke mit Frischkäse**, Frittierte Pizza

Alle Apéro Häppchen zur Auswahl:

vom Huhn:

Selbstgemachte Pouletknusperli, **Satay Pouletspiessli**
Weizentortillas (Quesedillas) gefüllt mit Poulet-Curry

vom Schwein:

Schinkengipfeli, **Schinkenrollen**,
Melonen mit Rohschinken, **Speckpflaume**,
Empanadas gefüllte Teigtaschen mit Schinken/Käse, **Toastbrot-Sandwich**,
Croque Monsieur (salziges French Toast Schinken/Käse)

vom Rind:

Mini Burger, **Toastbrot Canapes mit Rinds-Tartar**, Roastbeef auf Crostini,
Empanadas gefüllte Teigtaschen mit Peperoni und Rindshackfleisch

vom Fisch:

Weizentortillas gefüllt mit Thon oder Lachs,
Toastbrot Canapes mit Lachs, Fischknusperli, **Lachsroulade**,
Riesencrevetten im Chiliöl, **Crostini mit Avocado-Lachs**,
Empanadas gefüllte Teigtaschen mit Lachs und Creme fraiche

Vegetarisch:

Tomaten Bruschetta, **Chäschüächli**, warmer Käsekuchen,
Mini Pastetli gefüllt mit Gemüse, Mini-Frühlingsrollen, **Falafel**,
Gemüsedips mit Saucen, **hausgemachte Maiskroketten**, Früchtespiessli,
Tomaten-Mozzarella Spiessli, Gurken gefüllt mit Frischkäse,
Toastbrot Canapes mit Ei oder Käse, frittierte Pizza, **Melonen-Fetaspiessli**,
Weizentortillas mit Gemüse, **Risotto-Kroketten**,
Crostini mit Burrata und Cherrytomaten,
Empanadas Teigtaschen gefüllt mit Tomaten-Mozzarella

Salatbuffet

Blattsalate, Maissalat, Gurkensalat, Rüeblisalat, Randensalat, Reissalat, Hörnlisalat, Selleriesalat, Peperonisalat, Zucchettisalat, Tomatensalat mit Mozzarella, Kartoffelsalat

Garnituren: Ei gehackt, Zwiebeln gehackt, Schnittlauch und Brotcrôutons

Salatsaucen: French-, Italienne- und Balsamicodressing

Grosses Salatbuffet mit 10 verschiedenen Salaten Fr. 22.50

Kleines Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten Fr. 14.50

Mischsalat (Grüner-, Rüebl- und Maissalat) Fr. 7.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli Fr. 6.50

Gemüsecremesuppe, Kürbiscremesuppe, Fr. 7.50

Tomatencremesuppe, Weissweincremesuppe,

Rüebl-Ingwerrahmsuppe, Kräutercremesuppe,

Champignonrahmsuppe, Kokoscurryrahmsuppe

Hauptgänge

Vegetarisch:

Älplermagronen mit Zwiebeln und Apfelmus Fr. 19.-

Blätterteig-Pastetli mit Pilzrahmsauce und Gemüse Fr. 21.50

Quarkpizokels mit Pilzrahmsauce und Gemüse Fr. 23.50

vom Huhn:

Pouletgeschnetzeltes mit Red-Thai Currysauce und Trockenreis Fr. 27.-

Pouletgeschnetzeltes mit Stroganoff Sauce und Spätzli Fr. 27.-

Hauptgänge

vom Schwein:

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Teigwaren	Fr. 22.-
Schweinsvoressen mit Kartoffelstock	Fr. 23.-
Schweinshalsbraten mit Kräutersauce und Kartoffelgratin	Fr. 23.-
Schweinsnierstückbraten Pilzrahmsauce und Kartoffelstock	Fr. 26.-
Schweinspiccata mit Weissweinrisotto	Fr. 28.-
Schwedenhalsbraten mit Pommerysenfsauce und Bratkartoffeln	Fr. 24.-
Schweinsfilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce	Fr. 37.-
Schweins Cordon Bleu (Raclette und rezenter Greyerzer)	Fr. 33.-
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	Fr. 26.-

vom Kalb und Rind:

Rindfleischlasagne	Fr. 21.-
Fleischvogel mit Kartoffelstock	Fr. 28.-
Rindgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce und Reis	Fr. 26.-
Holzen Angus Rindshackbraten mit Kräutersauce, Teigwaren	Fr. 26.-
Holzen Rindsangusvoressen mit Weissweinrisotto	Fr. 27.-
Suirä Mockä (Rindsschmorbraten) mit Kartoffelgratin	Fr. 37.50

Catering-Beilagen zur Auswahl:

Butterspätzli, Trockenreis, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Risotto, Kartoffelgratin.
Eine Beilage ist im Preis inbegriffen. Jede weitere Beilage plus Fr. 4.- pro Pers.
Zu allen Gerichten machen wir zwei Gemüse: meistens Rüebli und Spinat

Buffett:

Penne Plausch 2-3 Saucen zur Auswahl	Fr. 23.-
Carbonara, Bolognese, Tomaten-Gemüsesauce, Steinpilzrahmsauce, Thon-Tomatensauce, Cinque Pi, Pesto-Genovese oder Rosso	

Auf Anfrage bieten wir auch ein Grill-Buffett an!

Rindsfilet, Schweins- Kalbskotlette am Stück, Holzen Flanksteak, Lammracks etc.

Dessert (Hausgemacht)

Mousse:

braunes oder marmoriertes Schokoladenmousse
Lebkuchenmousse, Tobleronemousse, Stracciatellamousse

Fr. 9.-

Creme:

Schoggi creme, gebrannte Creme, Süssmostcreme, Vanillecreme

Fr. 7.-

Diverse:

frischer Fruchtsalat, Tiramisu

Fr. 8.-

Caramelköpfli, Panna Cotta mit Himbeersauce, Ice Cafe

Fr. 7.-

Schokoladenkuchen, Lebkuchen, Cheesecake

Fr. 8.-

Dessertbuffett:

mit 3 verschiedenen Desserts nach Wahl

Fr. 18.-

mit 5 verschiedenen Desserts nach Wahl

Fr. 23.-

Miete Material

Gabeln, Messer, Löffel

pro Stk. inkl. Abwasch

Fr. 0.50

Teller, Suppentassen

pro Stk. inkl. Abwasch

Fr. 0.80

Anzahl limitiert.

Wir vermieten keine Gläser!

Jeder weitere Personalaufwand (Lieferung, Service...)

verrechnen wir mit Fr. 80.- pro Std.

Auf Anfrage können wir auch weitere Gerichte anbieten!