



## 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 und Kaffee/Tee	CHF 99.00 pP
inkl. Weinbegleitung, Mineral und 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](mailto:conference@verkehrshaus.ch) / 041 375 74 05

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