

Exklusives Dinner	
Wir arbeiten mit hochwertigen Produkten und veredeln diese mit eigenen Spezialitäten aus unserer Manufaktur. Für Ihr Dinner kochen wir exklusiv für Sie und Ihre Gäste, wobei Sie aus unserem reichhaltigen Angebot das passende Menü für Ihr Bankett selbst zusammenstellen können. Da das Dinner am blühenden Wildgarten stattfindet, können wir Ihren Anlass ausschliesslich von Mai bis September anbieten. Unsere Grillwaren werden für Sie in unserem Smoker über Dulliker Buchenholz zubereitet.	
Kosten und Verbindliches:	Pauschal
Minimale und maximale Gruppengrösse 12-28	
Zeltmiete, Auf- und Abbau	250.00 Fr.
Energiekosten, Reinigung, Verbrauchsmaterial	50.00 Fr.
Zweiter Koch EFZ (nur für Dinner)	200.00 Fr.
Getränke	
Mineralwasser mit und ohne Sprudel 1l	6.00 Fr.
Sirup 0.25l (Sorten frei wählbar)	7.00 Fr.
Bier: 0.33l	5.00 Fr.
Kloster Pforta Blauer Spätburgunder, 0.75l	45.00 Fr.
Kloster Pforta Blauer Zweigelt, 0.75l	45.00 Fr.
Kloster Edition Alte Rebe, 0.75l	58.00 Fr.

Vorspeisen	Pro Person
Saisonale Suppe	12.00 Fr.
Gemüsetatar mit Sauerrahm und Blüten	13.00 Fr.
Riesencrevetten Dulliker Style mit saisonalem Blattsalat und hausgemachter Salatsauce	15.00 Fr.
Ziegenfrischkäse mit Fichte und zweierlei Nuss	15.00 Fr.
Rauchlachstatar mit Sauerrahm, Dill Espuma und Dulliker Lindenskapern	17.00 Fr.
Kleines Rindstatar mit Blütengarnitur	17.00 Fr.
Hauptspeisen inkl. 2 Beilagen	Pro Person
Knusprige Spare Rips vom Spitz, 400g	34.00 Fr.
Schweinskotelette am Knochen gereift, 250g	35.00 Fr.
Grillierte Pouletbrust Supreme, 1 Stück ca. 170g	35.00 Fr.
Knusprige Rindshuft, 250g	38.00 Fr.
Riesen Black Tiger Crevetten vom Grill, 4 Stück	39.00 Fr.
Grilliertes Rindsentrecote, 200g	45.00 Fr.
Saftiges Kalbssteak am Stück 200g	47.00 Fr.
Grilliertes Rindsfilet, 200g	49.00 Fr.
2 Saucen nach Wahl	6.00 Fr.
Hausgemachte Chnobli- & Kräuterbutter	
frisch geschlagene Sauce Hollandaise oder Sauce Bearnaise	
kräftige Pilzsauce	

Beilagen	
Gebackene Kartoffeln	
Kartoffelsalat mit Dulliker Kartoffeln	
Verschiedene Brote	
Grünerbsen oder Linsentaler	
Grillgemüsespiesse	
Grillierter Mais	
Bunter Grillgemüsesalat mit Dulliker Kräutern	
Dessert	Pro Person
Crema Catalana am Tisch abgeflammt	12.00 Fr.
Panna Cotta mit Dulliker Beerensauce	12.00 Fr.
Schokoladenmousse Dulliker Style	13.00 Fr.
Kaffee frisch gemahlen aus der Siebträgermaschine	5.00 Fr.
Heisse Schokolade	4.00 Fr.
Zigarrenwagen, auf Anfrage	
Schnaps auf der Kieferbar, auf Anfrage	
Haben Sie besondere Wünsche? Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.	
Bei Fragen zu Allergenen und der Herkunft der Zutaten (Fleisch, Gemüse, Getränke etc.) geben wir Ihnen jederzeit gerne persönlich Auskunft.	



Spezialitäten Ott

Rundgänge • Workshops
Apéro • Dinner

Felix Ott
Hardstrasse 24
4657 Dulliken
079 270 28 74
sirupspezialitaeten@gmail.com

Unser Grundsatz	
Unsere Anlässe bieten Ihnen eine kulinarische Vielfalt, aber auch den Einblick in die Produktion unserer Spezialitäten und den Anbau im Einklang mit der Tier- und Pflanzenwelt. Stellen Sie Ihren exklusiven Anlass individuell mit unseren Angeboten nach Ihren Wünschen zusammen.	
Wissenswertes zu Ihrem Anlass: Entfernung Bahnhof Dulliken: 900m (ca. 15 Minuten zu Fuss)	
Entfernung zur Bushaltestelle "Zentrum Dulliken": 300m (10 Minuten zu Fuss) Verbindungen Bus nach Olten: 502 und 509	
Parkplätze bis 8 PKW oder 1 Reisecar	
Rundgang und Blinddegustation	
Anzahl Teilnehmende: 6-20, Saison: 15. Mai bis 30. September Lernen Sie unseren Pro Natura zertifizierten Garten kennen und erfahren Sie Wissenswertes zu unseren Pflanzen und deren Verwendung.	
Inhalt	Pro Person
geführter Rundgang ca. 45 Minuten	13.00 Fr.
Blinddegustation mit 5 Spezialitäten aus unserer Manufaktur	15.00 Fr.

Apéro beim Heuwagen	
Anzahl Teilnehmende: 8-45, Saison: 15. Mai bis 30. September Geniessen Sie an unserem idyllischen Heuwagen unter alten Apfelbäumen feines Fingerfood.	
Getränke	
Mineralwasser mit und ohne Sprudel 1l	6.00 Fr.
Bier: 0.33l	5.00 Fr.
Kloster Pforta Lagenwein Weissburgunder, 0.75l	45.00 Fr.
Kloster Pforta Lagenwein Grauburgunder, 0.75l	45.00 Fr.
saisonaler Hausapéro mit oder ohne Alkohol	12.00 Fr.
Speisen	Pro Person
3er Package nach Wahl	26.00 Fr.
5er Package nach Wahl	39.00 Fr.
Knoblauchbaguette	
würzige Baumnussprussiens und Schinkenkäse-Schneggli	
Gemüsesticks mit Dip	
erfrischender , saisonaler Suppenschot	
frisch aufgeschnittener Räucherspeck (nur im 5er Package)	
Dessert: hausgemachte Dulliker Fichtenglace mit Walderdbeeren	
Dessert: Panna Cotta mit Dulliker Beerensauce	
Einrichten und Reinigung, pauschal	95.- Fr.

Feinschmeckerapéro im Gewölbekeller	
Anzahl Teilnehmende: 8-20, ganzjährig Unser Gewölbekeller von 1650 aus Jurakalkstein eignet sich perfekt für unvergessliche Apéros im Sommer wie im Winter.	
Getränke	
Mineralwasser mit und ohne Sprudel 1l	6.00 Fr.
Bier: 0.33l	5.00 Fr.
Kloster Pforta Lagenwein Weissburgunder, 075l	45.00 Fr.
Likör und Schnaps aus Eigenanbau, auf Anfrage	
Speisen	Pro Person
3 Spezialitäten aus unserem folgenden Angebot	29.00 Fr.
5 Spezialitäten aus unserem folgenden Angebot	47.00 Fr.
Crevettencocktail	
Rauchlachstatar	
Knoblauchbaguette	
Rindstatar mit Lindenkapern und Schalotten	
Regionaler Käse mit schwarzer Baumnuss	
frisch aufgeschnittener Räucherspeck (nur im 5er Package)	
Dessert: Crema Catalana am Tisch abgeflämmt	
Dessert: Panna Cotta mit karamellisierten Baumnüssen	
Einrichten und Reinigung, pauschal	95.00 Fr.

Workshop	
Anzahl Teilnehmende: 8-20, Saison: 15. Mai bis 30. September In Gruppen durchlaufen Sie die einzelnen Produktionsschritte und erfahren, wie Sie auf schonende Art und Weise eine geschmackvolle Spezialität herstellen können.	
Workshop Fruchtig	Pro Person
Blinddegustation Sirup und Einweisung Werkstatt	80.00 Fr.
Herstellung von 2 Sirupsorten inkl. Unterlagen und Geschenk	
Workshop Ölig & Nussig	Pro Person
Einweisung Werkstatt	130.00 Fr.
Herstellung Baumnussöl und Nussprodukte inkl. Rezepte und Geschenk	
Workshop Fruchtig, Ölig und Nussig	Pro Person
Einweisung Werkstatt	190.00 Fr.
Herstellung von 2 Sirupsorten, Baumnussöl und Nussprodukte inkl. Rezepte und 2 Geschenke	
Anwendungsbeispiele	