



Spezialitäten Ott

Rundgänge • Workshops
Apéro • Dinner

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

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 12-36		
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		3.50 Fr.
Rotwein: 0.7l, Kloster Pforta: Blauer Spätburgunder und/oder Blauer Zweigelt		25.00 Fr.
Weisswein: 0.7l, Kloster Pforta: Weissburgunder und/oder Grauburgunder		25.00 Fr.

Vorspeisen	Pro Person
Saisonale Suppe	12.00 Fr.
Gemüsetatar	13.00 Fr.
Riesencrevetten Dulliker Style mit saisonalem Blattsalat und hausgemachter Salatsauce	15.00 Fr.
Leichter Ziegenfrischkäse mit zweierlei Nuss	15.00 Fr.
Rauchlachstatar mit Sauerrahm Dill Dip und Dulliker Lindenkapern	17.00 Fr.
Kleines Rindstatar	17.00 Fr.
Hauptspeisen inkl. 2 Beilagen	
Pro Person	
Knusprige Spare Rips vom Spitz, 400g	32.00 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	
kräftige Pilzsauce	

Beilagen	
Gebackene Kartoffeln	
Kartoffelsalat mit Dulliker Kartoffeln	
Kartoffelgartin	
Verschiedene Brote	
Grillgemüsespiesse	
Grillierter Mais	
Bunter Grillgemüsesalat mit Dulliker Kräutern	
Dessert	
Pro Person	
Crema Catalana am Tisch abgeflämmt	11.00 Fr.
Panna Cotta mit Dulliker Beersauce	11.00 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.	

Unser Grundsatz	
<p>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.</p>	
<p>Wissenswertes zu Ihrem Anlass: Entfernung Bahnhof Dulliken: 900m (ca. 15 Minuten zu Fuss)</p>	
<p>Entfernung zur Bushaltestelle "Zentrum Dulliken": 300m (10 Minuten zu Fuss) Verbindungen Bus nach Olten: 502 und 509</p>	
<p>Parkplätze bis 8 PKW oder 1 Reisecar</p>	
Rundgang und Blinddegustation	
<p>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.</p>	
Inhalt	Pro Person
geführter Rundgang ca. 45 Minuten	13.00 Fr.
Blinddegustation mit 5 Spezialitäten aus unserer Manufaktur	15.00 Fr.

Apéro beim Heuwagen	
<p>Anzahl Teilnehmende: 6-20, Saison: 15. Mai bis 30. September Geniessen Sie an unserem idyllischen Heuwagen unter alten Apfelbäumen feines Fingerfood.</p>	
Getränke	
Mineralwasser mit und ohne Sprudel 1l	6.00 Fr.
Sirup 0.25l (Sorten frei wählbar)	7.00 Fr.
Bier: 0.33l	3.50 Fr.
Weisswein: 0.7l, Kloster Pforta: Weissburgunder und/oder Grauburgunder	25.00 Fr.
saisonaler Hausapéro	10.00 Fr.
Speisen	
3er Package nach Wahl	24.00 Fr.
5er Package nach Wahl	39.00 Fr.
Knoblauchbaguette	
würzige Baumnussprussiens und Schinkenkäse-Schneggli	
Gemüsesticks mit Dip	
erfrischender , saisonaler Suppenhot	
frisch aufgeschnittener Räucherspeck	
Dessert: saisonales, selbstgeestes Granité	
Einrichten und Reinigung, pauschal	
	90.- Fr.

Feinschmeckerapéro im Gewölbekeller	
<p>Anzahl Teilnehmende: 6-20, ganzjährig Unser Gewölbekeller von 1650 aus Jurakalkstein eignet sich perfekt für unvergessliche Apéros im Sommer wie im Winter.</p>	
Getränke	
Mineralwasser mit und ohne Sprudel 1l	6.00 Fr.
Bier: 0.33l	3.50 Fr.
Weisswein: 0.7l, Kloster Pforta: Weissburgunder und/oder Grauburgunder	25.00 Fr.
Likör und Schnaps aus Eigenanbau, auf Anfrage	
Speisen	
3 Spezialitäten aus unserem folgenden Angebot	27.00 Fr.
5 Spezialitäten aus unserem folgenden Angebot	44.00 Fr.
Crevettencocktail	
Rauchlachstatar	
Knoblauchbaguette	
Rindstatar mit Lindenkapern und Schalotten	
Regionaler Käse mit schwarzer Baumnuss	
frisch aufgeschnittener Räucherspeck	
Dessert: hausgemachte Dulliker Fichtenglace mit Walderdbeeren	
Einrichten und Reinigung, pauschal	
	90.00 Fr.

Workshop	
<p>Anzahl Teilnehmende: 8-15, 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.</p>	
Workshop Fruchtig	
Pro Person	
Blinddegustation Sirup und Einweisung Werkstatt	70.00 Fr.
Herstellung von 2 Sirupsorten inkl. Unterlagen und Geschenk	
Workshop Ölig & Nussig	
Pro Person	
Blinddegustation Öl und Einweisung Werkstatt	130.00 Fr.
Herstellung Baumnussöl und Nussprodukte inkl. Rezepte und Geschenk	
Workshop Fruchtig, Ölig und Nussig	
Pro Person	
Blinddegustation Sirup, Öl und Einweisung Werkstatt	190.00 Fr.
Herstellung von 2 Sirupsorten, Baumnussöl und Nussprodukte inkl. Rezepte und 2 Geschenke	
Anwendungsbeispiele	