

plan b

Winterthur

Seit 2003

Apéro-Angebot

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag

10.00 - 00.00 Uhr

Freitag

10.00 - 02.00 Uhr

Samstag

14.00 - 02.00 Uhr

Sonntag

14.00 - 00.00 Uhr

Reservierungen

Wir nehmen gerne Reservierungen im Tischbereich entgegen. Reservierungen sind bis 20.30 Uhr möglich.

Für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenanlässe oder andere Veranstaltungen kannst du dich jederzeit bei unserem Personal melden oder uns kontaktieren;

+41 (0)52 203 28 00 / www.planb-bar.ch

facebook.com/planb.winterthur

instagram.com/planbwinterthur

Pauschalangebote plan b

Ab 15 Personen oder 15 Stück, Bestellung 72h im Voraus, Preisangaben in CHF/Person



Knuspriger Zusatz Nachos mit Guacamole und hausgemachte Pesto-Blätterteigstangen +3

Smart	Economy	Business	First	Superior
<p>Antipasti Fleisch, Käse und Gemüse mit Brot ***</p> <p>Focaccia Fleisch, Käse und Gemüse ***</p> <p>Quiche Lorraine, Käse, Spinat, Ratatouille</p>	<p>Antipasti Fleisch, Käse und Gemüse mit Brot Gemüsedips ***</p> <p>Focaccia Fleisch, Käse und Gemüse Quiche Lorraine, Käse, Spinat, Ratatouille</p>	<p>Antipasti Fleisch, Käse und Gemüse mit Brot ***</p> <p>Focaccia Fleisch, Käse und Gemüse Quiche Lorraine, Käse, Spinat, Ratatouille ***</p> <p>Pouletspiessli mit Curry mariniert und zweierlei Saucen Mini-Burger CH-Rindfleisch im italienischen Brot</p>	<p>Minisuppe Taboulé-Salat ***</p> <p>Focaccia Fleisch, Käse und Gemüse Mini-Burger CH-Rindfleisch im italienischen Brot Pouletspiessli mit Curry mariniert und zweierlei Saucen ***</p> <p>Hausgemachte Äpler-Spätzli mit Käse und Cervelat</p>	<p>Gemüsedips Antipasti Fleisch, Käse und Gemüse mit Brot ***</p> <p>Suppe Hummus-Brötli ***</p> <p>Mini-Burger CH-Rindfleisch im italienischen Brot Falafel an Minze-Crème Pouletspiessli mit Curry mariniert und zweierlei Saucen ***</p> <p>Hausgemachte Gnocchi an Tomatensauce</p>
Pauschale 16.5	Pauschale 19.5	Pauschale 23	Pauschale 26	Pauschale 28.5
Darf's noch etwas dazu sein?				
<p>Gemüsedips +3.5</p> <p>Kuchen Schokolade, Rüeblli, Zitrone +2.5</p>	<p>Minisuppe +2.5</p> <p>Früchte-Cups +3.5</p>	<p>Risotto della Casa Speck, Mascarpone, dunkles Bier +8</p> <p>Glacé vom Hof Vanille, Schokolade, Joghurt, Brombeere, Himbeere, Passion +5/Becher</p>	<p>Antipasti Fleisch, Käse und Gemüse mit Brot +4.5</p> <p>Gebrannte Crème und Früchte-Cups +6.5</p>	<p>Quiche Lorraine, Käse, Spinat, Ratatouille +3.5</p> <p>Panna Cotta mit Früchten und Schoggimousse +6.5</p>
Dazu empfehlen wir:				
<p>Weisswein: Grillo 75cl 49 Sicilia, Italia Grillo IGT, 2017 Trocken, würzig</p> <p>Rotwein: Primitivo 75cl 49 Puglia, Italia Primitivo IGT, 2016 Fruchtig und kräftig, leichte Restsüsse</p>	<p>Weisswein: Meloso 75cl 49 Rueda, España Verdejo, 2018 Rassige Säure, Passionsfrucht</p> <p>Rotwein: Guadalupe 75cl 49 Alentejo, Portugal Syrah, Alicante, Cabernet Sauvignon, 2016 Dunkle Beeren und Kräuter</p>	<p>Prosecco: Prosecco Treviso Brut 75cl 49 Veneto, Italia Glera</p> <p>Rotwein: IBY Big blend 75cl 49 Burgenland, Österreich Zweigelt, Merlot, 2016 Kirschnote, saftige Tannine</p>	<p>Weisswein: Chablis Louis Jadot 75cl 52 Chablis, France Chardonnay, AOC, 2015 Zitrusfrüchte, Melone, grüner Apfel</p> <p>Rotwein: Ripasso Classico 75cl 49 Veneto, Italia Corvina, Rondinella Superiore 2016 Kirsch-Mandelaroma</p>	<p>Weisswein: Im Himmelreich 75cl 52 Weingut Josef Fritz, Burgenland, Österreich Grüner Veltliner, 2017 Reife Früchte</p> <p>Rotwein: Plan b Malbec 75cl 52 Mendoza, Argentina Malbec, 2016 Zwetschgen und Waldbeeren</p>



Getränkeangebot plan b

Preisangaben in CHF

Fruchtsaft Orangen, Passion, Ananas, Fruchtcocktail, Pink Grapefruit, Cranberry	11.5 pro Liter
Mineral Mit oder ohne Kohlensäure	9.5 pro Liter
Apfelmost oder Quittenmost vom Hof	45 pro 5 Liter

Schaumwein	Weisswein/Rosé	Rotwein	Bowlen Mindestbestellung 3 Liter pro Bowle (mind. 48h im Voraus)
Prosecco Treviso Brut 75cl 49 Veneto, Italien Traube: Glera	l'Allégresse (rosé) 75cl 49 Fronton, France Négrette, Gamay, 2017 Erdbeer- und Himbeerfrucht, Johannisbeeren und Eisbonbons	Zinio 75cl 52 Rioja Alta, Spanien Tempranillo DOCa, 2015 Gute Balance von Frucht-, Würze-, und Barriquearomen	Apfel-Erdbeer-Orange* 45/Liter Äpfel, Erdbeeren, Orangen, Bitter Lemon, Vodka, Prosecco
Moët&Chandon Impérial Brut Piccolo 20cl 26 Champagne, France, Traube: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	Im Himmelreich 75cl 52 Weingut Josef Fritz, Burgenland, Österreich Grüner Veltliner, 2017 Reife Früchte	Plan b Malbec 75cl 52 Mendoza, Argentina Malbec, 2016 Zwetschgen und Waldbeeren	Apfel-Kiwi* 45/Liter Apfel, Kiwi, Pfefferminz, Prosecco, Weisswein
Laurent-Perrier Rosé brut 75cl 125 Champagne, France Traube: 100% Pinot Noir	Chablis Louis Jadot 75cl 52 Chablis, France Chardonnay, AOC 2015 Zitrusfrüchte, Melone, grüner Apfel	Guadalupe 75cl 49 Alentejo, Portugal Syrah, Alicante, Cabernet Sauvignon, 2016 Dunkle Beeren und Kräuter	Caipirinha 45/Liter Melone, Limetten, Cachaça, Prosecco, Rohrzucker
	Varietas 51 75cl 49 Henggart, Schweiz Kerner AOC, 2018 Passionsfrucht, Aprikosen, Pfirsich, Citrus	Ripasso Classico 75cl 49 Veneto, Italia Covina, Rondinella Superiore 2016 Kirsch-Mandelaroma	Himbeer-Melonen* 45/Liter Himbeeren, Melone, Apricot Brandy, Prosecco, Roséwein
	Grillo 75cl 49 Sicilia, Italia Grillo IGT, 2017 Trocken, würzig	IBY Big blend 75cl 49 Burgenland, Österreich Zweigelt, Merlot, 2016 Kirschnote, saftige Tannine	Pimms Bowle 45/Liter Orangen, Cherrys, Gurken, Pimms, Ginger Ale
	Meloso 75cl 49 Rueda, España Verdejo, 2018 Rassige Säure, Passionsfrucht	Primitivo 75cl 49 Puglia, Italia Primitivo IGT, 2016 Fruchtig und kräftig, leichte Restsüsse	Waldbeeren* 45/Liter Waldbeeren, Vodka, Cassis, Prosecco, Weisswein

*Auch alkoholfrei erhältlich. 35/Liter



A la carte Angebot plan b

Ab 15 Personen. Preisangaben in CHF

(P. = pro Person / Stk. = pro Stück)

Stelle deinen Apéro individuell zusammen:

Kalte Speisen	Plan b Klassiker	Warme Speisen	Dessert
Gemüsedips* 8.5/Stk.	Antipasti Fleisch, Käse und Gemüse mit Brot 24/Stk.	Pouletspiessli* mit Curry mariniert und zweierlei Saucen 3/Stk.	Kuchen Schokolade, Rüeblli, Zitrone 5/Stk.
Nachos mit hausgemachter Guacamole* 5.5/P.	Focaccia Fleisch, Käse und Gemüse 13/Stk.	Falafel* an Minze-Crème 3/Stk.	Glacé vom Hof Vanille, Schokolade, Joghurt, Himbeere, Passion, Stracciatella, Mocca, Fior di Latte, Haselnuss 5/Stk.
Hausgemachte Pesto-Blätterteigstangen* 3/Stk.	Quiche Lorraine, Käse, Spinat, Ratatouille 10.5/Stk.	Hausgemachte Äpler-Spätzli* mit Käse und Cervelat 19/P.	Früchte-Cups* 5/Stk.
Hummus-Brötli* 3/Stk.	Mini-Burger CH-Rindfleisch im italienischen Brot 5/Stk.	Hausgemachte Gnocchi* an Tomatensauce 19/P.	Gebrannte Crème* 6.5/Stk.
Taboulé-Salat* 6.5/Stk.	Minisuppe 3/Stk.	Risotto della Casa* Speck, Mascarpone, dunkles Bier 19/P.	Schoggimousse* 6.5/Stk.
Salate An Balsamicosauce oder Hausdressing	Tagessuppen	Plan b Wurst (scharf) 10/Stk. Hauseigenes Rezept, CH-Schweinefleisch, mit Chili, Rotwein, Martini Rosso und Tomaten	Panna Cotta mit Früchten* 6.5/Stk.
<ul style="list-style-type: none">• Plan b Salat 14/Stk.• Mit hausmarinierten Pouletbruststreifen 19/Stk.• Salat als Beilage 4.5/Stk.	<ul style="list-style-type: none">• Kleine Suppe 6/Stk.• Grosse Suppe 9.5/Stk.		

*Mindestbestellmenge: Ab 15 Personen oder 15 Stück, Bestellung 72h im Voraus



Personen	Rabatt
40 - 59	2 %
60 - 79	4 %
80 - 99	6 %
100 - 139	8 %
Ab 140	10%

Preis-Konditionen

Bei Essens-Pauschalen ab CHF 20/Person:

Essenspauschale: Kinder unter 6 Jahren gratis, 6-12 Jahre halber Preis.

Preise in CHF inkl. MWST 7.7 %

MWST Nr.: CHE-110.484.717