

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</p> <p>Mini-Burger CH-Rindfleisch im italienischen Brot</p>	<p>Minisuppe Taboulé-Salat ***</p> <p>Focaccia Fleisch, Käse und Gemüse</p> <p>Mini-Burger CH-Rindfleisch im italienischen Brot</p> <p>Pouletspiessli mit Curry mariniert und zweierlei Saucen ***</p> <p>Hausgemachte Äpler-Spätzli mit Käse und Cervelat</p>	<p>Gemüsedips</p> <p>Antipasti Fleisch, Käse und Gemüse mit Brot ***</p> <p>Suppe</p> <p>Hummus-Brötli ***</p> <p>Mini-Burger CH-Rindfleisch im italienischen Brot</p> <p>Falafel an Minze-Crème</p> <p>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 45 Sicilia, Italia Grillo IGT, 2016 Trocken, würzig</p> <p>Rotwein: Primitivo 75cl 45 Puglia, Italia Primitivo IGT, 2016 Fruchtig und kräftig, leichte Restsüsse</p>	<p>Weisswein: Eylo 75cl 45 Rueda, España Verdejo, 2016 Fruchtige Säure, Pfirsich</p> <p>Rotwein: Guadalupe 75cl 49 Alentejo, Portugal Syrah, Alicante, Cabernet Sauvignon, 2014 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, 2015 Kirschnote, saftige Tannine</p>	<p>Weisswein: Château de Jacques 75cl 49 Bourgogne, France Chardonnay, 2015 Pflaumen und Aprikosen</p> <p>Rotwein: Ripasso Classico 75cl 49 Veneto, Italia Corvina, Rondinella Superiore 2014 Kirsch-Mandelaroma</p>	<p>Weisswein: Im Himmelreich 75cl 52 Weingut Josef Fritz, Burgenland, Österreich Grüner Veltliner, 2016 Reife Früchte</p> <p>Rotwein: Plan b Malbec 75cl 52 Mendoza, Argentina Malbec, 2015 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	Le Clos (rosé) 75cl 45 Domaine Boudau, Côtes de Roussillon, France Grenache noir, Syrah, 2016 Cremig, fruchtbetont, Himbeeren	La Matinière 75cl 52 Crozes-Hermitage, Rhône, France Syrah, 2015 Feine Tannine	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, 2016 Reife Früchte	Plan b Malbec 75cl 52 Mendoza, Argentina Malbec, 2015 Zwetschggen und Waldbeeren	Apfel-Kiwi* 45/Liter Apfel, Kiwi, Pfefferminz, Prosecco, Weisswein
Laurent-Perrier Rosé brut 75cl 125 Champagne, France Traube: 100% Pinot Noir	Château de Jacques 75cl 49 Bourgogne, France Chardonnay, 2015 Pflaumen und Aprikosen	Guadalupe 75cl 49 Alentejo, Portugal Syrah, Alicante, Cabernet Sauvignon, 2014 Dunkle Beeren und Kräuter	Caipirinha 45/Liter Melone, Limetten, Cachaça, Prosecco, Rohrzucker
	Muscat Oliver 75cl 49 Weiningen, Zürich, Schweiz Muscat Oliver, 2016 Rosen, Muskat und Zitrusfrüchte	Ripasso Classico 75cl 49 Veneto, Italia Corvina, Rondinella Superiore 2014 Kirsch-Mandelaroma	Himbeer-Melonen* 45/Liter Himbeeren, Melone, Apricot Brandy, Prosecco, Roséwein
	Grillo 75cl 45 Sicilia, Italia Grillo IGT, 2016 Trocken, würzig	IBY Big blend 75cl 49 Burgenland, Österreich Zweigelt, Merlot, 2015 Kirschnote, saftige Tannine	Pimms Bowle 45/Liter Orangen, Cherrys, Gurken, Pimms, Ginger Ale
	Eylo 75cl 45 Rueda, España Verdejo, 2016 Fruchtige Säure, Pfirsich	Primitivo 75cl 45 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, Brombeere, Himbeere, Passion 5/Stk.
Hausgemachte Pesto-Blätterteigstangen* 3/Stk.	Quiche Lorraine, Käse, Spinat, Ratatouille 10.5/Stk.	Hausgemachte Älpler-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



Preis-Konditionen

Bei Essens-Pauschalen ab CHF 20/Person:

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

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

Preise in CHF inkl. MWST 7.7 %

MWST Nr.: CHE-110.484.717