

A large, ornate silver chalice, resembling a traditional wine vessel, is the central focus. It is filled with several chilled wine bottles, their necks visible above the rim. The chalice sits on a white tablecloth. In the background, a restaurant interior is visible through large windows, featuring warm lighting and a sign that reads "laesquina".

Event-Packages la esquina

la esquina

Richtiarkade 1

8304 Wallisellen

Tel. 044 577 67 07

events@gastromotions.ch

www.laesquina.ch

la esquina, das Gute-Laune-Restaurant

Es gibt viele Gründe um einen Apéro für Kolleginnen und Kollegen auszurichten: Jobwechsel, Projektabschluss, Beförderung, Geburtstag, Tagungsausklang, u.v.m. Die perfekte Lage, das angenehme Raumgefühl, unser freundliche Service und die top Foodqualität waren seit 2013 schon für hunderte Veranstalter gute Gründe, ihre Events im la esquina durchzuführen. Probier uns aus! Komm mit Deinen Gästen ins „Gute-Laune-Restaurant“.

Anbei findest Du unsere drei Standard-Packages. Falls Du eine individuelle Offerte wünschst, lass es uns wissen. Wir freuen uns auf Dich und Deine Gäste!

Sven Weber

& Team la esquina

Gut zu wissen

Wir haben für Dich ein paar wichtige Punkte aufgelistet, die Du wissen solltest, falls Du einen Event bei uns planst:

- *Alle unsere Packages sind für Veranstaltungen im Barbereich, bzw. an den Hochtischen, gedacht. Je nach Gruppengrösse und Auslastung kann auch ein anderer Bereich vereinbart werden.*
- *Die Packages bieten wir für Gruppen ab mindestens 12 Personen an.*
- *Die Packages gelten für maximal 30 Personen. Dies ist die maximal Platzzahl im Barbereich.*
- *Die Anzahl Packages entspricht immer der Personenzahl (Z.B. 15 Packages für 25 Personen gibt es nicht).*
- *„Chips & Nüssli - Apéros“, bzw. „Nur Trinken-Events“ bieten wir nicht an.*
- *Einzelinkasso müssen wir bei Gruppen aus zeitlichen Gründen ablehnen.*
- *Wir machen gerne auch individuelle Offerten für Dich und Deine Gäste.*
- *Der Anlass kann vor Ort mit allen gängigen Zahlungsmitteln beglichen werden, oder per Rechnung, mit Zahlungsziel „sofort“.*
- *Die bis zwei Tage vor Deinem Event bestätigte Personenzahl ist für uns verbindlich und wird verrechnet. No-Show Gäste liegen deshalb in Deinem eigenen Verantwortungsbereich und werden verrechnet.*
- *Unser Restaurant im hinteren Bereich, die „Bodega“, kann nicht exklusiv gemietet werden.*
- *Das ganze la esquina kann exklusiv gemietet werden, jedoch nur samstags und nur bis max. 24 Uhr. Für eine individuelle Offerte stehen wir Dir gerne zur Verfügung.*

Package «Buena Onda»

pro Person CHF 26.00 / ca. 2 Tapas pro Person

Das „Quick & Dirty“ Package. Ideal für ein kurzes Get-together mit Kolleginnen und Kollegen.

Aioli

Kalte Knoblauchcrème

oder

Queso crema con higo



Frischkäse mit Feigenchutney

Plato Español

Aufschnittplatte mit
Jamón Serrano und Chorizo,
dazu Queso Manchego und Oliven

Pincho Platte

mit 4 Sorten Brötchen à je 3 Stk.

- Dörrtomatenfrischkäse 
und Feigenchutney
- Ziegenkäse 
süsser Senf und Walnuss
- Jamón Serrano
Quttengelée und Manchego
- Chorizowürstchen
Rucola und Tomate

Pan tostado

Knoblauchbrot mit Käse

Pimientos de padrón

Frittierte Paprikaschoten

Dátiles y bacón

Datteln im Speckmantel

Package «Rumba»

pro Person CHF 34.00 / ca. 2.5 bis 3 Tapas pro Person

Das „Schaun-wir-mal“ Package. Wird's ein abendfüllender Event oder nicht? Die Lösung heisst „Rumba“.

Aioli

Kalte Knoblauchcrème

oder

Queso crema con higo

Frischkäse mit Feigenchutney



Plato Español

Aufschnittplatte mit

Jamón Serrano und Chorizo,
dazu Queso Manchego und Oliven

Pincho Platte

mit 4 Sorten à 3 Brötchen

- Dörrtomatenfrischkäse 
und Feigenchutney
- Ziegenkäse 
süsser Senf und Walnuss
- Jamón Serrano
Quttengelée und Manchego
- Chorizowürstchen
Rucola und Tomate

Pan tostado

Knoblauchbrot mit Käse

Pimientos de padrón

Frittierte Paprikaschoten

Dátiles y bacón

Datteln im Speckmantel

Calabacín a la Romana

Zucchini Blüten im Backteig

Gambas al ajillo

Blacktiger Crevetten
an heissem Knoblauchöl

Package «Chevere!»

pro Person CHF 46.00 / ca. 3.5 bis 4 Tapas pro Person

Der „Apéro riche“ unter unseren Packages. Die perfekte Wahl für einen längeren Abend.

Aioli

Kalte Knoblauchcrème

oder

Queso crema con higo



Friskäse mit Feigenchutney

Plato Español

Aufschnittplatte mit
Jamón Serrano und Chorizo,
dazu Queso Manchego und Oliven

Pincho Platte

mit 4 Sorten à 3 Brötchen

- Dörrotomatenfrischkäse 
und Feigenchutney
- Ziegenkäse 
süsser Senf und Walnuss
- Jamón Serrano
Quttengelée und Manchego
- Chorizowürstchen
Rucola und Tomate

Pan tostado

Knoblauchbrot mit Käse

Pimientos de padrón

Frittierte Paprikaschoten

Dátiles y bacón

Datteln im Speckmantel

Calabacín a la Romana

Zucchini Blüten im Backteig

Pan con tomate

Geröstetes Ruchbrot
mit Tomatenaufstrich und
frittiertem Rucola

Albóndigas

Hackfleischbällchen
an rassisger Tomatensauce

Pollo empanado

Pouletwürfel in Panko-Panade
mit Chorizo Mayo

laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA



www.laesquina.ch