

Catering & Events

Menuvorschläge

Lieber Gast

Sie planen ein Fest... und möchten nicht im gewohnten Rahmen feiern? Gerne verwöhnen wir Sie in der Lokalität Ihrer Wahl. Sei es in der einfachen Waldhütte, im gediegenen Zelt oder auch bei Ihnen zu Hause. Sie haben die Idee, wir setzen sie um.

Falls Sie keines unserer vorgeschlagenen Menus begeistert, haben Sie die Möglichkeit, mit uns Ihre eigene Menukreation selber zusammenzustellen. Die Preise dafür berechnen wir anhand der aktuellen Marktpreise. Somit haben wir die Gewissheit, Ihnen ein optimales Preis-Leistungsverhältnis anzubieten.

Haben Sie an ein bestimmtes Gericht gedacht, das nicht aus unseren Vorschlägen ersichtlich ist? Teilen Sie es uns mit und wir verwöhnen Sie mit Ihrem persönlichen Lieblingsmenu!

Wir freuen uns, mit Ihnen den geplanten Anlass zu besprechen. **Damit wir uns für eine Besprechung genügend Zeit nehmen können, bitten wir Sie, sich telefonisch anzumelden.**

Vorspeisen

Blattsalat	Fr.	7.00
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Italienischer Salat	Fr.	9.00
Blattsalat mit gehacktem Ei und Gemüsestreifen	Fr.	9.50
Rucolasalat mit Parmesan	Fr.	10.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr.	7.00
Bouillon mit Flädli	Fr.	7.00
Kraftbrühe „Diablotin“	Fr.	8.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.	9.50
Diverse Suppen je nach Saison	Fr.	9.50

Hauptgänge

Gemüsecurry nach indischer Art Asiatischer Reis	Fr.	18.00
Piccata Milanaise, Gnocchi Romaine Gemüse vom Markt	Fr.	24.00
Pastetli mit Kalbfleisch-Pilzfüllung Pilawreis, Gemüse vom Markt	Fr.	24.00
Schweinsaltimbocca, Polenta, Bohnen	Fr.	28.00
Kalbs- und Schweinsbraten mit Poulet Kartoffelgratin, Gemüse vom Markt	Fr.	35.00
Schweinscarrébraten schwedische Art Kartoffelgratin, Gemüse vom Markt	Fr.	35.00
Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art Kartoffelstock, Gemüse garnitur	Fr.	38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosrahmsauce, Reis, Gemüse vom Markt	Fr.	40.00

Kalbshohrückenbraten mit Portweinsauce	
Kartoffel-Lauchgratin, Gemüse vom Markt	Fr. 45.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Thymiankartoffeln mit Knoblauch Gemüse vom Markt	Fr. 45.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Berny Kartoffeln, Gemüse garnitur	Fr. 45.00
Kalbscarrébraten mit Barolojus Bratkartoffeln, Gemüse vom Markt	Fr. 50.00
St. Petersfischfilets im Kräuter-Ei-Mantel Parfumreis, Gemüse garnitur	Fr. 25.00
Zanderfilet gebraten auf italienischen Bratkartoffeln und Ratatouillegemüse	Fr. 32.00

Dessert

Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Gebrannte Crème	Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Mocca-Mousse	Fr. 9.00
Panna Cotta mit Früchten garniert	Fr. 9.50
Mascarpone mousse mit Orangensalat	Fr. 9.50
Quarkmousse auf Fruchtsaucenspiegel	Fr. 9.50

alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

Miete Geschirr

Preise verstehen sich inkl. Reinigung

Teller	Fr.	1.00
Dessertteller	Fr.	0.90
Suppenteller	Fr.	0.90
Kaffeetasse	Fr.	0.70
Kaffeeteller	Fr.	0.70
Rotweinglas	Fr.	0.90
Weissweinglas	Fr.	0.90
Champagnerglas	Fr.	0.90
Bierglas	Fr.	0.70
Kaffeeglas	Fr.	0.70
Spirituosenglas	Fr.	0.70
Messer	Fr.	0.60
Gabel	Fr.	0.60
Löffel	Fr.	0.60
Dessertgabel	Fr.	0.60
Dessertlöffel	Fr.	0.60
Kaffeelöffel	Fr.	0.60
Kuchengabel	Fr.	0.60

Miete Kücheneinrichtung

Grill	Fr.	45.00
Gasflasche	Fr.	65.00
Friteuse	Fr.	150.00
Bierzapfsäule	Fr.	80.00
Kühlschrank	Fr.	50.00

Miete Zelte und Mobiliar

auf Anfrage

Miete Tischwäsche

Tischtücher (je nach Grösse)	ab	Fr.	8.50/Stück
Servietten		Fr.	2.50/Stück

Mitarbeiter

Servicemitarbeiter	Fr.	65.00/Stunde
Koch	Fr.	65.00/Stunde

Dekoration

Nach Aufwand

Wegpauschale

Fr. 1.80/km

Transportkosten

Je nach Aufwand

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.