

Dienstleistungsangebot - Catering



Herzlich willkommen

Sehr geehrte Damen und Herren

Nachfolgend stellen wir Ihnen gerne unsere Catering-Dienstleistungen vor. Es ist nur eine kleine Auswahl, damit Sie sich ein Bild machen können.

Jedes Fest und jeder Gast haben unterschiedliche Vorstellungen und Wünsche. Daher stellen wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte zusammen die genau auf Sie abgestimmt ist.

Die angegebenen Preise sind für die ausgewählten Speisen in Schweizer Franken und exklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer, Personal, Tischwäsche, Gedecke und ähnliches.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

Ursula und Alfred Kauer

Apéro-Häppchen

Apéro-Häppchen

Apéro - Kalt

Röstbrot

Gebratene Pilze und Cranberries, Ziegenfrischkäse und Cipolotti
San Daniele Rohschinken und Dörrotomaten

CHF 02.50 pro Stück .

Röstbrot mit hausgebeiztem Lachs

CHF 03.00 pro Stück

Silsercanapé assortiert

Rauchlachs, Rindstatar, Ei, Rohfleisch, Thon, Roastbeef
und andere Sorten

CHF 02.50 pro Stück

Baguette Meterbrote 50cm

Salami, Schinken, Käse und Ei

CHF 37.00 pro Stück

Mini Bagels

mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebelkonfit und Barbecuesauce
mit Rauchlachs und Ingwermayonnaise
mit Mini-Burger, Brie und Preiselbeeren

CHF 03.00 pro Stück

Mini Pita

mit Pouletbrust, Rabiatasauce und Liscio
mit Antipasti und Fetasalat

CHF 03.00 pro Stück

Antipasti-Spiessli

Oliven-Tomaten-Mozzarella-Balsamicozwiebeln-Peperonispiessli
Zucchini-Appenzeller Ziegenkäse-Tomatenspiessli

CHF 02.60 pro Stück

Spiessli

Trauben -Käse, Datteln-Taleggio
Entenbrust-Mangospiessli

CHF 02.50 pro Stück

Spiessli

Pochierte Safranbirne-Bauernspeckspiessli

CHF 03.00 pro Stück

Spiessli

Ingwer-Gurke-Crevettenspiessli
„Vitello Tonnato“ Spiessli

CHF 03.50 pro Stück

Apérolöffel

Trüffelbrie mit Feigensenf, Sellerie und Nusspesto
Innerschweizerseefisch Ceviche
Rinds- und Kalbscarpaccio mit Olivenöl und Sbrinz
Siedfleischsalat an Kräutervinaigrette

CHF 03.50 pro Stück

Shotglas

Mangosalat mit Chili und Büffelmozzarella
Rot-gelber Peperonissalat
Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu
Waldorfsalat „Kauer Art“
Cervelat als Mousse mit Knoblauchbrot-Croûtons
Weisskrautsalat mit rosa gebratenem Lamm

CHF 03.50 pro Stück

2-Jährige Küssnachter Sbrinz-Möckli (70g)

mit frischen Trauben

CHF 08.00 pro Person

Apéro - Häppchen warm (Hausgemacht)

Blätterteigkräpfli mit Broccoli-Käse	CHF 02.50 pro Stück
Blätterteigkräpfli mit Poulet mit Curry-Apfelfüllung	CHF 02.50 pro Stück
Blätterteigkräpfli mit Schweinssteak mit Zwiebel, Speck und Pilzfüllung	CHF 02.50 pro Stück
Empanadas mit Spinat und Mascarpone	CHF 02.50 pro Stück
Empanadas mit Chorizo	CHF 02.50 pro Stück
Blätterteigschnecken mit Kräuterfrischkäsefüllung	CHF 02.50 pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 02.50 pro Stück
Apérotarteletten Zwiebel-Brie und Mango-Entenbrust	CHF 03.00 pro Stück
Rindfleisch-Pie	CHF 03.50 pro Stück
Käseküchlein	CHF 03.00 pro Stück
Lauchküchlein	CHF 03.00 pro Stück
Gemüse-Quiche	CHF 03.00 pro Stück
Peperoni-Zucchini-Rauchtofu-Spiessli	CHF 02.80 pro Stück
Cervelat-Speck-Dörripflaumen-Spiessli	CHF 03.20 pro Stück
Dattel-Taleggio-Speck-Spiessli	CHF 03.20 pro Stück
Riesencrevetten-Speck-Ananas-Chorizo-Spiessli	CHF 07.00 pro Stück
Marinierte Rindshuft-Spiessli (30g) mit warmer Curry- und Barbecuesauce	CHF 02.80 pro Stück
Marinierte Poulet-Spiessli (30g) mit warmer Curry- und Barbecuesauce	CHF 02.20 pro Stück
Riesencrevetten im Sesamöl gebraten	CHF 05.00 pro Stück
Megger Fischknusperli mit Tatarsauce und Brot Albeli oder Felchen, je nach Fang (120g Fisch pro Person)	CHF 12.00 pro Person

Apéro Riche – Vorschläge

Apéro Riche I

CHF 26.00 pro Person

Heiss

- Lauchküchlein
- Schinkengipfeli
- Blätterteigkräpfli mit Poulet
- Blätterteigkräpfli mit Schweinssteak

Kalt

- Gefüllte Eier mit Crevettencocktail und Eimousse
- Käseplatte aus milden und rezenten Sorten in mundgerechten Stücken mit Trauben
- Rohfleischplatte assortiert und ausgarniert mit Cornichons und Maiskolben

- Brotauswahl

Apéro Riche II (12 Einheiten pro Person)

CHF 37.00 pro Person

Heiss

- Blätterteigkräpfli mit Schweinssteak
- Riesencrevetten-Speck-Ananas-Chorizo-Spiessli
- Poulet-Spiessli
- Rindshuft-Spiessli

Warme Curry- und Barbecuesauce

Kalt

- Silsercanapés mit an Wacholder-Dill-Orange gebeiztem Frischlachs und mit Rindstatar, Thon, Käse und Gurken

Im Shotglas

- Mangosalat mit Chili
- Blauer Kartoffelsalat an Schalottenvinaigrette

- Frisches Baguette

Apéro Riche III (12 Einheiten pro Person) CHF 32.00 pro Person

Silsercanapés	mit Ei, Käse, Rauchlachs, Tatar, Thon
Im Apérolöffel	Ceviche vom Albelifilet mit Mango gefüllte Datteln mit Taleggio und Bauernspeck umhüllt
Im Shotglas	Randenmousse mit karamellisierten Äpfeln
Knuspercornets	gefüllt mit Krebsfleischmousse
Warm	Rindshuft-Spiessli Poulet-Spiessli Dörrtomatenpesto Zitronenmayonnaise Feigen-Brie-Tarteletten Mango-Entenbrust-Tarteletten

Apéro Riche IV (12 Einheiten pro Person) CHF 32.50 pro Person

Silsercanapés	mit Ei, Käse, Rauchlachs, Tatar, Thon
Röstbrot	mit San Daniele Rohschinken und Dörrtomaten
Im Apérolöffel	Kalbs- und Rindscarpaccio mit Olivenöl und Sbrinz Chèvre auf knusprigem Toast mit Feigen
Spiessli	Safranbirne-Bauernspeckspiessli Entenbrust-Mangospiessli
Warm	Empanadas gefüllt mit Chorizo Empanadas gefüllt mit Spinat und Mascarpone

Apéro Riche Grill I

CHF 32.50 pro Person

Vom Grill

- Rindshuft-Spiessli
- Poulet-Spiessli
- Lammhuft-Spiessli
- Kleine Kalbs- und Schweinswürstchen
- Kleine Argentinios
- Riesencrevetten

- Chimichurrisauce
- Knoblauchsauce
- Cocktailsauce

Salate

- Zucchinisalat an Zitronen-Estragondressing
- Bunter Tomatensalat
- Kichererbsen-Linsensalat
- Gurkensalat mit Ei und Kräutern
- Rüepli-Orangensalat

- Brotauswahl

Apéro Riche Grill II

CHF 36.00 pro Person

Heiss

- Surf'n turf-Spiessli (Rindsfilet- und Riesencrevetten)
- Chicken Wings
- Spare Ribs
- Mini Hamburger im Sesam Bun

- gebackene Süsskartoffeln
- Maisringe

- Barbecue Sauce
- Knoblauchsauce
- Sauerrahm

Kalt

- Broccolisalat mit Sauerrahmdressing und Kürbiskernen
- Cole Slaw Salat

Vorspeisen

Vorspeisen

Suppen

Dijonsensuppe mit Brotcroûtons	CHF 07.50 pro Person
Gemüsecrèmesuppe nach Saison (Spargel, Kürbis etc.)	CHF 08.00 pro Person
Curry-Kokos-Zitronengrassuppe mit Riesencrevetten	CHF 11.00 pro Person
Kartoffelcrèmesuppe mit Rauchwurststreifen	CHF 09.00 pro Person

Salate

Bunter Blattsalat an Hausdressing	CHF 06.50 pro Person
Cesar Salad «Kauer Art»	CHF 13.00 pro Person
Jung-Lattichsalat mit gebratenem Speck, Knoblauchcroûtons, Eibutter und Sbrinzflocken	

Variationen

Gedämpfte Tomate im Zucchinimantel mit abgeflämmter Jakobsmuschel	CHF 13.00 pro Person
Buntes Melonencarpaccio mit Rohschinkenmousse	CHF 13.00 pro Person
Rindscarpaccio mit Sbrinzflocken und Olivenöl dazu kleiner Kräutersalat	CHF 14.00 pro Person
Megger Räucherfisch-Teller mit geräucherten Albelfilet, Forellenfilet, Felchenfilet, Rauchlachs Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringen und Brötli	CHF 14.00 pro Person
Tataki vom Frischlachs mit Chili-Piszazientapenade auf rot-gelbem-Cherrytomatensalat	CHF 15.00 pro Person
Forellentatar mit kleinem Jungblattsalat und Röstbaguette	CHF 15.00 pro Person
Alle Vorspeisen sind inklusive Brotauswahl.	
Mini-Brötchen (statt Brotauswahl) und Butterportionen	CHF 01.50 pro Person

Die oben genannten Vorspeisen werden das ganze Jahr angeboten.

Frühling

Kohlrabicrèmesuppe mit Safran Crème fraîche	CHF 09.50 pro Person
Frühlingshafte Rauchlachsroulade mit Couscous und Kräutersauerrahm	CHF 15.00 pro Person

Sommer

Peperoni-Himbeerkaltschale	CHF 08.50 pro Person
Tomatencrèmesuppe mit Gin-Espuma	CHF 08.50 pro Person
Brotsalat mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven und Sbrinz	CHF 12.50 pro Person
Rucola und Blattsalat mit frischen Feigen, Blaubeeren, Baumnüssen und Stanser Ziegenkäse	CHF 13.50 pro Person
Bunter Tomatensalat mit Meierskappeler Büffelmozzarella	CHF 13.00 pro Person
Fruchtiger Blattsalat an exotischem Dressing	CHF 08.50 pro Person

Herbst

Apfel-Ingwersuppe	CHF 08.00 pro Person
Hokaidokürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	CHF 09.50 pro Person
Feta-Fenchelsalat an Granatapfeldressing	CHF 11.00 pro Person
Herbstlicher Blattsalat mit Wildschweinrohschinken, Mandarinen und gerösteten Kernen	CHF 13.50 pro Person
Randen-Apfelcarpaccio mit Portulak und Frischkäse-Espuma	CHF 13.50 pro Person
Dreierlei vom Blumenkohl mit Chorizo und Kartoffelgnocchi	CHF 15.50 pro Person

Winter

Federkohlsuppe mit Brotcroûtons	CHF 08.50 pro Person
Pastinakencrèmesuppe mit Chiliöl	CHF 08.50 pro Person
Wildfleischterrinen mit Nüssen, Cumberland Sauce und kleinem Salatbouquet	CHF 14.50 pro Person
Mariniertes Jakobsmuschelcarpaccio mit Schnittlauch-Fisch-Fumet und Belugalinsen	CHF 14.50 pro Person
Nüsslisalat mit gehacktem Ei an Hausdressing	CHF 14.50 pro Person

Die oben genannten Vorspeisen werden nur in der jeweiligen Saison angeboten.

Salatbuffet Auswahl Einfache Gemüsesalate

CHF 10.50 pro Person

- Tomaten-Mozzarellasalat (Kuhmilch) an Basilikumpesto
- Grüner Bohnensalat an weissem Balsamicodressing
- Süssmaissalat mit Cherrytomaten an leichtem Currydressing
- Randensalat mit Honigsenf und Senfrüchten
- Selleriesalat mit Apfel an leichter Mayonnaise
- Zucchettisalat an Zitronendressing mit Estragon
- Cole Slaw Salat (Rüebli, Weisskabis, Äpfel und rote Zwiebeln)
- Leichter Rüeblisalat
- Couscoussalat mit Cipolotti, Peperoni, Tomaten
- Kartoffelsalat mit blanchiertem Lauch an leichter Mayonnaise
- Gurkensalat mit Chili und Mohnsamen

Brotauswahl

Salatbuffet Auswahl Spezielle Salate

CHF 13.50 pro Person

- Gurken-Mangosalat an Zitronenmelissendressing
- Griechischer Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Artischocken, Oliven und Schafkäse
- Auberginensalat mit Pfefferminze
- Italienische Caponata mit Auberginen, Tomaten, Sellerie und Oliven
- Broccolisalat an leichtem Sauerrahmdressing mit Speckjulienne
- Italienischer Fenchelsalat mit Orangen und gerösteten Baumnüssen
- Bunter Peperonisalat
- Kürbissalat an Baumnuessvinaigrette (Saisonal)
- Bunter Kartoffelsalat an Thymiandressing
- Zucchini-Melonensalat (Saisonal)
- Kichererbsen und Austernpilze als Salat (Saisonal)
- Bulgursalat mit Oliven, Kapern und Dörrotomaten
- Geschmornte Champignons mit Chorizo an Paprikadressing
- Mediterraner Brotsalat
- Apfel-Süsskartoffelsalat an Thymian-Vinaigrette
- Pfirsichsalat mit Speck und Chicorée an Orangendressing (Saisonal)
- Fenchelsalat mit Feta und Granatapfelkernen
- Spargelsalat mit Cherrytomaten (Saisonal)
- Dreierlei Bohnensalat an Haselnuss-Orangendressing

Brotauswahl

Je nach Personenzahl empfehlen wir 5 – 10 verschiedene Salate.

Hauptspeisen

Hauptspeisen

Äplermaggronen Apfelmus und Reibkäse	CHF 14.00 pro Person
Spaghetti mit drei Saucen Hackfleisch-, Carbonara- und Tomatensauce	CHF 16.00 pro Person
Heisser Beinschinken Kartoffelsalat und Senf	CHF 17.00 pro Person CHF 19.00 pro Person (im Brotteig)
Pouletgeschnetztes an Currysauce Früchtespiessli und Reis	CHF 18.00 pro Person
Hausgemacher Hackbraten mit Bratenjus Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 19.00 pro Person
Schweinsnierstückbraten an Pilzrahmsauce Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 20.00 pro Person
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen Butternudeln und Saisongemüse	CHF 20.00 pro Person
Perlhuhnbrust surpême an rosa Pfeffersauce Butternudeln und Saisongemüse	CHF 22.00 pro Person
Rindsgeschnetztes nach Stroganoff Art Butterreis und Saisongemüse	CHF 22.00 pro Person
Rindsbraten mit Rotweinsauce Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	CHF 22.00 pro Person
Lammracks gebraten an Rotwein-Cranberries-Sauce Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	CHF 24.00 pro Person
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	CHF 25.00 pro Person
Ossobuco alla Milanese (Kalbshaxe) Weissweinsrisotto und Ratatouille	CHF 25.00 pro Person
Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce Bramata Polenta und Saisongemüse	CHF 25.00 pro Person
Kalbsrouladen mit Kräuterfrischkäse und Rohschinken Sellerie-Kartoffelstampf und Saisongemüse	CHF 28.00 pro Person
Roastbeef mit Sauce béarnaise oder Portweinsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 32.00 pro Person
Kalbssteak an Marsalajus Hausgemachte Salbei-Gnocchi und Blattspinat	CHF 34.00 pro Person
Rindsfilet am Stück gebraten an Trüffel-Portweinsauce Pommes Lyonnaise und Saisongemüse	CHF 36.00 pro Person

Desserts

Desserts

Panna cotta mit Fruchtsauce nach Saison	CHF 06.50 pro Person
Caramelköpfler mit Schlagrahm	CHF 07.00 pro Person
Braunes Schokoladenmousse	CHF 07.00 pro Person
Weisses Schokoladenmousse mit Lavendel auf Erdbeersalat (Saisonal)	CHF 08.00 pro Person
Quark-, Joghurt- oder Schwarzwäldertorten	CHF 05.50 pro Stück
Tiramisu mit Früchten mit Saisonfrüchten	CHF 06.50 pro Person
Zuppa "di limone" auf Erdbeer- oder Orangensalat (Saisonal)	CHF 08.00 pro Person
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 05.00 pro Person

Mini Pâtisserie – zur Auswahl

CHF 3.00 / Stk.

Im Shotglas	Felchlin Mousse au Chocolat Panna Cotta mit Himbeer- oder Mangosauce Zitronencreme Crème Caramel Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme (Saisonal) Beeren-Pavlova (Saisonal) Tiramisu Tiramisu mit Früchten Mangomousse Weisses Tobleronemousse Brombeer-Joghurtmousse (Saisonal) Marronimousse (Saisonal) Lebkuchenmousse (Saisonal) Rüeblikuchen 2.0
Mini-Pâtisserie	Erdbeertörtchen (Saisonal) Limetten-Baisertörtchen Früchtetörtchen Vermicellestörtchen mit Meringue (Saisonal) Gebackene Vanilletörtchen Himbeerberliner Schokoladen Brownies mit Nüssen Bienenstiche Cannoli mit Pistaziencreme gefüllt Crèmeschnitten Schokoladen Eclairs Schokoladen Cupcakes Zitronen Cupcakes Zwetschgenjalousien (Saisonal) Apfelaufwurf Vanille-Cornets Mandelkuchlein mit süsser Amarettocrème Punschkugeln im Kokosmantel

Pro Sorte sind mindestens 15 Stück zu bestellen.

Menuvorschläge

Menuvorschläge

Menu I

CHF 45.00 pro Person

Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Sbrinzflocken
und Jungblattsalat

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Perlhuhnbrust suprême
Rosa Pfeffersauce mit Dörrtomaten
Butternudeln
Italienische Gemüsecaponata

Klassische Crème Brûlée mit Früchtégarnitur

Menu II

CHF 46.00 pro Person

Dijonsensuppe mit Brotcroûtons

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Schweinsfilet am Stück gebraten
Morchelrahmsauce
Rosmarinkartoffeln
Blattspinat und konfierte Cherrytomaten

Karamellierte Ananas mit Vanille-Zitronenglace

Menu III

CHF 50.00 pro Person

Bouillabaisse vom Vierwaldstättersee mit Sauce Rouille und Baguette

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Kalbshuft rosa gebraten
Pommerysenfsauce
Kartoffelgratin
Saisongemüse

„Birne Helene“ Einkochtes der Birne mit Schokoladensauce und Vanilleglace

Menu IV

CHF 53.00 pro Person

Zweierlei von der Forelle mit kleinem Kräutersalat

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Kalbsnierstück rosa gebraten

Rosmarinsauce

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce und Mandeltuilles

Menu V

CHF 59.00 pro Person

Zweifarbige Suppe mit Rüebli und grünen Erbsen

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Rindfilet rosa gebraten und Kalbskopfbäggiragoût

Rotwein-Trüffelsauce

Bramatapolenta

Saisongemüse

Variation aus Felchlin-Schokoladenmousse, Orangen-Mandelwürfel und Früchtegarnitur

Buffet Variationen

Buffet Variationen

Buffet Klassisch

CHF 49.00 pro Person

Vorspeise • Nüsslisalat (Saisonal) an Balsamico Dressing mit Rauchlachsrosen

- Brötli

Fleisch • Schweinsfilet an Morchelrahmsauce

- Roastbeef mit Sauce béarnaise
- Kalbsschulterbraten

Beilagen

- Butternudeln
- Kartoffelgratin
- Romanesco mit Pinienkernen
- Gedämpfte Rüebli
- Blattspinat mit Knoblauch

Dessert

- Mini-Schokoladen-Brownies mit Baumnüssen
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Gebrannte Crème mit Krokant
- Braunes Felchlin-Schokoladenmousse
- Frischer Fruchtsalat

Buffet Italien

ab 30 Personen

CHF 58.00 pro Person

Vorspeisen

- Vitello Tonnato
- Melonenauswahl mit San Daniele Rohschinken
- Riesencrevettensalat mit Cherrytomaten und Cipolotti
- Pochierte Kalbsmilken an Salsa Verde

- Tomaten-Büffelmozzarellasalat
- Bunter Peperonisalat
- Bunter Blattsalat an weissem Balsamicodressing
- Dreierlei Bohnensalat an Haselnussdressing
- Fenchelsalat mit Orangen

- Brotauswahl

Hauptgang

- Ricotta-Spinat-Lasagne
- Zitronenravioli an Salbeibutter

- Rindsbraten an Barolosauce
- Kalbsinvoltini mit Frischkäse und Rohschinken
- Saltimbocca vom Kalb

- Weissweinisotto
- Kartoffelgratin
- Romanesco mit Pinienkernen
- Schmortomaten mit Parmesan überbacken

Dessert

- Panna Cotta an Himbeersauce
- Tiramisu
- Apfel-Baumnusstorte
- Frischer Fruchtsalat
- Mandelkuchen

Buffet Sommer

CHF 59.00 pro Person

- Vorspeisen**
- Zucchinsalat an Zitronen-Estragondressing
 - Spargelsalat an Basilikumdressing
 - Tomaten-Büffelmozzarellasalat
 - Eisbergsalat mit Mandeln und Erdbeeren
 - Wassermelone mit Feta, Oliven und Minze

- Brotauswahl

- Pochierte Pouletbrust an Estragonsauce
- Gebeizte Fischfilets an rosa Pfeffersauce

- Hauptgang**
- Kalbshohrückenbraten aus dem Ofen an Rosmarin-Rotweinsauce
 - Lammracks am Stück gebraten
 - Entenbrust an Orangensauce

- Rosmarinkartoffeln
- Blattspinat mit Knoblauch
- Peperonigemüse

- Dessert**
- Erdbeerwähe
 - Rhabarber oder Apfelstrudel mit Vanillesauce
 - Brombeer-Joghurt-Mousse
 - Frischer Fruchtsalat

Buffet- Western

CHF 58.00 pro Person

- Salat**
- Broccolisalat mit Kürbiskernen und Speckjulienne
 - Cole Slaw Salat
 - Teigwarensalat
 - Tomatensalat mit Zwiebeln
 - Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Croûtons, Eier und Cipolotti

 - Brotauswahl
- Fleisch**
- Rindshohrücken am Stück gebraten
 - Roastbeef vom Entrecôte
 - Grillierte Spare Ribs
 - Grillierte Pouletschenkel
- Beilagen**
- Maiskolben
 - Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm
 - Roter Zwiebelgratin
- Saucen**
- Chilli chutney
 - Mango chutney
 - Kräuterbutter
 - Ketchup
 - Barbecuesauce
- Dessert**
- Schokoladen-Brownies mit Nüssen
 - Bananenpudding
 - Cheesecake
 - Apple crumble
 - Felchlin-Schokoladenmousse

Alle Speisen werden gleichzeitig angeboten.

Burger Buffet

CHF 38.00 pro Person

- Burger**
- Rindsburger
 - Pouletburger
 - Vegiburger

 - Diverse Burgerbrötchen
- Saucen**
- Ketchup
 - Senf
 - Mayonnaise
 - Barbecuesauce
 - Sauce Rabiata
 - Knoblauchsauce
 - Zwiebelkonfit
- Beilagen**
- Süsskartoffelecken
 - Cole Slaw Salat

 - Salatgurken
 - Essiggurken
 - Tomaten
 - Eisbergsalat
 - Speck
 - verschiedene Käsesorten
 - Spiegeleier
- Dessert**
- Rüeblikuchen 2.0

Brunch

Brunch

Brunch I

CHF 38.00 pro Person

Heiss

- Rösti mit und ohne Speck
- Spiegel- und Rührei mit Tomaten, Zwiebeln und Schinkenwürfel
- Bratspeck

Kalt

- Käseplatte mit verschiedenem Hart und Weichkäse
- Pouletbrust an Estragonsauce
- Lachsplatte mit Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum
- Fleischplatte mit Braten, Aufschnitt, Salami und Schinken
- Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tatar

- Verschiedenen Corn Flakes in kleinen Packungen
- Birchermüesli
- Fruchtjoghurt
- Butter und Margarine
- Nutella
- Verschiedene Konfitüren
- Frischer Fruchtsalat

Brote

- Butterzopf
- Pirolle mit und ohne Kerne
- Baguette Brot
- Silserkranz
- Tessinerbrot

Getränke

- Kaffee von Nespresso
- Teeauswahl von Sirocco
- Ovomaltine und Schokolade
- Milch kalt und heiss
- 4 verschiedene Fruchtsäfte

Mindestbestellung 50 Personen

Brunch II

CHF 52.00 pro Person

- Heiss**
- Rösti mit und ohne Speck
 - Spiegel- und Rührei mit Tomaten, Zwiebeln und Schinkenwürfeli
 - Bratspeck
 - Roastbeef am Stück gebraten vom Rindsentrecôte mit Tatarsauce
- Kalt**
- Lachsplatte mit Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum
 - Megger Räucherfischplatte
 - Crevettencocktail
 - Pasteten und Terrinenvariation mit Cumberland Sauce

 - Kartoffelsalat mit Lauch
 - Tomaten-Mozzarellasalat

 - Käseplatte mit verschiedenem Hart und Weichkäse
 - Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Coppa und Mostbröckli
 - Salami Felino

 - Verschiedene Corn Flakes in kleinen Packungen
 - Birchermüesli
 - Fruchtjoghurt
 - Butter und Margarine
 - Nutella
 - Verschiedene Konfitüren
 - Frischer Fruchtsalat
- Brote**
- Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli
 - Butterzopf
 - Pirolle mit und ohne Kerne
 - Baguette Brot
 - Silserkranz
 - Tessinerbrot
- Getränke**
- Kaffee von Nespresso
 - Teeauswahl von Sirocco
 - Ovomaltine und Schokolade
 - Milch kalt und heiss
 - 4 verschiedene Fruchtsäfte

Mindestbestellung 50 Personen

Fondues und Raclette

Fondues und Raclette

Fondue Chinoise

250g Fleisch pro Person 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Saucen nach Absprache	CHF 22.00 pro Person
300g Fleisch pro Person 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Saucen nach Absprache	CHF 26.50 pro Person
Verschiedene Gemüse Silberzwiebeln, Gürkli, Maiskolben	CHF 04.00 pro Person
Verschiedenen Früchte Trauben, Ananas, Feigen	CHF 04.00 pro Person
Kartoffelgratin oder Butterreis	CHF 04.50 pro Person
Weinbouillon	CHF 03.00 pro Person

Käsefondues

• Hausmischung	Greyerzer rezent Appenzeller rezent Freiburger Vacherin	CHF 17.00 pro Person
• Moitié-Moitié	Freiburger Vacherin Greyerzer rezent	CHF 17.00 pro Person
• Tessiner Fondue	Greyerzer rezent Tessiner Bergkäse Gorgonzola	CHF 17.00 pro Person

Alle Preise sind für 300g Käsemischung und 150g Brot.

Raclette

Preise sind inklusive Gschwellti, Gürkli, Maiskölbchen, Silberzwiebeln
Ebenso gehört der Raclette Ofen für zwei halbe Käse dazu.

• Altsenn	Ostschweiz	CHF 19.00 pro Person
-----------	------------	----------------------

Grillbuffet

Grillgerichte

Vorschlag 1

CHF 29.00 pro Person

- Riesencrevetten
- Felchenfilet
- Pouletbrust CH
- Rindshuftsteak
- Lammracks

- Gemüsespiesse
- Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse

- gebackene Süsskartoffeln

- Sauerrahm
- Knoblauchsauce
- Sauce Rabiata
- Kräuterbutter

Vorschlag 2

CHF 26.00 pro Person

- Lammracks
- Pouletbrust CH
- Spare Ribs
- Rindshuftsteak
- Mini Würste

- Gemüsespiesse
- Grillkäsespiessli

- Rosmarinkartoffeln

- Sauerrahm
- Knoblauchsauce
- Sauce Rabiata
- Kräuterbutter

Vorschlag 3

CHF 21.00 pro Person

- Schweinsnierstücksteak
- Pouletschenkel
- Spare Ribs
- Rindshamburger
- Mini Würste

- Gemüsespiesse
- Maiskolben

- Rosmarinkartoffeln

- Sauerrahm
- Knoblauchsauce
- Sauce Rabiata
- Kräuterbutter

Vorschlag Salatbuffet

CHF 10.50 pro Person

- Tomaten-Mozzarellasalat (Kuhmilch) an Basilikumpesto
- Cole Slaw Salat
- Süssmaissalat mit Cherrytomaten an leichtem Currydressing
- Leichter Rüeblisalat
- Hörnlisalat mit Essiggurken und Tomatenwürfel
- Selleriesalat mit Apfel an leichter Mayonnaise

- Brotauswahl

Grillauswahl

Teilen Sie uns mit, was Sie gerne grillieren möchten und wir werden es Ihnen offerieren.

- Rindsfilet
- Rindsentrecôte
- Rindshuft

- Kalbssteak
- Kalbskoteletten
- Kalbshohrücken

- Schweinsfilet
- Schweinssteak vom Nierstück
- Schweinssteak vom Hals
- Schweinskoteletten
- Spare Ribs

- Lammracks
- Lammnierstück
- Lammhuft

- Pouletbrust
- Pouletschenkel
- Pouletflügeli oder Ailerons

- Felchenfilet
- Forellenfilet
- Lachstranchen
- Jakobsmuscheln
- Riesencrevetten

- Kleine Kalbsbratwürste
- Kleine Schweinsbratwürste
- Kleine Cervelats
- Argentinos

Service und Catering-Mietmaterial

Service und Catering-Mietmaterial – Auswahl

Mitarbeiter

Koch / Grilleur	CHF 60.00 pro Stunde
Servicemitarbeiter	CHF 45.00 pro Stunde

Mietmaterial

Menu-Gedeck einfach Vorspeisenteller- und Besteck Hauptgangteller- und Besteck Dessertteller- und Besteck Rotwein- und Wasserglas	CHF 05.00 pro Person
--	----------------------

Apéro-Gedeck einfach Kleine Teller 2 Universalgläser	CHF 01.50 pro Person
---	----------------------

Apéro Riche-Gedeck Kleine Teller- und Besteck Shotgläser Universalgläser	CHF 02.50 pro Person
--	----------------------

Einzelpreise Geschirr auf Anfrage

Kühlschrank	CHF 30.00 pro Stück
--------------------	---------------------

Diverses Küchenmaterial auf Anfrage

Sonnenschirme mit Steinsockel	CHF 20.00 pro Stück
--------------------------------------	---------------------

Festbankgarnitur 80 cm x 230 cm (gross)	CHF 20.00 pro Stück
---	---------------------

Tische rund	CHF 30.00 pro Stück
Polsterstühle	CHF 05.00 pro Stück
Stehtische	CHF 15.00 pro Stück

Stuhlhussen, weiss	CHF 10.00 pro Stück
Bankhussen, weiss	CHF 16.00 pro Stück

Stofftischtücher für Festische, weiss	CHF 10.00 pro Stück
Stofftischtücher für Stehtische, weiss	CHF 07.00 pro Stück
Stofftischtücher für runde Tische, weiss	CHF 20.00 pro Stück
Stoffservietten, weiss	CHF 02.00 pro Stück

Kaffeemaschine	CHF 50.00 pro Stück
Nespresso-Tabs für Kaffeemaschine	CHF 01.00 pro Stück

Partyzelt 3m x 3m	CHF 30.00 pro Stück
--------------------------	---------------------