

Dienstleistungsangebot - Catering



Herzlich willkommen

Sehr geehrte Damen und Herren

Gerne stellen wir Ihnen nachfolgend einen Auszug aus unserem Catering-Angebot vor. Es handelt sich dabei um eine kleine Auswahl, damit Sie sich einen ersten Eindruck verschaffen können.

Jedes Fest und jeder Gast sind einzigartig – mit individuellen Vorstellungen und Wünschen. Deshalb erstellen wir Ihnen auf Wunsch gerne eine massgeschneiderte Offerte, die genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Die angegebenen Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und gelten für die aufgeführten Speisen. Sie sind exklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, Personal, Tischwäsche, Gedecke und ähnlicher Leistungen.

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen.

Ursula und Alfred Kauer

Inhaltsverzeichnis

Apéroauswahl – Hungerbrecher	ab Seite 4
Hungerbrecher	Seite 5
Apéro-Häppchen kalt	Seite 6
Apéro-Häppchen warm	Seite 7
Apéro-Buffer-Varianten	Seite 8 – 10
Apéro Riche Grill-Varianten	Seite 11
 Vorspeisen	 ab Seite 12
Suppen	Seite 13
Salate / Carpaccio / Vorspeisen	Seite 14
Salatbuffets	Seite 15
 Hauptspeisen (Tellergerichte)	
Hauptgänge Auswahl	Seite 17
 Desserts	 ab Seite 18
Dessertauswahl	Seite 19
Mini-Pâtisserie Auswahl	Seite 20
 Menüvorschläge komplett	 Seite 21-26
 Buffervarianten	 Seite 27 – 31
 Brunchangebot	 Seite 32 – 34
 Fondues & Raclette	 Seite 35 – 37
 Grill-Buffer	 Seite 38 – 41
 Personakosten und Catering-Mietmaterial	 Seite 43

Apéroauswahl – Hungerbrecher

Hungerbrecher Varianten

Hungerbrecher I

Röstbrote San Daniele Rohschinken und Dörrtomaten
 Hausgebeizter Frischlachs
 Mariniertes Grillgemüse

 CHF 9.00 pro Person

Hungerbrecher II

Mini Porzellan Küssnachter Sbrinzmöckli
 Grüne und schwarze Oliven
 Frische Trauben

 CHF 8.00 pro Person

Hungerbrecher III

Mini Porzellan Chips Paprika und nature
 Popcorn
 Gemüsestängel mit Dip

 CHF 5.00 pro Person

Hungerbrecher IV

Wasserglas Blätterteigstangen mit Thymian und Meersalz
 Olivenpesto
 Nature

 Mini Porzellan Salsiz
 Dörrtomaten
 Zucchinirollchen

 CHF 9.00 pro Person

Hungerbrecher V

Bretzeli Freiburger Art, mit Weisswein und Doppelrahm
 Selbstgemacht Kümmel
 Nature, mit Meersalz

 Röllchen Frischkäse, Bündnerfleisch und Rucola
 Meerrettich, Rauchlachs und Rucola

 CHF 12.00 pro Person

Apéro - Häppchen frei wählbar

Apéro - Häppchen kalt

Röstbrot Gebratene Pilze und Cranberries Ziegenfrischkäse und Cipolotti San Daniele Rohschinken und Dörrtomaten	CHF 2.50 pro Stück
Röstbrot mit hausgebeiztem Lachs	CHF 3.00 pro Stück
Silsercanapè assortiert Rauchlachs, Rindstatar, Ei, Rohfleisch, Thon, Roastbeef und andere Sorten	CHF 2.50 pro Stück
Baguette Meterbrote 50cm Salami, Schinken, Käse und Ei	CHF 37.00 pro Stück
Mini Bagels Rindfleisch- Zwiebelkonfit und Barbecue Sauce Rauchlachs- Limettenmayonnaise und Dill Mini-Burger- Brie und Preiselbeeren	CHF 3.00 pro Stück
Mini Pita Pouletbrust- Rabiata sauce und Liscio Grillgemüse	CHF 3.00 pro Stück
Antipasti - Spiessli Oliven – Tomaten – Mozzarella – Balsamicozwiebel - Peperoni Zucchini - Appenzeller Ziegenkäse - Tomaten	CHF 2.50 pro Stück
Spiessli Datteln – Taleggiokäse - Frischkäse Entenbrust - Mango	CHF 2.50 pro Stück
Spiessli Pochierte Safranbirne - Bauernspeck	CHF 3.00 pro Stück
Spiessli Ingwer – Gurke - Crevetten	CHF 3.50 pro Stück
Apérolöffel Trüffelbrie - Feigensenf Innerschweizerseefisch Ceviche Rinds- oder Kalbscarpaccio mit Olivenöl und Sbrinz Siedfleisch Salat an Kräutervinaigrette	CHF 2.50 pro Stück
Shotglas Mangosalat mit Chili und Büffelmozzarella Rot-gelber Peperonissalat Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu Cervelat als Mousse mit Knoblauchbrot-Croûtons Weisskrautsalat mit rosa gebratenem Lamm Vitello Tonnato	CHF 3.50 pro Stück

Küssnachter Sbrinz - Möckli (70g)
mit frischen Trauben

CHF 8.00 pro Person

Apéro - Häppchen warm

Blätterteig Kräpflein mit Broccoli - Käse

CHF 3.00 pro Stück

Blätterteig Kräpflein mit Poulet
und Curry-Apfelfüllung

CHF 2.50 pro Stück

Blätterteigkräpfli mit Schweinssteak
und Zwiebel - Speck - Pilzfüllung

CHF 2.50 pro Stück

Empanadas mit Spinat und Mascarpone

CHF 2.50 pro Stück

Empanadas mit Chorizo

CHF 2.50 pro Stück

Blätterteigschnecken
mit Kräuterfrischkäsefüllung

CHF 2.50 pro Stück

Schinkengipfeli

CHF 3.00 pro Stück

Apéro Tarteletten

Zwiebel - Brie

CHF 3.00 pro Stück

Mango - Entenbrust

CHF 3.00 pro Stück

Rindfleisch - Pie

CHF 3.00 pro Stück

Käseküchlein

CHF 3.00 pro Stück

Lauchküchlein

CHF 3.00 pro Stück

Gemüseküchlein

CHF 3.00 pro Stück

Peperoni - Zucchini - Rauchtoufu - Spiessli

CHF 3.00 pro Stück

Cervelat - Speck - Dörripflaumen - Spiessli

CHF 3.50 pro Stück

Dattel - Taleggio - Speck - Spiessli

CHF 3.50 pro Stück

Riesencrevetten - Speck - Ananas - Chorizo - Spiessli

CHF 7.00 pro Stück

Marinierte Rindshuft - Spiessli (40g)

CHF 4.00 pro Stück

Marinierte Poulet - Spiessli (40g)

CHF 2.50 pro Stück

Riesencrevetten im Sesamöl gebraten

CHF 5.00 pro Stück

Apérobuffet Varianten

Apéro Buffet I

(7 Einheiten pro Person)

Spiessli	Oliven -Tomaten - Mozzarella - Balsamico - Peperoni
Shotglas	Mangosalat mit Büffelmozzarella Zitronengras - Kokoscrèmesuppe mit Lachs - Mini Spiessli
Apérolöffel	Kalbscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Sbrinzflocken
Tramezzini	Roastbeef, Gurken und Tomaten Frischkäse, Kräuter und Sardellen
Röstbrot	Rindstatar und Kapern
	CHF 20.00 pro Person

Apéro Buffet II

(2 Spiessli, 50g Fleisch und 50g Käse pro Person)

Fleischplatten	Salami, Mostbröckli, Bündnerfleisch, Bresaola, Rohschinken und andere Sorten
Käseplatten	Milde und rezente Sorten, in mundegerechten Stücken Butterzopf in Herzform
Spiessli	Melonen - Erdbeeren Trauben - Tete de moine - Dattel Safranbirne - Buurespeck
	CHF 18.00 pro Person

Apéro Buffet III

(08 Einheiten pro Person)

(10 Einheiten pro Person)

Cocktail – Sandwiches

Roastbeef, Zwiebeln und Tomaten
Käse, Gurken und Kresse

Mini Bagels gebratenem Rind, Barbecuesauce und Zwiebelkonfit
Rauchlachs und Limettenmayonnaise

Shotglas Ceviche mit Koriander, Chili, Orange und Ingwer
Dörrtomatenragoût mit Büffelmozzarella

Wraps Roulade mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln und Oliven
Gemüsestreifen, Rabiata Dip und Lammstreifen

Apérolöffel Kalbscarpaccio mit Zitrone, Olivenöl und Sbrinzflocke

Spiessli Saison - Früchte Spiessli

Warm Poulet- und Rindshackfleisch Bällchen
Tarteletten mit Brie, Feige und Zwiebelkonfit

CHF 24.00 pro Person

CHF 30.00 pro Person

Apéro Buffet IV

(08 Einheiten pro Person)

(10 Einheiten pro Person)

Silsercanapè Rindstatar, Gartengurken, Ei, Thon und Käse

Shotglas Jakobsmuscheltatar an Ingwer - Kokosdressing
Süsskartoffelmousse mit Bündnerfleischchip

Knusper Cornets Räucherfischcrème und Gurke

Spiessli Tortilla - Chorizo - Oliven Spiessli
Dattel - Taleggio Spiessli

Röstbrote Tomaten- Basilikum
San Daniele Rohschinken und Dörrtomatenstreifen

Warm Dattel - Käse - Speck Spiessli
Rindshuftspiessli
Gemüse - Tarteletten

CHF 27.00 pro Person

CHF 33.50 pro Person

Apéro Buffet V

(08 Einheiten pro Person)

(10 Einheiten pro Person)

Röstbrot	Hausgebeizter Lachs
Mini Bagels	Mini Rindsburger, Brie und Preiselbeeren
Mini Pita	Gebratener Pouletbrust, Rabiadip, Gurke und Tomate mariniertem Grillgemüse
Spiessli	Entenbrust - Mango Ingwer - Gurken - Crevetten Spiessli Vitello - Tonnato Spiessli
Apéro Löffel	Brie de meaux mit Apfel - Bananenchutney, Fleur de sel
Shotglas	Weisskrautsalat mit rosa Lammstreifen Cervelat als Mousse mit Mini Röstbrot
Warm	Kalbscipolata mit Speck Poulet - Salbei - Rohschinken Röllchen Pilz - Peperoni - Zucchini - Spiessli
	CHF 28.00 pro Person CHF 35.00 pro Person

Apéro Riche Grill-Varianten

Grill Buffet I

Grilladen	Rindshuft - Spiessli Poulet - Spiessli Lammhuft - Spiessli Kleine Kalbs - und Schweinswürstchen Kleine Argentinos Riesencrevetten Chimichurrisauce Knoblauchsauce Cocktailsauce
Salate	Zucchini Salat an Zitronen - Estragondressing Bunter Tomatensalat Kichererbsen - Linsensalat Gurkensalat mit Ei und Kräutern Rüebli - Orangensalat Brotauswahl CHF 32.50 pro Person

Grill Buffet II

Grilladen	Surf'n turf - Spiessli Chicken Wings Spare Ribs Mini Hamburger im Sesam Bun gebackene Süsskartoffeln Maisringe Barbecue Sauce Knoblauchsauce Sauerrahm
Salate	Broccolisalat mit Sauerrahmdressing und Kürbiskernen Cole Slaw Salat Gurken - Mangosalat mit Chili Fenchelsalat mit Feta und Granatapfelkernen Dreierlei Bohnensalat an Haselnussdressing Tomaten - Mozzarella an Pestodressing CHF 36.00 pro Person

Vorspeisen

Vorspeisen

Suppen Vorspeisen

Vorschlag I	Rucola Cremesuppe mit Rauchlachs Rosette	CHF 12.00
Vorschlag II	Grüne Spargelsuppe mit weissen Spargelspitzen	CHF 12.00
Vorschlag III	Muschelsuppe mit weisser Schokolade und Muschelfleisch	CHF 12.00
Vorschlag IV	Rösttomatensuppe aus Ochsenherztomaten und Fenchel	CHF 13.00
Vorschlag V	Curry - Kokos - Zitronengrassuppe und Riesencrevette	CHF 12.00
Vorschlag VI	Safran - Kohlrabisuppe mit geblämmter Jakobsmuschel	CHF 12.00

Kaltschalen Vorspeisen

Vorschlag I	Melonen - Papaya Kaltschale mit Süsskartoffel und Tabasco	CHF 10.00
Vorschlag II	Holunderblütenkaltschale mit Schafjoghurt und Schaumwein	CHF 12.00
Gazpacho	Gazpacho traditionell, Pecorino Röstbrot	CHF 10.00

Vorspeisen Salate

Vorschlag I	Bunte Saison Blattsalate und Hausdressing	CHF 8.00
Vorschlag II	Nüsslisalat mit gehacktem Ei an Hausdressing	CHF 9.00
Vorschlag III	Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum Pesto	CHF 11.00
Vorschlag IV	Tatar und Filet vom Saibling mit Jungblattsalat	CHF 13.50
Vorschlag V	Rucola, Saisonblattsalate, frischen Feigen, Blaubeeren, Baumnüssen und Stanser Ziegenkäse	CHF 13.50

Vorspeisen Carpaccio

Vorschlag I	Buntes Melonen Carpaccio mit Rohschinkenmousse	CHF 13.00
Vorschlag II	Rinds Carpaccio mit Sbrinz Flocken und Olivenöl Kräutersalat	CHF 14.00
Vorschlag III	Jakobsmuschel Carpaccio mit Schnittlauch – Fisch - Fumet und Belugalinsen	CHF 14.50

Vorspeisen

Vorschlag I	Tataki vom Frischlachs mit Chili - Pistazien Tapenade auf rotem - gelbem Cherrytomaten Salat	CHF 14.00
Vorschlag II	Konfierte Tomate im Zucchinimantel als Terrine, mit gebratener Riesencrevette und Limettenschaum	CHF 14.00

Die Vorspeisen sind inklusive Mini Brötli und Butterrosetten.

Salatbuffets

Einfache Gemüsesalate

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
 Zucchiniensalat an Zitronendressing mit Estragon
 Cole Slaw Salat mit Apfelstücken
 Leichter Rüeblisalat mit Orangen

Couscoussalat mit Cipolotti, Peperoni, Tomaten
 Kartoffelsalat mit blanchiertem Lauch an leichter Mayonnaise
 Gurkensalat mit Chili und Mohnsamen

Brotauswahl

CHF 10.50 pro Person

Spezial Salate

Gurken - Mangosalat an Zitronenmelissen Dressing
 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 Peperonissalat
 Kürbissalat an Baumnußvinaigrette

Bunter Kartoffelsalat an Thymian dressing
 Zucchini - Melonensalat
 Kichererbsen und Austernpilze als Salat
 Bulgursalat mit Oliven, Kapern und Dörrtomaten

Geschmorte Champignons mit Chorizo an Paprikadressing
 Apfel - Süsskartoffelsalat an Thymian - Vinaigrette
 Pfirsichsalat mit Speck und Chicorée an Orangendressing
 Fenchelsalat mit Feta und Granatapfelkernen
 Spargelsalat mit Cherrytomaten
 Dreierlei Bohnensalat an Haselnuss - Orangendressing

Brotauswahl

CHF 13.50 pro Person

Je nach Personenzahl empfehlen wir 5 – 10 verschiedene Salate.

Hauptspeisen

Hauptspeisen Auswahl

Äplermagronen, Apfelmus und Reibkäse	CHF 14.00
Spaghetti mit drei Saucen Hackfleisch -, Carbonara - und Tomatensauce	CHF 16.00
Heisser Beinschinken	CHF 17.00
Kartoffelsalat und Senf (im Brotteig)	CHF 19.00
Hausgemacher Hackbraten mit Bratenjus Kartoffelstock und Saisonmischgemüse	CHF 19.00
Schweinsnierstückbraten an Pilzrahmsauce Kartoffelstock und Saisonmischgemüse	CHF 20.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen Butternudeln und Saisongemüse	CHF 20.00
Perlhuhnbrust surpême an rosa Pfeffersauce Butternudeln und Saisongemüse	CHF 24.00
Rindshuftstreifen nach Stroganoff Art Butterreis und Saisongemüse	CHF 24.00
Rindsbraten mit Rotweinsauce Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	CHF 26.00
Lammracks gebraten an Portweinsauce Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	CHF 30.00
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	CHF 27.00
Kalbshaxe Mailänder Art Weissweinrisotto und Peperonata	CHF 27.00
Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce Bramata Polenta und Saisongemüse	CHF 28.00
Kalbsrouladen mit Kräuterfrischkäse und Rohschinken Sellerie-Kartoffelstampf und Saisongemüse	CHF 28.00
Roastbeef mit Sauce béarnaise oder Portweinsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 34.00
Kalbssteak an Marsalajus Hausgemachte Salbei - Gnocchi und Blattspinat	CHF 34.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Trüffel - Portweinsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 39.00

Desserts

Desserts

Einzeldesserts mit einfacher Garnitur

Panna cotta mit Fruchtsauce nach Saison	CHF 7.50
Caramelköpfl im Glas mit Schlagrahm	CHF 8.00
Caramelcreme mit Schlagrahm	CHF 8.00
Braunes Felchlin Schokoladenmousse	CHF 8.00
Weisses Schokoladenmousse mit Lavendel auf Erdbeersalat	CHF 9.00
Quark-, Joghurt- oder Schwarzwäldertorten	CHF 5.50
Tiramisu mit Früchten mit Saisonfrüchten	CHF 7.50
Zuppa "di limone" auf Erdbeer- oder Orangensalat	CHF 8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 6.50

Mini-Pâtisserie Auswahl

Im Shotglas Felchlin Mousse au Chocolat
 Panna Cotta mit Himbeer-, Passionsfreucht oder Mangosauce
 Zitronencreme und süsser Pistazien - Minze Tapenade
 Beeren - Pavlova

Tiramisu, auch mit Blaubeeren
 Mangomousse
 Weisses Tobleronemousse
 Waldbeeren - Joghurtmousse

Marronimousse
 Lebkuchenmousse

Mini-Pâtisserie Erdbeer - Vanille Törtchen
 Limetten - Baiser Törtchen
 Vermicelles Törtchen mit Meringue
 Gebackene Vanilletörtchen

Himbeerberliner
 Schokoladen Brownies mit Nüssen
 Bienenstiche
 Cannoli mit Pistaziencreme gefüllt

Crèmeschnitten
 Schokoladen Eclairs
 Schokoladen Cupcakes
 Zitronen Cupcakes

Zwetschgenjalousien
 Apfelaufbau
 Mandelkuchlein mit süsser Amaretto Creme

CHF 4.00 pro Stück

Pro Sorte sind mindestens 10 Stück zu bestellen.

Menuvorschläge

Menuvorschläge

Menu I

Vorspeise	Knackiger Blattsalat mit Birne und Nüssen Pinienkernen weisses Balsamico Dressing Mini Brötli und Butter
Hauptgang	Lammrack und Kalbskopfbäggli Feigen Portweinsauce Butterreis Blattspinat konfierte Cherrytomaten
Vegetarisch	Auberginengratin Türmchen und Büffelmozzarella Butterreis Blattspinat konfierte Cherrytomaten
Dessertvariation	Braunes Schokoladenmousse Karamellisierte Ananas mit Vanille Glace Panna Cotta mit Passionsfrucht
Preis	CHF 51.00 pro Person

Menu II

Vorspeise	Tataki vom Frischlachs mit Chili-Pistazientapenade auf rotem und gelben Cherrytomatensalat Mini Brötli und Butter
Hauptgang	Kalbssteak grilliert Pommery Senfsauce selbstgemachte Salbei Gnocchi Broccoli Blumenkohl mit Brösel
Vegetarisch	Buchweizenknödel auf Tomatenragout selbstgemachte Salbei Gnocchi Broccoli Blumenkohl mit Brösel
Dessertvariation	Aprikosenmousse Mandelrahmglace Süsse Beeren im Knusperkörbchen CHF 66.00 pro Person

Menu III

Vorspeise	Dijonsenf Suppe mit gebratener Riesencrevette Mini Brötli und Butter
Hauptgang	Kalbsfilet rosa am Stück gebraten Kalbskopf Baggli Rotwein -Trüffelsauce à part Bramatapolenta Weisser Spargel an Sauce Hollandaise
Vegetarisch	Gefüllter Kohlrabi mit Cashew - Amaranthfüllung Weisswein - Buttersauce mit Gartenkräuter Bramatapolenta Weisser Spargel an Sauce Hollandaise
Dessert	Marsala Zabaione mit Buttersablee Gratinierte Pfirsiche CHF 64.00 pro Person

Menu IV

Vorspeise	Bananenblüten Salat mit Mungo Sprossen und Karambole Mini Brötli und Butter
Hauptgang	Roastbeef und Canettenbrust rosa gebraten Szechuan Pfeffersauce Jasminreis Wokgemüse aus Okraschoten, Frühlingszwiebel und Pak Choi
Vegetarisch	Süsskartoffel - Kokos - Randen Curry Jasminreis Wokgemüse aus Okraschoten, Frühlingszwiebel und Pak Choi
Dessert	Limetten – Yoghurt Cake CHF 61.00 pro Person

Menu V

Vorspeise	Carpaccio vom gebeizten Seesaibling an Rhabarber - Erdbeere - Minze Tapenade und kleinem Kräutersalat
Vegetarisch	Carpaccio vom Kohlrabi an Kerbelschaum mit kleinem Kräutersalat Mini Brötli und Butter
Hauptgang	Kalbsnierstückbraten rosa gebraten Pommerysenfsauce Weissweinisotto Blattspinat und konfierte Cherrytomaten
Vegetarisch	Weisskohlroulade Kräuterschaum Weissweinisotto Blattspinat und konfierte Cherrytomaten
Dessert	Beeren Pavlova mit Vanillerahmglace CHF 64.00 pro Person

Menu VI

Vorspeise	Schrebergartensalat aus Radisli, Kefen, Frühlingsblattsalaten, Sprossen und Rüeblistreifen Hausdressing Mini Brötli und Butter
Hauptgang	Duo vom Rind mit Roastbeef und dem Bäggli Portweinsauce Rosmarinkartoffeln Broccoli und grüner Spargel
Vegetarisch	Blumenkohlsteak Sommergemüse Salsa Rosmarinkartoffeln Broccoli und grüner Spargel
Dessert	Zuppa di limone auf Erdbeerensalat CHF 59.00 pro Person

Menu VII

Vorspeise	Weisser Spargel an Dörrtomaten Vinaigrette Mini Brötli und Butter
Hauptgang	Kalbshuftstreifen an Morchelrahmsauce Hausgemachter Kartoffelstock Rüebli und gebratene Frühlingszwiebeln
Vegetarisch	Gemüseburger an Kräutersauerrahm Hausgemachter Kartoffelstock Rüebli und gebratene Frühlingszwiebeln
Dessert	Kaffee Luz, als Törtchen mit Träschglace
	CHF 54.00 pro Person

Menu VIII

Vorspeise	Gedämpfte Tomate im Zuccinimantel als Terrine mit Pecorino Röstbrot Mini Brötli und Butter
Hauptgang	Rindfiletmedaillon vom Grill Chimichurrisauce und Sauerrahm à part Rosmarinkartoffeln Grillgemüsespiess
Vegetarisch	Gegrillter Kräuter Saitling mit rotem Zwiebelkonfit Chimichurrisauce Rosmarinkartoffeln Grillgemüsespiess
Dessert	Variation aus Felchlin Schokoladenmousse Orangen - Mandelwürfel Früchtegarnitur
	CHF 65.00 pro Person

Menu IX

Vorspeise	Tomaten mit Meierskappel Büffelmozzarella an Basilikumpesto Dressing
	Mini Brötli und Butter
Hauptspeise	Perlhuhnbrust surpreme Rosa Pfeffersauce mit Dörrtomaten Zitronen Ravioli Italienische Gemüsecaaponata
Vegetarisch	Burger aus Bohnen mit Kräutersauerrahm Zitronen Ravioli Italienische Gemüsecaaponata
Dessert	Rhabarber Vanille Küchlein und Erdbeerenmousse
	CHF 47.00 pro Person

Menu X

Vorspeise	Dijonsensuppe mit Brotcroûtons
	Mini Brötli und Butter
Hauptspeise	Schweinsfilet am Stück gebraten Morchelrahmsauce Butternudeln Bohnen Rüebli glasiert
Vegetarisch	Sellerie in Brotbrösel gebraten Morchelrahmsauce Butternudeln Bohnen Rüebli glasiert
Dessert	Eingekochtes der Birne mit Schokoladensauce und Vanilleglace
	CHF 48.00 pro Person

Buffet Varianten

Buffet Varianten

Buffet klassisch

Vorspeisen	Nüsslisalat (Saison) an Balsamico Dressing Rauchlachsrosen Mini Brötli assortiert
Hauptgang	Schweinsfilet rosa gebraten Roastbeef Kalbsschulterbraten
Saucen	Morchelrahmsauce Sauce béarnaise Rosmarinsauce
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 CHF 58.00 pro Person (Ab 30 Personen)

Buffet Italien

Vorspeisen	Vitello Tonnato
	Melonenauswahl San Daniele Rohschinken
	Riesengrillen an Cherrytomaten und Cipolotti Salsa Pochierte Kalbsmilken an Salsa Verde
	Tomaten Büffelmozzarella an Basilikumpesto Dressing
	Bunter Peperonisalat Bunter Blattsalat an weissem Balsamico Dressing Dreierlei Bohnensalat an Haselnussdressing Fenchelsalat mit Orangen
	Brotauswahl
Hauptgang	Ricotta – Spinat Lasagne Zitronenravioli an Salbeibutter
	Rindsbraten an Rotweinsauce Kalbsinvoltini mit Frischkäse und Rohschinken Saltimbocca vom Kalb
Beilagen	Weissweinsrisotto
	Kartoffelgratin
	Romanesco mit Pinienkernen
	Schmortomaten mit Parmesan überbacken
Dessert	Panna Cotta an Himbeersauce
	Tiramisu
	Apfel - Baumnusstorte
	Frischer Fruchtsalat
	Mandelkuchen
	CHF 65.00 pro Person (Ab 30 Personen)

Buffet Sommer

Vorspeisen	Zucchini-salat an Zitronen - Estragon Dressing
	Spargel-salat an Basilikum-dressing
	Tomaten - Büffelmozzarella-salat
	Eisberg-salat 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
CHF 62.00 pro Person (Ab 30 Personen)	

Buffet Western

Vorspeisen	Broccolisalat mit Kürbiskernen und Speck Julienne Cole Slaw Salat Teigwarensalat Tomatensalat mit Zwiebeln Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Croûtons, Eier und Cipolotti Brotauswahl
Hauptgang	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	Bananenpudding Cheesecake Apple crumble Braunes Schokoladenmousse
	CHF 65.00 pro Person (Ab 30 Personen)

Brunchangebot

Brunch Varianten

Brunch I

Heiss	Rösti mit und ohne Speck Bratspeck Spiegelei Rührei mit Tomaten-, Zwiebel- und Schinkenwürfeli
Kalt	Käseplatte mit verschiedenem Hart - und Weichkäse Lachsplatte mit Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum Fleischplatte mit Braten, Aufschnitt, Salami und Schinken Kaltes Roastbeef mit Tatarsauce 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 Silser Brote Tessinerbrot
Getränke	Kaffee von Nespresso Teeauswahl von Sirocco Ovomaltine und Schokolade Milch kalt und heiss Vier Sorten Fruchtsäfte CHF 42.00 pro Person (Ab 40 Personen)

Brunch II

Heiss	Rösti mit und ohne Speck Bratspeck Spiegelei Rührei mit Tomaten-, Zwiebel- und Schinkenwürfeli Roastbeef am Stück gebraten mit Tatarsauce
Kalt	Lachsplatte mit Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum Räucherfischplatte Crevettencocktail Pasteten und Terrinen Variationen mit Cumberland Sauce Kartoffelsalat an Lauchvinaigrette Tomaten - Mozzarellasalat Käseplatte mit verschiedenem Hart und Weichkäse Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salami und Mostbröckli Verschiedene Corn Flakes in kleinen Packungen Birchermüesli Fruchtjoghurt Butter und Margarine Nutella Verschiedene Konfitüren Frischer Fruchtsalat
Brote	Butter-, Laugen- und Vollkorngipfeli Butterzopf Pirolle mit und ohne Kerne Baguette Brot Silserkranz Tessinerbrot
Getränke	Kaffee von Nespresso Teeauswahl von Sirocco Ovomaltine und Schokolade Milch kalt und heiss Vier verschiedene Fruchtsäfte CHF 54.00 pro Person (Ab 40 Personen)

Fondues und Raclette

Fondues und Raclette

Fondue Chinoise

Fleisch Handschnitt	Rindshuft Lammnierstück Kalbshuft Pouletbrust	
Vegetarisch Wenn gemeldet	Pilze, Räuchertofu und Broccoli-, Rübli und Blumenkohlrosetten	
Saucen fünf Sorten Auswahl	Tatar Sauce Knoblauch Sauce Curry Sauce Rabiata Sauce Cocktail Sauce Orangen - Cayenne Sauce	Bananen - Peperoni - Paprika Grüne Pfeffer Sauce Rosa Pfeffer Sauce Dill - Ei Sauce Estragon Sauce Meerrettich Sauce
	CHF 23.00 pro Person (250g Fleisch pro Person) CHF 27.00 pro Person (300g Fleisch pro Person)	
Beilagen	Reis oder Kartoffelgratin	
	CHF 4.50 pro Person	
Gemüse	Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln und Curry – Zucchini	
	CHF 4.00 pro Person	
Früchte	Trauben, Ananas, Kiwi	
	CHF 4.00 pro Person	
Bouillon	Rindsbouillon mit Rotwein Inkl. Fondue Rechaud und Fonduegabeln	
	CHF 3.00 pro Person	

Käse Fondue

Hausmischung Greyerzer rezent
 Appenzeller rezent
 Freiburger Vacherin

Moitié - Moitié Freiburger Vacherin
 Greyerzer rezent

Tessiner Fondue Greyerzer rezent
 Tessiner Bergkäse
 Gorgonzola

Die Fonduemischung ist fix fertig und muss nur noch erhitzt werden.
 Inklusive Wein, Knoblauch und Gewürze.

Pro Person werden 300g Käsemischung und 150g Brot berechnet.
 Inkl. Fondurechaud und Fonduegabeln.

CHF 17.00 pro Person

Raclette

Käsesorte Altsenn aus der Ostschweiz (Halbe Käse - Laibe)

Beilagen heiss Gschwellti

Beilagen kalt Gürkli, Maiskölbchen, Silberzwiebeln

Inklusive Raclette Ofen für zwei halbe Käse.

CHF 19.00 pro Person

Grillbuffets

Grillbuffets

Grillbuffet I

Fleischauswahl	Riesengrillcrevetten Felchenfilet Pouletbrust CH Rindshuft Steak Lammracks Gemüsespiesse Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse
Beilage warm	Süsskartoffeln vom Ofen mit Rosmarin und Olivenöl
Saucen	Sauerrahm mit Limette Knoblauchsauce Sauce Rabiata Süsse Chilisauce Kräuterbutter
CHF 32.00 pro Person (Ab 30 Personen)	

Grillbuffet II

Fleischauswahl	Lammracks Pouletbrust CH Spare Ribs Rindshuftsteak Miniwürste Gemüsespiesse Grillkäsespiesse
Beilagen warm	Rosmarinkartoffeln
Saucen	Sauerrahm Knoblauchsauce Sauce Rabiata Kräuterbutter
CHF 29.00 pro Person (Ab 30 Personen)	

Grillbuffet III

Fleischauswahl Schweinsnierstück Steak
 Pouletschenkel
 Spare Ribs
 Rindshamburger
 Mini Würste

Vegiauswahl Gemüsespiesse
 Maiskolben

Beilagen warm Rosmarinkartoffeln
 Sauerrahm
 Knoblauchsauce
 Sauce Rabiata
 Kräuterbutter

CHF 22.00 pro Person (Ab 30 Personen)

Grillbuffet IV

Fleischauswahl Rindfilet am Stück grilliert
 Kalbshohrücken Steak
 Canettenbrust
 Mini Krebslicervelat

Vegiauswahl Käseburger
 Portobello
 Gemüsespiesse

Beilagen warm Rosmarinkartoffeln

Saucen Chimichurri
 Tomatenjeow
 Mango Chutney
 Zitronen Mayonnaise

CHF 45.00 pro Person (Ab 30 Personen)

Alle Grillvorschläge sind inklusive Grill und Gas.

Grill Salatbuffet

Salate Mozzarella Salat (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

CHF 10.50 pro Person

Grillauswahl

Teilen Sie uns mit, welche Fleischsorten Sie gerne grillieren möchten, und wir erstellen Ihnen gerne eine entsprechende Offerte.

- 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

Personalkosten und Catering-Mietmaterial

Personalkosten und Catering-Mietmaterial – Auswahl

Personalkosten

Koch / Grilleur	CHF 65.00 pro Stunde
Servicemitarbeiter	CHF 60.00 pro Stunde

Mietmaterial

Menu-Gedeck einfach	CHF 6.50 pro Person
----------------------------	---------------------

Vorspeisenteller- und Besteck
Butterteller und Messer
Hauptgangteller- und Besteck
Dessertteller- und Besteck
Rotwein- und Wasserglas

Apéro-Gedeck einfach	CHF 1.50 pro Person
-----------------------------	---------------------

Kleine Teller
2 Universalgläser

Apéro Riche-Gedeck	CHF 2.50 pro Person
---------------------------	---------------------

Kleine Teller- und Besteck
Shotgläser
Universalgläser

Einzelpreise Geschirr auf Anfrage

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

Diverses Küchenmaterial auf Anfrage

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

Festbankgarnitur	CHF 20.00 pro Stück
-------------------------	---------------------

80 cm x 230 cm (gross) und 180x75 cm

Tische rund	CHF 30.00 pro Stück
Polsterstühle	CHF 5.00 pro Stück
Stehtische	CHF 10.00 pro Stück

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

Stofftischtücher für Festtische, weiss	CHF 10.00 pro Stück
Stofftischtücher für Stehtische, weiss	CHF 7.00 pro Stück
Stofftischtücher für runde Tische, weiss	CHF 20.00 pro Stück
Stoffservietten, weiss	CHF 2.00 pro Stück

Kaffeemaschine	CHF 50.00 pro Stück
Nespresso-Tabs für Kaffeemaschine	CHF 1.00 pro Stück

Partyzelt 3m x 3m	CHF 30.00 pro Stück
Partyzelt 3 x 6 m	CHF 50.00 pro Stück