

Lieber Gast

Schön, dass Sie Interesse an unserem Catering haben. Wir freuen uns, Ihnen unser Angebot vorzustellen. Wir kochen mit Herz und Respekt für die Umwelt. Deshalb berücksichtigen wir bei der Planung des Angebotes Jahreszeit und Regionalität der Produkte.

Damit Sie sich ein Bild von uns machen können, haben wir einige unserer Apero- und Menüvorschläge aufgelistet. Am liebsten jedoch lernen wir Sie persönlich kennen, zeigen unsere Küche und besprechen im Anschluss, was Sie sich für Ihren Anlass vorstellen. Daraus entsteht eine auf Sie zugeschnittene Offerte mit allen Details und Preisangaben.

Auf den letzten Seiten finden sie zudem einige Tipps, Tricks und Vorschläge für die Planung Ihres Anlasses. Selbstverständlich stehen wir an Ihrer Seite, damit Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit freundlichem Gruss aus der Küche

Nick Ditzler
Leiter Catering und Gastronomie



Apéro, saisonale Vorschläge:

Frühling

Spargelsalat, Avocadosalat mit rosa Grapefruit

Sommer

Melonencocktail, Tomatenspiessli mit Mozzarellakugeln und Balsamico,
Bunter Hörnlisalat, Glasnudelsalat mit gebratener Crevette, marinierte Oliven gefüllt mit
Mandeln, Bruschette mit Knoblauch und Tomaten
Gebratene und marinierte Sommergemüse, auf Wunsch mit Fetakäse gefüllt

Herbst

Kürbissuppe mit Orange und Ingwer
Sellerie-Apfelcremesuppe mit Speck, Rucola und Popcorn

Winter

Mehlsuppe mit Käseknusperstange
Gerstensuppe mit Speck und Gnagi
Petersilienwurzelsalat mit Orangen und Nüssen
Rauchlachstiramisu

Alle Einheiten zwischen Fr 3.-- und Fr. 4.80 / Stück

Und zu jeder Jahreszeit

Speckgugelhopf	1 Kg	Fr. 25.--
Partybrötli / Knöpfe ca. 5 cm Durchmesser mit Schinken, Salami oder Käse	Stück	Fr. 2.50
mit Rohschinken, Bündnerfleisch oder Coppa	Stück	Fr. 3.50
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat</i>	Stück	Fr. 5.50
<i>Fleischkügeli mit Schaschliksauce</i>	3 Stück	Fr. 4.50
Silserli gefüllt, Vollkornbrötli gefüllt	Stück	Fr. 3.50
Hobelkäserollen, Tete de moin Röseli	100 gr.	Fr. 5.20

Kursiv = lauwarm

Unseri Spezialität: warmi Chlosterchüechli	Stück	Fr. 3.--
--	-------	----------

Buffetvorschläge

Salatbuffet mit sechs verschiedenen Saisonsalaten, zwei Saucen und Brot ab 15 Personen	pro Pers.	Fr. 10.50
Salatbuffet mit zwölf verschiedenen Saisonsalaten, drei Saucen und Brot ab 25 Personen	pro Pers.	Fr. 14.50

Mögliche Ergänzungen ab 15 Personen

Heisser Fleischkäse, 200 g / Pers	Fr. 7.50
Heisser Beinschinken, 200 g / Pers	Fr. 11.50
Schinken im Brotteig, 180 g / Pers	Fr. 13.--
Pouletbrüstchen warm, 130 g / Pers	Fr. 8.50
Hackbraten, 150 g / Pers	Fr. 11.50
Schweinshalsbraten, 150 g / Pers	Fr. 11.--
Kalbsschulterbraten, 150 g / Pers	Fr. 13.50
Folienkartoffel mit Sauerrahm, 150 g / Port.	Fr. 3.50

Bauernbuffet (ab 25 Personen) pro Pers. Fr. 28.--

Warmer Beinschinken und Ofenfleischkäse, Rohessspeck, Rauchfleisch, Schinkenspeck, Pfefferschinken, gefüllte Kalbsbrust, Schwartenmagen garniert, drei verschiedene Salate in Schüsseln und dekorative Brote nach Wahl.

Gourmetbuffet kalt (ab 25 Personen) pro Pers. Fr. 38.--

Kalter Beinschinken, Bündnerfleisch, Coppa, Salami, Rohschinken mit Saisonfrüchten, kalter Schweinsbraten, Terrine mit Sauce Cumberland, diverse Saucen, Oliven, gefüllte Eier, drei verschiedene Salate in der Schüssel. Brotbuffet mit 3 Sorten

Auf Wunsch zusätzlich mit:

Rauchlachs, geräucherte Forellenfilets, Crevetten	pro Pers.	Fr. 45.--
---	-----------	-----------

Brunch (ab 20 Personen)

Variante Budget pro Pers. Fr. 18.50

Ruchbrot, Nussbrot, Zopf, Butter, Konfitüren, Honig, Joghurt nature, Früchtejoghurt
Vier Minuten Eier, Rührei mit Kräutern
Käseplatte garniert, Aufschnittplatte garniert, Früchtekorb

Variante Standard pro Pers. Fr. 23.50

Zusätzlich zum Angebot Budget: Gipfeli, Vollkornbrot, Fruchtsalat, Birchermüesli mit
Rahm, Rösti knusprig gebraten mit Spiegeleiern

Variante Deluxe pro Pers. Fr. 28.50

Zusätzlich zum Angebot Standard: Rauchlachs, Bündnerfleisch, Pastete und 1 dl
Prosecco

Gemüsesalate

Preis pro Kg

Karottensalat mit Sonnenblumenkernen
Karotten, Orangensaft, Honig, Sonnenblumenkerne,
Essig, Rapsöl Fr. 9.50

Kabis-Speck-Salat
Weisskabis, Essig, Speck, Rapsöl, Kümmel Fr. 9.50

Apfelsalat
Aepfel, Mayonnaise, Joghurt, Curry Fr. 8.50

Rotkrautsalat
Rotkraut, Aepfel, Essig, Zwiebeln, Rapsöl Fr. 7.50

Randensalat
Randen, Zwiebeln, Apfelwürfeli, Essig, Rapsöl Fr. 8.--

Kabis-Rübli-Salat (Cole Slaw)
Weisskabis, Rübli, Mayonnaise, Rapsöl, Essig Fr. 9.--

Gurkensalat (Saison)
Gurken, Senf, Rahm, Dill Fr. 7.50

Tomatensalat mit Mozzarella (Saison)
Tomaten, Balsamicovinaigrette, Mozzarella, Basilikum Fr. 10.50

Bohnensalat Grüne Bohnen, Essig, Rapsöl, Zwiebeln	Fr.	9.50
Selleriesalat mit Ananas Sellerie, Ananas, Mayonnaise	Fr.	8.50
Süssmais-Salat mit Curry Süssmais, Mayonnaise, Zwiebeln, Ananas und Curry	Fr.	9.--
Kartoffelsalat Kartoffeln, Bouillon, Senf, Essig und Rapsöl	Fr.	8.50
Grüner Blattsalat	Fr.	18.--
Vollwertsalate / Teigwarensalate		Preis pro Kg
Kichererbsensalat Kichererbsen, Tomatenwürfeli, Essig, Rapsöl	Fr.	10.50
Reissalat mit Curry Reis, Rapsöl, rote Kirschen, Sultaninen, Mandelsplitter, Currysauce, Essig	Fr.	9.--
Hörnli-Schinken-Salat Hörnli, Schinken, Erbsen, leichte Mayonnaise	Fr.	10.--
Taboule orientale Couscous, Rosinen, Minze, Gurkenstückli, Tomatenwürfeli, Zitronensaft Rapsöl, Essig	Fr.	9.50
Fleischsalate		Preis pro Kg
Siedfleischsalat Siedfleisch, Salzgurken, Zwiebeln, Rapsöl, Essig	Fr.	18.50
Ochsenmaulsalat Ochsenmaul, Essig, Rapsöl, Zwiebeln, Peperoni, Salzgurken, grüne Oliven	Fr.	17.--
Wurst-Käse-Salat Cervelats, Emmentaler Rapsöl, Zwiebeln, Essig	Fr.	16.50

Käsesalate

Preis pro Kg

Hirtensalat mit Feta Fetawürfel, Cherrytomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, grüne Oliven, Rapsöl, Essig	Fr.	16.--
Käsesalat Madras Emmentaler, Reis, Peperoni, Apfelwürfel, Curry, Essig, Rapsöl	Fr.	17.--

Menüvorschläge

2 Pastetli mit Kalbfleischfüllung Erbsli und Rüebl	pro Pers.	Fr.	18.50
Schweinsgeschnetzeltes Kartoffelstock Erbsli und Rüebl	pro Pers.	Fr.	17.50
Schweinsbraten glasiert Nudeln Broccoli	pro Pers.	Fr.	18.50
Schwedenbraten (mit Pflaumen) Kartoffelgratin Saisonsalat	pro Pers.	Fr.	18.--
Riz Casimir (Schweinefleisch oder Poulet)	pro Pers	Fr.	21.--
Schweinsrahmschnitzel Nudeln Saisonsalat	pro Pers.	Fr.	19.--
Pouletbrüstchen Teigwaren Saisongemüse	pro Pers.	Fr.	18.50
Geschnetzeltes Rindfleisch „Jägerart“ Trockenreis Saisonsalat	pro Pers.	Fr.	18.50
Kalbs- Schweine- und Rinderbraten Kartoffelgratin Saisongemüse	pro Pers.	Fr.	25.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti, Pfirsichgarnitur	pro Pers.	Fr.	24.--

Süssspeisen

Kuchen und Torten

Rüeblikuchen	pro Port.	Fr.	4.--
Linzertorte	pro Port.	Fr.	5.--
Schwarzwäldertorte	pro Port.	Fr.	6.--
Cakes	pro Port.	Fr.	3.--
Sitofaitkuchen	pro Port.	Fr.	3.--

Creemen / Moussen / Diverses

Gebrannte Creme	pro Port.	Fr.	5.--
Caramelköpfchen mit Rahm	pro Port.	Fr.	5.50
Schokoladenmousse weiss und dunkel	pro Port.	Fr.	6.--
Tiramisu	pro Port.	Fr.	7.50
Fruchtsalat aus frischen Saisonfrüchten	pro Port.	Fr.	6.50

Gefrorenes

Fruchtparfaits	pro Port.	Fr.	5.50
Fruchtglacen	pro Kugel	Fr.	3.50

Dessertteller, Dessertbuffets nach Ihrer Wahl zusammengestellt: Preis auf Anfrage

Einige Fragen, die Sie sich im Vorfeld stellen sollten:

Service

Unseren Service bieten wir ihnen, solange Sie ihn benötigen. Wir verrechnen Ihnen pro Stunde:

Servicemitarbeiter CHF 45.--/ Stunde
Küchenmitarbeiter CHF 45.--/ Stunde

Zeitaufwand für einrichten und Aufdecken des Anlasse werden zum Service-Ansatz verrechnet.

Für 20 Gäste mit serviertem Essen braucht es ca. 1-2 Servicemitarbeitende

Nachtzuschläge

Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr CHF 70.--/ Stunde
Ab 02.00 Uhr CHF 150.--/ Stunde

Miete Material

Menügedeck komplett inkl. Gläser	pro Person	Fr.	5.20
Apérogedeck, (kleiner Teller, 2 Gläser)	pro Person	Fr.	1.40
Nur Gläser	pro Glas	Fr.	0.60
Papiertischtuch und Servietten	pro Person	Fr.	1.50
Stoffischtuch weiss	pro 6erTisch	Fr.	10.--
Stoffservietten weiss	pro Stück	Fr.	1.20
Grill (Inkl. Reinigung und Gasflasche)		Fr.	80.--

Dekoration

Blumen und Arrangements nach Aufwand

Verluste oder Beschädigungen

Materialverluste, oder – Beschädigungen müssen wir Ihnen leider in Rechnung stellen.

Lieferungen

Pro Anfahrt Riehen		Fr.	25.--
Pro Anfahrt ausserhalb Riehen	pro Km	Fr.	1.80

Sie haben selbstverständlich die Möglichkeit, die bestellten Speisen bei uns in der Küche selbst abzuholen.

Fleischherkunft

Wir verarbeiten Fleisch und Geflügel das ausschliesslich aus der Schweiz stammt

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7 % MwSt.