

Catering – Angebote und individuelle Auswahl...

Ein Event, Schulung, Geburtstagsfeier, Firmenanlass oder einen Apéro... vom Bankett über Brunch, bis hin zum festlichen Anlass – so feiern Sie bei uns. Tisch- und Raumdekoration bis zur Unterhaltung, unser individuelles Angebot sowie die persönliche Beratung lassen keine Wünsche offen.

Seminarverpflegung

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obstschale (inklusive)

Frische Gipfel	à	1.80
Laugenbrezel (mit/ohne Butter)	à	2.50
Mini Clubsandwich (Rohschinken, Salami, Rauchlachs, Thonmousse)	à	3.50
Birchermüsli im Weck-Glas	à	3.50
Fruchtsaft oder Smoothie	Liter	7.50

Sie planen einen Apéro?

«Salzig»

Apero-Mix (Chips, Nüsse, Salzstangen) 3.50

«Fruchtig»

Fruchtspiess (Vegan) Saisonaler bunter Fruchtspiess 3.20

«Herzhaft»

Mini Clubsandwich (Rohschinken, Salami, Rauchlachs, Thon) 3.50

Tomaten-Mozzarella-Spiesse 3.00

Saisonale Salate im Glas 4.50

«Klassiker»

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Pizzettis 1.50

Baguette am Meter (Laugen-, Knusperbrot)

Fleischkäse, Salami, Bündnerfleisch, Käse, Thonmasse, Ei 45.00

«Suppentopf» (saisonal und lecker)

Gerste, Linsen-Curry, Tomaten-Basilikum, Karotten-Ingwer, Kürbis-Honig

Für individuelle Wünsche oder einen exklusiven Anlass empfehlen wir unser individuelles Apéro-Angebot. Wir beraten Sie gerne!

Getränke

Alkoholfrei

Valser mit Kohlensäure	7 dl	5.00
Valser ohne Kohlensäure	7 dl	5.00
Rivella rot / blau	1 ltr	6.00
Apfelschorle	1 ltr	6.00
Pepita	1 ltr	6.00
Coca-Cola/ Fanta	1 ltr	6.00
Zitronenlimonade	Preis auf Anfrage	
Div. Fruchtsäfte	Preis auf Anfrage	
Eistee (hausgemacht)	Preis auf Anfrage	

Bier

Flasche	3.3 dl	5.00
alkoholfrei Flasche	3.3 dl	5.00

Haus - Wein

Rot, Weiss, Rose	7 dl	20.00
------------------	------	-------

Heissgetränke

Kaffeesorten, Teesorten

Alle Getränke können auch selbst organisiert und mitgebracht werden!

Unser Hauscatering – ein Fest für Ihre Gäste...

Unsere reichhaltigen Buffets werden Ihre Gäste begeistern, denn da hat es stets für jeden etwas dabei. Wir bieten Ihnen neben einer Auswahl an Vorspeisen, verschiedene Buffets an: herzhaft, vegetarisch, mediterran oder klassisch-schweizerisch. Das Dessert zum Schluss darf natürlich nicht fehlen!

Sie haben die Wahl...

Suppen – saisonal und lecker

Bouillon mit Fideli | Gerstensuppe | Linsen-Curry | Tomaten-Basilikum | Karotten-Ingwer | Kürbis-Honig Suppe | Flädli-suppe

Salate – knackig und bunt

Blattsalat | Gurkensalat | Mediterraner Linsensalat | Orientalischer Couscous
Sellerie-Apfel-Salat | Randen-Meerrettich-Salat | Tomaten-Mozzarella-Salat
Griechischer-Salat | Wurst-Käse-Salat | Hörnlisalat | Kartoffelsalat | Rüeblisalat
Hausdressing – Croutons – geröstete Kerne – Baquette, Brot

Herzhaftes – frisch und happig

Geräucherte Forelle | Geräucherter Lachs | Dill-Senf-Sauce | Meerrettich-schaum | Roastbeef mit Tartarsauce | Melone - Schinken | Vitello Tonnato
Mini-Hamburger | Antipasti-Platte | Bruschetta - Pomodoro

Fleisch

Kalbsbraten | Schweinebraten | Kalbsgeschnetzeltes | Rosa gebratenes Nierenstück vom Schwein | Schnitzel paniert | Schweins Saltimbocca | Gespickter Rinderbraten | Kalbsfiletmedaillon | Pouletbrust | Rindergulasch | Ofenleisch-käse

Fisch

Gebratenes Lachsfilet | Fischknusperli | Eglifilet | Zanderfilet | Forelle | Pangasius

Vegetarisch

Gemüsecurry | Spinatlasagne | Nudel-Gemüse-Auflauf | Falafelbällchen mit Humus | Gemüsetaler | Kichererbsen Galetten | Tomaten-Seidentofu-dip | Gebratenes Saisongemüse | Quorn Frikadellen

...und das gibt's dazu!

Kartoffelgratin | **Reis** | Verschiedene Pasta-Sorten | Kroketten | Papas Arugadas | Polenta | Pommes frites

Saisonale Gemüsesorten | Ratatouille

Calvados-Rahmsauce | Pfeffersauce | Pilzrahmsauce | Zitronensauce
Tartarsauce

...eine süsse Verführung zum Schluss?

Schokoladenmousse | Gebrannte Creme | Fruchtsalat | Tiramisu | Panna Cotta
Glace | Zwetschgenkuchen

Auswahl Buffets

«Alma» pro Person 59.00

Fleisch | Fisch

Kalbsschulter | Schweinskarree | Kalbsgeschnetzeltes | Rosa gebratenes Nierenstück vom Schwein | Schweins Saltimbocca | Gespickter Rindsbraten

Vegetarisch | Vegan

Gemüsecurry | Tofu | Reis

Kichererbsen Galetten | Tomaten-Seidentofu-dip | Gebratenes Saisongemüse

Inkl. 3 Vorspeisen, 4 Beilagen, 1 Dessert

«Selma» pro Person 69.00

Fleisch/Fisch

Kalbsgeschnetzeltes | Rosa gebratenes Nierenstück vom Schwein | Schweins Saltimbocca | Gespickter Rindsbraten | Gebratenes Lachsfilet

Vegetarisch | Vegan

Gemüsecurry | Tofu | Reis

Kichererbsen Galetten | Tomaten-Seidentofu-dip | Gebratenes Saisongemüse

Inkl. 4 Vorspeisen, 6 Beilagen, 2 Dessert

Bodenständiges pro Person 16.00

Wurst-Käsesalat garniert

Hörnlisalat mit Schinken- und Käsewürfel

Heisser Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat

Spaghetti-Plausch	pro Person	24.00
--------------------------	-------------------	--------------

Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen ihrer Wahl:

- Napoli Tomatensauce mit frischen Kräutern
- Bolognese gehacktes Rindfleisch
- Al tonno Thunfisch-Tomatensauce
- Gorgonzola Rahmsauce mit Gorgonzola
- Pesto Basilikum, Knoblauch, Petersilie, Pinienkerne, Olivenöl
- Carbonara Speck, Schinken, Sbrinz, Rahmsauce

Dazu servieren wir Ihnen Gurkensalat und geriebenen Parmesan.

Burgerei	pro Person	34.00
-----------------	-------------------	--------------

Der Burger zum selber machen!

- Mais-Knusperbun
- Rindfleisch Pattie (120g) (auch vegane Variante erhältlich)

Toppings:

- Cole Slaw Salad, Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln, Käsescheiben
- BBQ Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Senf

Dazu servieren wir drei Beilagen nach Wahl.

Haben Sie spezielle Wünsche, die hier nicht berücksichtigt wurden? Sprechen Sie mit uns, wir können fast alles möglich machen.