

Grilladen, Festessen, Buffets

(ab 30 Personen, Preisliste siehe unten)

Planen Sie ein Grillfest, ein Fünf-Gang-Festmenu mit Weinbegleitung oder möchten Sie Ihre Gäste zu einem reichhaltigen Buffet einladen? Lassen Sie sich vom folgenden Angebot inspirieren. Mögliche Varianten und Kombinationen finden wir am besten gemeinsam im persönlichen Gespräch.

Kleiner Grill

- Schweinshalsbraten (Sous vide), Grillbratwurst, Pouletschenkelsteak
- Halloumi, Rataouille
- Piemonteser Kartoffelsalat mit Äpfeln und roten Zwiebeln
- Karottensalat mit Sesam
- Griechischer Salat
- Blattsalat mit Dressing
- Senf und Zwiebelkonfit
- Selbst gebackene Focaccia

Grosser Grill

- Ganzer Rindshohrücken (Sous-Vide), Schweinshalssteak
- Kalbsbratwürste, Merquez, Pouletschenkelsteak
- Halloumi, Grillgemüse, Maiskolben, Ratatouille
- Piemonteser Kartoffelsalat mit Äpfeln und roten Zwiebeln
- Spanischer Karottensalat mit Knoblauch und Mandeln
- Asiatischer Gurkensalat
- Blattsalat mit Dressing
- Senf, Zwiebelkonfit und pikante Salsa
- Selbst gebackenes Sauerteigbrot und/oder Focaccia

Das Grill-Angebot ist nur im Sommerhalbjahr erhältlich.

Orientalisches Buffet

- Lammtagine (Rind, Geflügel) mit Trockenfrüchten und Süsskartoffeln
- Gemüse-Kichererbsen-Eintopf
- Gebratenes grünes Gemüse mit Pinienkernen Fetakäse und Zitrone
- Zitronen-Couscous oder Bulgur
- Geröstetes Auberginenmus, und Hummus mit Fladenbrot
- Tzatziki

Indisches Buffet

- Rindsbyriani, scharfes Rindfleischcurry mit gerösteten Gewürzen
- Geela Kitchuri, buntes Gemüsecurry mit Nüssen
- In Kokosmilch gekochte schwarze Linsen mit Chili und Koriander
- Zitronen-Basmatireis
- Gurkenraita, Ananas-Chutney, Pickles
- Selbstgebackene Naan-Brötchen

Mediterranes Buffet

- Spanisches Rindsragout mit Tomaten, Paprika und Oliven
- Caponata, Gemüsepfanne mit Auberginen, Stangensellerie und Kräutern
- Safran-Pilaw-Reis
- Gekochter Karottensalat mit Mandeln und Knoblauch
- Kräutersauerrahm
- Selbst gebackene Focaccia

Fünfgänger-Menü mit Fleisch & Weinbegleitung

(ab 8 Personen, mit Service)

- Amuse-Bouche (warm oder kalt)
- Bunter Saison-Salat mit karamellisierten Kernen, mariniertes Feta
- Kohlrabi-Schaumwein-Suppe
- Gebratener Rinds-Hohrücken, Barolojus, Ofengemüse und Kartoffeln
- Käseauswahl, Früchtebrot
- Schokoladen-Mokka-Mousse mit saisonalem Fruchtkompott

Beim **5-Gänger mit Weinbegleitung** sind 4 dl Wein pro Person inbegriffen.

Weine:

Die Weine werden in der Offerte aufgeführt, wenn gewünscht, oder als Überraschung serviert.

Fünfgänger-Menü Vegi & Weinbegleitung

(ab 8 Personen, mit Service)

- Amuse-Bouche (warm oder kalt)
- Lauwarmer Linsen-Gemüse-Salat mit Belper Knolle
- Kartoffelsuppe mit Rosmarin
- Spinatroulade mit Ricotta und Dörrtomaten, Tomaten-Chilisauce, schwarzer Reis, Ofengemüse
- Käseauswahl, Früchtebrot
- Dunkle Schokoladentarte mit Haselnüssen,
weisse Schokoladentarte mit Pistazien

Beim **5-Gänger mit Weinbegleitung** sind 4 dl Wein pro Person inbegriffen.

Weine:

Die Weine werden in der Offerte aufgeführt, wenn gewünscht, oder als Überraschung serviert.

Selbstverständlich kann ich Ihnen auch ein anderes Angebot zusammenstellen – teilen Sie mir Ihre Wünsche mit.

Preise:

Die Preise gelten pro Person.

Sämtliches Personal, die Logistik und der Material-Aufwand werden zusätzlich verrechnet (Stundenansätze siehe unten). Materialmieten und Logistik siehe PDF-Preisliste.

Alle Preise sind exkl. Mehrwertsteuer (die MWST von 7,7% wird beim Totalbetrag hinzugerechnet).

Da das Catering auf Sie abgestimmt und zugeschnitten sein wird, werden preisliche Abweichungen entstehen.

Grill:

- Kleiner Grill: CHF 45.00
- Grosser Grill: CHF 55.00

Fünfgänger-Menu:

- Fünfgänger-Menu Fleisch: CHF 105.00
- Fünfgänger-Menu Vegi: CHF 95.00

Buffets:

- Orientalisches Buffet: CHF 55.00
- Indisches Buffet: CHF 55.00
- Mediterranes Buffet: CHF 55.00

Personal (pro Stunde):

- Anlass-Leitung vor Ort bei Catering CHF 85.00
- Koch vor Ort CHF 60.00
- Service vor Ort CHF 60.00
- Aushilfe vor Ort CHF 60.00
- Aufbau / Abräumen (bei Lieferaufträgen) CHF 85.00

Fleischdeklaration:

- Bio-Metzg Bärtschi AG, Schüpfen (Rind, Schwein, Poulet)
- «Origine», Bio Linie der Prodega, (Weiderind, Schwein, Poulet Lamm, Kalb)