

2018 CATERING - Kulinarische Vorschläge

Vorspeisen

Preise in CHF / Einheit
exkl. MwSt 8% / 2,5%

Kanapees dreieckig garniert mit		
Lachs, Tatar oder Thon	3.50	Stück
Fleischkäse, Sellerie, Salami	3.20	Stück
Käse, Spargel, Ei oder Schinken	3.20	Stück
Kanapees quadratisch garniert mit		
Lachs, Tatar oder Thon	7.00	Stück
Fleischkäse, Sellerie, Salami,	6.00	Stück
Käse, Spargel, Ei oder Schinken	6.00	Stück
Brioche reicht für ca. 6 Personen		
gefüllt nach Ihren Wünschen z.B. Schinken, Käse, Salami etc.	69.00	Stück
gefüllt mit Lachs	79.00	Stück
Pasteten und Terrinenplatten	19.90	150g
nach Ihren Wünschen zusammengestellt		
fein garniert mit Sauce Cumberland / pro Person 150g		
Kalte Bündnerplatte	17.80	150g
fein garniert / pro Person 150g		
Käseplatte	22.90	200g
fein garniert / pro Person 200g		
Kalte Bündner- / Käseplatte	22.90	200g
fein garniert / pro Person 200g		
Kalte Kinderplatte lustig garniert	16.80	150g
lustig garniert		
Gemüsedipp-platte	8.00	200g
Frischgemüse wie Gurken, Karotten, Sellerie		
mit feinen verschiedenen Dipp-Saucen / pro Person 200g		
Lachsplatte mit geräuchertem Forellenfilet	24.90	170g
Fein garniert mit Kapern, Zwiebeln		
mit Merrettichschaum / pro Person 170g		
Roastbeefplatte	24.90	170
fein garniert / pro Person 170g		
Salate	11.00	300g
grüner Mischsalat, Tomatensalat, Ruedli, Selleri-Waldorf,		
Mais, Hörnli, Reis, Reiscurry, Kartoffel, Bohnen		
pro Person 300g		
Gambas-Dill Salat frisch zubereitet / pro Person 100g	8.90	100g
Weitere Frischsalate auf Anfrage	Preis nach	Offerte
Feine Suppen – ab 10 Personen		
Bündner Gerstensuppe	12.00	pro Person
Gulaschsuppe	12.00	pro Person
Basler Mehlsuppe mit Reibkäse	12.00	pro Person

a u f f a l l e n d f r i s c h ¹

Kleine warme Speisen

Preise in CHF / Einheit
exkl. Mwst 8% / 2,5%

Buureschinken heiß / pro Person 250g	10.50	250g
Buureschinken im Brotteig / pro Person 250g	10.50	250g
Teig pro Schinken	30.00	pro Teig
Ofenfleischkäse hausgemachte, heiss / pro Person 200g	7.00	200g
Zusätzliche Portion Kartoffelsalat / <i>pro Person 300g</i>	7.20	300g
Spagetti Bolognese / Tomatensauce	12.50	pro Person
pro weitere Sauce	3.00	pro Sauce
Lasagne / pro Person 400g	14.80	400g
Siedfleischeintopf / „Tafelspitz“	14.50	350g
Spatz/Siedfleisch mit Wirz, Sellerie, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln / pro Person 350g		

Warme Hauptspeisen

Rippli,Speck,Salzkartoffeln und Sauerkraut (Saison bedingt)	17.60	pro Person
Kalbshaxen mit Kartoffelgratin und Rüebl	28.50	pro Person
Kalbsvoessen mit Kartoffelgratin und Rüebl	26.50	pro Person
Kalbsgeschnetzeltes	31.50	pro Person
mit Nüdeli oder Kartoffelgratin und Broccoli		
Feines Paprikagoulasch vom Rind mit Kartoffelgratin und Rüebl	24.80	pro Person
Rassiges Lammcurry mit Früchten und Wildreis	24.50	pro Person
Feines Pouletgeschnetzeltes vom CH-Brüstli frisch	24.50	pro Person
Süßsauer mit Wildreis		
Schweinskottletbraten vom Grill mit Kartoffelgratin	21.00	pro Person
Pouletgeschnetzeltes (TK Br.-Fleisch)	13.00	pro Person
an Currysauce mit Naturreis		
Schweinhalsbraten vom Grill mit Kartoffelgratin und Bratensauc	17.90	pro Person
Feines Schweinsvoessen mit Nüdeli und Gemüse	16.50	pro Person
Tischgrillplatten	24.80	250g
mit verschiedenen Fleischsorten, mit Geflügel und Speck oder Fisc		
pro Person / 250g / ab 5 Personen		
Grillplatten	24.80	300g
mit exklusiven Fleischwaren, diversen Frischfisch, feinen Crevetter		
Wurstwaren / 300g/Person / ab 5 Personen		
Kartoffelgratin pro Person/250g	7.00	250g
Bohnenwickel	7.00	pro Person
(grünen Stangenbohnen mit Speck umwickelt) 2Stück / pro Person		
weitere Gemüsesorten	3.50	Pers./Sorte
Broccoli, grüne Stangenbohnen, gedämpfte Tomaten, Blumenkohl)		
US Roastbeef mit Kartoffelgratin und Broccoli	44.50	pro Person
Kalbscarreébraten mit Kartoffelgratin und gedämpften Tomaten	44.50	pro Person
Fondue Chinoise mit US Filet und Kalbsfilet	79.50	pro Person
Diversen Saucen, Kartoffelgratin, gemischten Salat, Senfrüchten, Silberzwiebeln, Maisköblbi, Mango, frische Ananasschnitze		
Original Bündner Zigeunerspisse vom Grill / Stück 200g	15.00	Stk./180g

a u f f a l l e n d f r i s c h ²

Diverse Brote

	Preise in CHF / Einheit exkl. Mwst 8% / 2,5%	
Kleine verschiedene Party-Brötli (4 Sorten)	1.00	Stück
Partybrot / Spezial Confiserie Klaus	15.00	Kg
	5.00	+ Masche
	6.00	+ Schrift

Dessert

Schwarzwäldertorte	6.50	Portion
Zugerkirschtorte	6.50	Portion
Apfelstrudel mit Vanillesauce	7.50	Portion
Frischer Fruchtsalat mit exotischen Früchten / mit Schlagrahr	9.80	Portion
Schokolade oder Vanillemousse	7.50	Portion
Feine Mousse-Kübeli (4 Sorten c/o Confiserie Klaus)	6.50	Portion
Crèmeschnitte (auch am Meter)	5.50	Portion

Getränke (werden nach Verbrauch verrechnet)

Kaffee heiß	3.50	pro Person
Miete Kaffeebehälter	9.00	Stück
Mineral (Eptinger 1.5 l)	3.00	1.5 Liter
Orangensaft (Granini 1l)	3.50	1 Liter
Diverse Rot- und Weissweine, Prosecco's, Champagner	Preis	auf Anfrage

Mietbare Gedecke / Verschiedenes

Miete Gläser	1.00	Stück
Miete Teller	1.00	Stück
Miete Besteck	1.00	Stück
Miete Kaffeegeschirr / Tasse, Unterteller, Löffel	2.50	Einheit
Miete Tischgrillgarnitur (Stein und Rechaud)	24.00	Stück
Miete Chinoise- / Fonduegarnitur	24.00	Stück
Miete Stofftischtücher 220 x 220 oder 240 x 240	15.00	Stück
Duni Papiertischrollen 25 m diverse Farben	98.00	Rolle
Duni Servietten diverse Farben Papier (Stoff Qualität)	20.00	50 Stück
Miete Partytischgarnitur	25.00	
Miete Gasgrill (muss nicht gereinigt werden)	200.00	
Miete Gasflasche mit Inhalt	50.00	
Miete Holzkohलगrill (muss nicht gereinigt werden)	150.00	
Holzkohle 10kg	25.00	10 Kg
Miete Partyzelt 3 x 6 m (wird aufgestellt und abgeholt)	250.00	

Arbeit am Anlass / Stundenansätze

	Ansatz	Std.
Herr Fritz Angst	100.00	Std.
Frau Jacqueline Bollinger	100.00	Std.
übriges Personal	75.00	Std.

a u f f a l l e n d f r i s c h