

Rund um Ihren Anlass

Liebe Gäste

Schön, dass Sie Interesse an unserem Catering haben und wir freuen uns, Ihnen unser Angebot vorzustellen.

Wir lieben gutes Essen, Kochen mit Herz und respektieren die Umwelt. Deshalb berücksichtigen wir bei der Planung des Angebotes Jahreszeit und Regionalität der Produkte.

Um Sie zu inspirieren, haben wir einige unserer Apéro- und Menüvorschläge aufgelistet.

Am liebsten jedoch, lernen wir Sie persönlich kennen, zeigen Ihnen unsere Küche und erstellen gemeinsam im Gespräch eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Offerte für Sie.

Auf der letzten Seite finden Sie zudem einige Tipps für die Planung Ihres Anlasses. Gerne stehen wir an Ihrer Seite, damit der Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit freundlichem Gruss aus der Küche

Nick Ditzler
Leiter Catering und Gastronomie

Apéro Fingerfood, saisonale Vorschläge:

Frühling

Spargelsalat, Avocadosalat mit rosa Grapefruit, bunter Hörnlisalat

Sommer

Melonencocktail, Tomatenspiessli mit Mozzarellakugeln und Balsamico, 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, Honigmelonenecken mit Rohschinken, Sellerie-Apfelcremesuppe mit Speck, Rucola und Popcorn
Sauerkrautkräpfen

Winter

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

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

Und zu jeder Jahreszeit

Speckzopf	1 Kg	Fr. 25.--
Partybrötli / Knöpfe ca. 5 cm Durchmesser mit Schinken, Salami oder Käse	Stück	Fr. 3.50
mit Rohschinken, Bündnerfleisch oder Coppa	Stück	Fr. 4.50
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat</i>	Stück	Fr. 6.50
<i>3 Fleischkügel mit Schaschliksauce</i>	Stück	Fr. 4.50
Hobelkäserollen oder/und Tête de Moine Röseli	100 gr.	Fr. 5.20

Kursiv = lauwarm

Unsere Hausspezialität: „ <i>Warmi Chlosterchüechli</i> “ Mit Speck, Zwiebeln, Apfel, Käse, Rahm und Ei	Stück	Fr. 3.80
--	-------	----------

Buffetvorschläge

Salatbuffet mit sechs verschiedenen Saisonsalaten, zwei Saucen und Brot
ab 15 Personen pro Pers. Fr. 13.50

Salatbuffet mit zwölf verschiedenen Saisonsalaten, drei Saucen und Brot
ab 25 Personen pro Pers. Fr. 17.50

Mögliche Ergänzungen ab 15 Personen

Heisser Fleischkäse, 200 g / Pers pro Pers. Fr. 8.50

Heisser Beinschinken, 200 g / Pers pro Pers. Fr. 12.50

Schinken im Brotteig, 180 g / Pers pro Pers. Fr. 14.50

Folienkartoffel mit Sauerrahm, 150 g/ Port. pro Pers. Fr. 4.50

Bauernbuffet (ab 25 Personen) pro Pers. Fr. 28.00

Gourmetbuffet kalt (ab 25 Personen) pro Pers. Fr. 38.00

Pastabuffet (ab 25 Personen) pro Pers. Fr. 22.00

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. 33.50

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

Gemüsesalate nach Saison 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
Rotkrautsalat Rotkraut, Aepfel, Essig, Zwiebeln, Rapsöl	Fr.	9.50
Randensalat Randen, Zwiebeln, Apfelwürfeli, Essig, Rapsöl	Fr.	9.00
Kabis-Rübli-Salat (Cole Slaw) Weisskabis, Rübli, Mayonnaise, Rapsöl, Essig	Fr.	9.50
Gurkensalat (Saison) Gurken, Senf, Rahm, Dill	Fr.	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella (Saison) Tomaten, Balsamicovinaigrette, Mozzarella, Basilikum	Fr.	12.50
Bohnensalat Grüne Bohnen, Essig, Rapsöl, Zwiebeln	Fr.	9.50
Selleriesalat mit Ananas Sellerie, Ananas, Mayonnaise	Fr.	9.00
Süssmais-Salat mit Curry Süssmais, Mayonnaise, Zwiebeln, Ananas und Curry	Fr.	9.50
Kartoffelsalat Kartoffeln, Bouillon, Senf, Essig und Rapsöl	Fr.	9.50
Grüner Blattsalat	Fr.	18.00
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.	10.00
Hörnli-Schinken-Salat Hörnli, Schinken, Erbsen, leichte Mayonnaise	Fr.	11.00
Taboule orientale Couscous, Rosinen, Minze, Gurkenstückli, Tomatenwürfeli, Zitronensaft Rapsöl, Essig	Fr.	10.50

Käsesalate

Preis pro Kg

Hirtensalat mit Feta
Fetawürfel, Cherrytomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln,
grüne Oliven, Rapsöl, Essig Fr. 18.00

Käsesalat Madras
Emmentaler, Reis, Peperoni, Apfelwürfel, Curry, Essig, Rapsöl Fr. 17.00

Menüvorschläge ab 25 Personen

Rindshackbraten pro Pers. Fr. 21.50
Kartoffelstock
Erbsli und Rüebl

Schweinsrückenbraten glasiert pro Pers. Fr. 20.50
Nudeln mit Brösmeli
Broccoli

Rindsstroganoff mit Peperoni und pro Pers. Fr. 24.80
Champignons, Spätzli
Mischgemüse

Riz Casimir mit Schweinefleisch oder Poulet pro Pers. Fr. 23.00
Ris Casimir mit Kalbfleisch pro Pers. Fr. 27.50

Schweinsrahmschnitzel pro Pers. Fr. 23.50
Nudeln
Saisonsalat

Kalbs- Schweine- und Rinderbraten pro Pers. Fr. 25.50
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Pouletschenkelpicatta
Tomatensauce
Zitronenrisotto pro Pers. Fr. 23.80

Süssspeisen

Kuchen und Torten

Zwetschgenstreusselkuchen	pro Port.	Fr.	4.50
Schwarzwäldertorte	pro Port.	Fr.	6.00
Schokoladenkuchen (laktose-und glutenfrei)	1/2 Port.	Fr.	3.00
Cakes	pro Port.	Fr.	3.00
Sitofaitkuchen	pro Port.	Fr.	3.50

Crems / Mousses / Diverses

Gebrannte Creme	1/2 Port.	Fr.	3.00
Caramelköpfchen mit Rahm	1/2 Port.	Fr.	3.50
Schokoladenmousse	1/2 Port.	Fr.	3.00
Tiramisu	1/2 Port.	Fr.	3.50
Fruchtsalat aus frischen Saisonfrüchten	1/2 Port.	Fr.	3.50

Dessertteller, Dessertbuffets nach Ihrer Wahl zusammengestellt: Preis auf Anfrage

Einige Fragen, die Sie sich im Vorfeld stellen sollten:

Service und Küche

Unsere Mitarbeitenden arbeiten, solange diese benötigen werden. Wir berechnen Ihnen pro Stunde:

Servicemitarbeiter CHF 48.00/ Stunde

Küchenmitarbeiter CHF 48.00/ Stunde

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

Für 25 Gäste mit einem servierten Essen braucht es mindestens 1 Servicemitarbeitender

Nachtzuschläge

Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr CHF 70.00/ Stunde

Ab 02.00 Uhr CHF 150.00/ Stunde

Miete Material

Menügedeck komplett inkl. Gläser und Kaffeegedeck	pro Person	Fr.	5.20
Apérogedeck, (kleiner Teller, 2 Gläser)	pro Person	Fr.	2.20
Nur Gläser	pro Glas	Fr.	0.60
Papiertischtuch und Servietten	pro Person	Fr.	1.50
Stofftischtuch weiss	pro 6erTisch	Fr.	10.00
Stoffservietten weiss	pro Stück	Fr.	1.20
Grill (Inkl. Reinigung)	Fr.		80.00

Dekoration

Blumen und Arrangements nach Aufwand

Verluste oder Beschädigungen

Material-verluste, oder – beschädigungen werden in Rechnung gestellt.

Lieferungen

Pro Anfahrt Riehen		Fr.	25.00
Pro Anfahrt ausserhalb Riehen	pro gefahrener Km	Fr.	1.80

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

Fleischherkunft

Wir verarbeiten ausschliesslich Fleisch und Geflügel aus der Schweiz.

Gerne geben wir Ihnen persönlich Auskunft über allergene Inhaltsstoffe

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

Checkliste und Fragen rund um Ihren Anlass:

- Anzahl der Gäste
- Ort
- Zeitplan
- Geschirr, Besteck und Gläser
- Getränke, Kaffee
- Kaffeemaschine
- Tische, Stühle vorhanden
- Tischdecken, Servietten, Tischdeko
- Aufbau und Abbau in der Lokalität, Schlussreinigung
- Mitarbeitende: Was mache ich selbst? Welche Dienstleistungen erwarte ich?
- Welchen Charakter soll der Anlass haben (bedient, Buffet, Flying Buffet)?
- Budget
- Spezielle Ernährungsformen
- Erwartungen der Gäste
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____