

Riehen,2026

.....
.....
.....

Musterofferte Catering

Sehr geehrte Damen und Herren

Gerne offeriere ich Ihnen wie besprochen:

Anzahl Gäste: ... Erwachsene und ... Kinder 6 – 12 Jahre zu 50%
Ort:
Datum:
Zeitplan: ab Uhr Apéro, ab Uhr Essen
Personal: ... Mitarbeitende im Service von Uhr bis Uhr,
 Mitarbeitende Buffet / Küche ab Uhr bis ca Uhr.
 Je CHF 54.00 / Std / MA.
Geschirr: Gedeck komplett inkl. Tischtuch und Serviette CHF 8.00/Pers
 Zusätzliche Gläser CHF 0.70 / Stk.
Getränke: Laut sep. Getränkekarte Foodnote. Wir gewähren eine Reduktion
 von 25% da die Mitarbeitenden separat verrechnet werden. Gastro-
 Kaffeemaschine pauschal CHF 150.00 (Inkl. Kaffee, Rahm, Zucker,
 Tee)
Transport: Pro Anfahrt Riehen, CHF 25.00, Raum Basel CHF 45.00
Kontakt: Ansprechpersonen
Spezielles:vegetarier,glutenfrei,laktosefrei. Andere Diäten können wir
 leider nicht berücksichtigen

Menüvorschläge für das Nachtessen:

Buntes Salatbuffet mit 6 Gemüsesalaten
 Brotbuffet, CHF 14.50 / Person

Oder Bruscette und Charantaismelonen mit
 San Daniele-Schinken vor den Gästen geschnitten
 CHF 22.00 / Person

Oder Wassermelonensalat mit Feta, Minze und Trauben
 CHF 15.50 / Person

Oder Melonenkaltschale
CHF 9.50 / Person

Oder Kaltes Vorspeisenbuffet mit orientalischen und italienischen
Köstlichkeiten, Olivenbaquettes
CHF 24.50 / Person

Hauptgang: Pouletschenkel knusprig gebacken gefüllt mit Spinat,
Trockenreis, grüne geschmorte Bohnen
CHF 22.00 / Person

oder Kalbsschulter mit Calvadossauce
Schweinsrückenbraten mit rosa Pfeffersauce
Kartoffelgratin, bunter Gemüsemix
CHF 29.50 / Person

oder Schweinefilet im Teig gebacken
Steinpilzrisotto, Gemüse garniture
CHF 36.00/Person

oder Rindsstroganof, saurer Halbrahm separat
Spätzli in Butter, Frühlingsgemüse
vegetarisch: Gemüsestroganof
CHF 32.00/Person

oder Pouletschenkelpiccata
Tomatenragout
Zitronenrisotto
CHF 24.50/Person

oder Rindshackbraten
Rosmarinsauce
Kartoffelstock
Rüebli
CHF 22.50

oder Zartes Rindsfilet am Stück gebraten
Morchelrahmsauce
Butterspätzli
Gemüsechörbli mit saisonalem Sommergemüse
CHF 58.50 / Person

- oder Kalbsfiletmedaillons an Cognacrahmsauce
Butternudeln
Zuckerkefen mit kleinen Gemüsen
CHF 63.00 / Person
- oder Kalbsschnitzel an Limomensauce
Feine Kräutersauce
Butternüdeli
Gemüsechörbli
CHF 40.50 / Person
- oder Les 3 Filet
Rindsfilet an Rotweinsauce
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Shweinefilet am Pfeffersauce
Spätzli in Butter und Kartoffelgratin
Marktgemüse
CHF 53.50 / Person
- Dessert: Zartbitteres Schokoladenmousse mit Birnen
Beerentiramisu
gebrannte Creme nach Grossmutter Art
Mangoglace mit frischer Ananas.
Alles in ½ Portionen abgefüllt, CHF 4.20 / Glas

Hochzeitstorte

Die verarbeiteten Produkte sind fast ausschliesslich regional. Fleisch und Geflügel nur aus der Schweiz. Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.
Auskünfte über allergene Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne persönlich.
Für Fragen und Anregungen bin ich gerne für Sie erreichbar.

Besten Dank.

Freundliche Grüsse

Nick Ditzler
Küchenchef KDR