

INHALTSVERZEICHNIS

Apéro

<i>Canapés, belegte Brote, gefüllte Gipfeli</i>	S.	1
<i>Sandwiches</i>	S.	2
<i>Gefüllte Party-Brote, Apéro Klassiker</i>	S.	3
<i>Kleine und Spezielle Häppchen</i>	S.	4
<i>Grössere Häppchen oder zum integrieren</i>	S.	6

<i>Fingerfood</i>	S.	7
-------------------	----	---

<i>Kalte Platten</i>	S.	8
----------------------	----	---

Buffets und Festangebote

<i>Verschiedene Buffets und Feste feiern</i>	S.	11
--	----	----

Gemütliche Anlässe

<i>Grill-Party</i>	S.	21
<i>Super Barbecue</i>	S.	22
<i>Tischgrill-Party</i>	S.	23
<i>Verschiedene Fleischfondues</i>	S.	24

Menu Variationen

<i>Salate</i>	S.	27
<i>Kalte Vorspeisen</i>	S.	29
<i>Suppen</i>	S.	31
<i>Warme Vorspeisen</i>	S.	32
<i>Menus nach Fleischsorten</i>	S.	33
<i>3-Gänger Menus</i>	S.	38
<i>Festmenus</i>	S.	40
<i>Kleine Menus</i>	S.	42

<i>Spaghetti Festival</i>	S.	43
---------------------------	----	----

<i>Desserts</i>	S.	44
-----------------	----	----

<i>Brote</i>	S.	45
--------------	----	----

Getränke

<i>Apérogetränke und Bowlen</i>	S.	46
<i>Mineral- und Süssgetränke, Bier, Kaffee</i>	S.	46
<i>Weine</i>	S.	47

Zubehör, Hilfsmittel und Mieten

<i>Geschirr, Festmaterial</i>	S.	49
<i>Festmaterial, Lieferung, Personal</i>	S.	50

<i>Konditionen</i>	S.	51
--------------------	----	----

<i>Party-Checkliste</i>	S.	52
-------------------------	----	----

APÉRO UND SNACKS

AMUSE BOUCHES

Schinken, Lachs, Salami, Tatar

Thon, Braten, Mostbröckli, Rohschinken

<i>Roastbeef, Mortadella</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>2.00</i>
------------------------------	--------------	------------	-------------

CANAPES (nicht gesulzt)

Schinken, Spargeln, Salami,

<i>Braten, Fleischkäse, Aufschnitt</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
--	--------------	------------	-------------

Roastbeef, Lachs, Tatar, Thon, Rohschinken

<i>Mostbröckli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.80</i>
--------------------	--------------	------------	-------------

PAIN PAILLASSE CANAPES GEMISCHT

Schinken, Spargeln, Salami,

<i>Braten, Fleischkäse, Aufschnitt, Kräuterquark, Käse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
--	--------------	------------	-------------

Roastbeef, Lachs, Tatar, Thon, Rohschinken

<i>Mostbröckli, Kräuterquark, Käse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.80</i>
--	--------------	------------	-------------

BELEGTE BRÖTCHEN

Salami, Käse, Spargeln, Schinken, Mortadella

<i>Quark mit Schnittlauch, Braten, Aufschnitt,</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
--	--------------	------------	-------------

Lachs, Thon, Tatar, Rohschinken

<i>Roastbeef, Crevetten, Bündnerfleisch</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>
---	--------------	------------	-------------

LAUGENBRÖTLI

Coppa, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken

Salami, Schinken, Braten, Fleischkäse

<i>Mortadella, Aufschnitt, Käse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
-------------------------------------	--------------	------------	-------------

MINI PARTYMUTSCHLI ASSORTIERT

Rohfleisch, Käse, Schinken, Braten

Salami, Fleischkäse, Roastbeef,

<i>Thon, Ei, geräuchertes Rindfleisch</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
---	--------------	------------	-------------

Eingewickelt in Serviettchen, geliefert in Körben

PARISETTE-SANDWICHES

Schinken, Salami, Braten

<i>Fleischkäse, Mortadella, Aufschnitt, Käse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
--	--------------	------------	-------------

<i>Roastbeef</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
------------------	--------------	------------	-------------

<i>Sandwich mit Ei, Kapern und Kresse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
---	--------------	------------	-------------

<i>Sandwich mit Roastbeef und Meerrettichmayonnaise</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
---	--------------	------------	-------------

<i>Sandwich mit Rauchlachs und Schnittlauch</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
---	--------------	------------	-------------

RIESENSANDWICHES AM METER

Mit Parisette-Brot

Basis: Salat und Tomaten und Eier und Gurken

<i>Fleischkäse, Salami, Schinken</i>	<i>per Meter</i>	<i>Fr.</i>	<i>70.00</i>
--------------------------------------	------------------	------------	--------------

<i>Lachs, Rohschinken, Roastbeef</i>	<i>per Meter</i>	<i>Fr.</i>	<i>85.00</i>
--------------------------------------	------------------	------------	--------------

<i>Käse</i>	<i>per Meter</i>	<i>Fr.</i>	<i>80.00</i>
-------------	------------------	------------	--------------

GEFÜLLTE PARTY-BROTE, RUND und TURMARTIG MIT GARNITUREN

<i>mit verschiedenen Käsesorten</i>	<i>36 Teile</i>	<i>Fr.</i>	<i>80.00</i>
<i>mit Schinken, Roastbeef, Salami Bündnerfleisch, Mostbröckli</i>	<i>36 Teile</i>	<i>Fr.</i>	<i>85.00</i>
<i>Geräuchertem Lachs</i>	<i>36 Teile</i>	<i>Fr.</i>	<i>85.00</i>

KLASSIKER

Chäschüechli, Spinatchüechli, Lachsgipfeli

Schinkengipfeli, Pizzachüechli, Wurstweggen

Apérowürstli im Teig *klein* *Fr.* *2.50*

Chäschüechli *gross* *Fr.* *4.50*

Spinatchüechli *gross* *Fr.* *4.50*

GESALZENE APÉROLECKEREIEN

Erdnüssli, Pommes Chips, Salzmandeln

Sticks, Oliven gefüllt *pro Person* *Fr.* *3.50*

KLEINE UND SPEZIELLE "HÄPPCHEN" fein angerichtet und garniert

<i>Apérokugeln, unser Hit</i>	<i>2 Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Hamburgerli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Cipollata im Speckmantel</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Mostbröckli-Mozzarella Häppchen</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Crostini mit Rohschinken</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Feige mit Pyrenäenschinken</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Speckdatteln mit scharfer Sauce</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Artischockenherzen mit Serano Schinken</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Kaninchenfiletspiessli Baskische Art</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Rehwurst Oliven Spiessli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Hirschfilet gebraten mit Spänen vom Gran Panado</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Wildschweinfilet Carpaccio mit Olivenöl und</i>			
<i>Zitronensaft</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Spanferkelbraten garniert</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Bisonfilet auf Butterstoast</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Rindfleisch Pastinakentäschli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Involtini Romana vom Rindsfilet</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Lammfilet mariniert mit Salsa Verde</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Geflügelleber mit Sherry</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Pouletkügel mit Pistazien und Zitronenzesten</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Perlhuhnbrustwürfeli an feiner Sauce</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Entenmousse mit Senffrüchten</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Parmesan Rosmarin Plätzli mit Kirschtomate und</i>			
<i>Frischkäse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Mini Pastetli (Lachs, Tatar, Crevetten)</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>

Apéro Kalbfleischpastete mit Cumberland sauce,

<i>Hausgemacht</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Pfefferterrine auf Schwarzbrot mit Mandarinschaum</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Palmherzencocktailbödeli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Surf & Turf mit Coquilles St. Jacques und Wachtelbrust</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Graved Lachs auf Pumpernickel mit Feigensenf</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Lachs Satay Spiessli mit Ingwer Limetten Mayonaisse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Lachsschnecken</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Lachshäppli mit Meerrettich</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Windbeutel mit Lachscrème</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Forellenfilet auf Knäckebrötchen</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Sardellentäschli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Gambasspiessli mit Dill</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Knoblauchgarnelen</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Möckli vom Schwertfisch an feiner Kapernsauce</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Choux mit Quark</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Choux mit Tatar</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Früchtespiessli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Käsespiessli mit Apfel Calvodos Gelee</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Birne mit Roquefort-Käse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Sbrinzmöckli mit Trauben</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Avocadomousseretten auf Tomate</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Spiedini di Verdura</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Frühlingsrolle mit Sauce</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Mini Linsenburger mit Tomaten Relish</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Auberginen Tortilla mit rassigem Dipp</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Wachtelei mit Russischem Salat</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>

<i>Maisschnitte mit Feigenmousse garniert</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Champignon auf andere Art</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Morchelterrinen auf Parisette mit Chili Gelee</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>

CHÄS & BROT

<i>Apérogebäck</i>	<i>per 100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Verschiedene Käsesorten, Mini Mini Brötli</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

VEGI APERO FEIN ANGERICHTET UND GARNIERT

<i>Antipasti Spiessli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Artischockenböden mit Frischkäse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Cherrytomaten mit Frischkäse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Eingelegte Tomaten</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Teufelshörnli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Gefüllte Auberginen</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Oliven mit Chili</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Oliven mit Kräuter</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Meeresfrüchtesalat</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>

KALTE FLEISCHPLATTEN

Geniessen Sie unsere wunderschönen Fleischplatten in den verschiedensten Variationen, mit oder ohne Käse.

Zur möglichen Auswahl können stehen:

Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Coppa, Landrauchschinken, Salami, Modelschinken, Buureschinken, Roastbeef, Schweine- und Kalbsbraten, gefüllte Kalbsbrust, Lyoner, Aufschnitt, Trutenschinken, Rohessspeck, Pasteten und Terrinen, Forellenfilets und Lachstranchen, reichhaltig garniert

<i>Hauptspeise</i>	<i>180 gr.</i>	<i>je nach Wahl</i>	<i>ca. Fr.</i>	<i>18.00</i>
<i>Imbiss</i>	<i>140 - 150 gr.</i>	<i>je nach Wahl</i>	<i>ca. Fr</i>	<i>12.00-14.00</i>
<i>Apéro</i>	<i>80 – 100 gr.</i>	<i>je nach Wahl</i>	<i>ca. Fr</i>	<i>9.00-10.00</i>

FINGERFOOD - LEICHT UND RAFFINIERT

1. *Zu einem Getränk vor dem Mittag- oder Abendessen berechnen wir 3 verschiedene Stücke pro Person.*
2. *Bei Fingerfoods die anstelle des ersten Gangs vor einem Mittag- oder Abendessen serviert werden, berechnen wir 5 verschiedene Stücke pro Person.*
3. *Für eine Cocktailparty von 2 – 3 Stunden berechnen wir 10 Stücke pro Person (5 oder 10 verschiedene Sorten)*
4. *Für eine Party, bei der Fingerfood anstelle der Hauptmahlzeit serviert wird, berechnen wir 14 Stücke pro Person. (7 oder 14 verschiedene Sorten)*
5. *Für einen Stehempfang bei einer Hochzeit berechnen wir 12 Stücke pro Person.*

Grundregel: Für die erste Stunde pro Gast 6 Stücke - für jede weitere Stunde 4 Stücke

KNABBERN UND DIPPEN

<i>Würzige Partynüsse</i>	<i>100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Knusprige süss scharfe Partynüsse</i>	<i>100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Knusprige Kartoffelschalen</i>	<i>100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Marinierte Oliven</i>	<i>100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Parmesan-Pinien-Biscotti mit grünen Oliven</i>	<i>100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Currykrapfen</i>	<i>100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Chorizokrapfen</i>	<i>100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Honig Senf Schnecken</i>	<i>100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Schnecken mit Pesto</i>	<i>100 gr.</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Gemüsedippes mit diversen Saucen</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Pouletflügeli in Ingwer Hoisin Marinade</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>2.50</i>
<i>Cipollata mit Sesam und Honig</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>2.50</i>

Hauben und Böden pro Stück Fr. 3.00

Parmesan Rosmarin Plätzchen mit Kirschtomaten und Feta

Maispfannkuchen mit würziger Mango Salsa

Dillpfannkuchen mit Zitronen Crème Fraîche

Crostini mit Bohnen und Salbei

Mini Galettes mit Basilikumpesto

Mini Galettes mit Mango

Croutes mit Lachstatar

Spargelcroutes mit Zitronenhollandaise

Croutes mit Thunfisch pro Stück Fr. 5.50

Dillscones mit geräucher Forelle und Meerrettichsahne

Graved Lachs auf Pumpernickel Canapés mit Feigensenf

Gemüseplätzchen mit Sauerrahm und Apfelmus

Stäbchen und Spiesse pro Stück Fr. 3.00

Thai Garnelen Spiesse

Gegrillte Tandoori Garnelenspiesse

Lachsspiessli mit Ingwer Soja Dip

Seeteufel und Pancetta an Rosmarinspiadini mit Zitronenaioli

Gegrillte Thunfischspiessli mit Tomatendipp

Pouletmöckli in Zitronen Safran Marinade

Curry Kokos Poulet Spiessli

Marinierte Pouletspiessli mit Avocado creme

Würzige Satehspiessli

Rindfleischspiessli mit Sesam und Sojasauce

Feigen mit Prosciutto

Früchtebrochettli

Aprikosen in Speck

Tortellini Tomaten Spiesse

Marinierte Mozzarella Kirschtomaten Spiessli

Marinierte Feta Spiessli

<i>Päckchen und Rollen</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>1.80</i>
<i>Schinkengipfeli</i>			
<i>Lachsgipfeli</i>			
<i>Trutenroulade</i>			
<i>Hummer Papaya Reispapierrollen</i>			
<i>Kräuter Garnelen Reispapierrollen</i>			
<i>Sushi jeglichen Couleurs (siehe Sushi Angebot)</i>			
<i>Pekingente Rolle mit Pflaumensauce</i>			
<i>Artischocken Parmesan Rollen mit leichter Zitronenmayonnaise</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>2.50</i>
<i>Becher und Deckel</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.00</i>
<i>Filotortelettes mit Poulet BangBang</i>			
<i>Filotortelettes mit Räucherlachs, zerstoßenem Pfeffer und Limone</i>			
<i>Filotortelettes mit Rindfleischsalat</i>			
<i>Filotortelettes mit Krebs, Ingwer und Limone</i>			
<i>Austern in Speckröllchen</i>			
<i>Miesmuscheln in Salsa Cruda</i>			
<i>Croustades mit römischem Salat und Anchovis</i>			
<i>Croustades mit Lachs und Dillmayonnaise</i>			
<i>Hummerpastetchen mit Estragon und Senf</i>			
<i>Pastetchen mit Waldpilzen, Knoblauch und Thymian</i>			
<i>Sellereschiffchen mit Stilton und Walnüssen</i>			

BUFFETS

*Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem unserer zahlreichen Buffets !
Ob kalt, kalt und warm oder nur warm, unsere Buffets wecken Begeisterung, schmecken hervorragend, schaffen lockere Atmosphäre und sind bestimmt ein Erfolg !
Zum Schöpfen, Servieren und Abräumen stellen wir Ihnen gerne unser Fachpersonal zur Verfügung oder wir stellen Ihnen Ihr Buffet ganz einfach zur Selbstbedienung auf.*

STEH- UND GEH-BUFFET

ab 20 Personen

Mundgerecht vorbereitet zum Essen ohne Messer und Gabel

Kalte Speisen

Melonenstückli mit Rohschinken, Mozzarellaspiessli mit Cherrytomaten

Kalbfleischpastete, gefüllte Artischockenböden

Lachs-, Roastbeef-, Spargel- und Crevettencanapés

Käseplatte mit Früchten

Verschiedene Brötchen

Warme Speisen

Mini-Wienerli, Hackfleischkugeln

Kleine Frühlingsrollen, Blumenkohl-Picatta

Senf, Chilisauce, Barbecuesauce

pro Person

Fr.

35.00

KALTES BUFFET KLEIN

ab 20 Personen

Schinken

Salami

Rohschinken

Aufschnitt

Schweinsbraten

Kartoffelsalat

Rüebli Salat

Indianersalat

Grüner Salat

Diverse Garnituren

pro Person

Fr.

30.00

HORS D'OEUVRE "MAISON"-BUFFET

ab 20 Personen

Rauchlachs geschnitten

Forelle geräucht

Crevetten-Cocktail

Hauspastete

Diverse Hausterrinen

Roastbeef

Kalbsbraten

Bündnerfleisch

Rohschinken

Schinken

Poulet

Diverse Garnituren

Selleriesalat

Rüebli-salat

Maissalat

Russischer Salat

Grüner Salat

Tartaresauce

Cocktailsauce

Cumberlandsauce

pro Person Fr. 45.00

AARGAUER-BUFFET (kalt und warm)

ab 20 Personen

Melone mit Rohschinken

Champignonterrinen garniert

Hirtensalat mit Fetakäse

Grüner Bohnensalat

Blumenkohl-Broccolisalat

Tomatensalat mit Basilikum

Gemischter Blattsalat

Italien und French Dressing

Garnituren

Hohrücken am Stück gebraten

Kalbsschulterbraten

Aargauer Braten

Poulet mit Rosmarin

Sauce Bernaise

Sauce Provençale

*Kartoffelgratin **oder** Wildreis*

Glasierte Karotten

Schwarzwurzeln

Blattspinat

pro Person Fr. 49.00

"WASSERSCHLOSS"-BUFFET (kalt und warm)

ab 20 Personen

Buntes Salatbuffet mit:

*Rüebli Salat, Peperonisalat, Chabissalat mit Speck,
Mexikanischer Maissalat, Bohnensalat an Senfsauce,
Blumenkohlsalat mit Vinaigrette, Tomatensalat mit Basilikum
Gemischter Blattsalat
Italian Dressing und French Dressing*

Fleisch und Beilagen

*Heisser Buurehamme
Schweinscarrébraten
Lammgigot rosa gebraten oder Poulet
Rotweinsauce und Provençalesauce*

Kartoffelgratin

Drei Gemüse nach Wahl

Dessert

*Gebrannte Crème
Frischer Fruchtsalat
Schlagrahm*

pro Person Fr. 45.00

VINDONISSA-BUFFET (kalt und warm)

ab 20 Personen

Graved Lachs mit Dill mariniert

Wildcarpaccio

Kalbfleischpastete

Gefüllte Tomaten mit Waldorfsalat

Bündnerfleisch

Melone mit Rohschinken

Tomatensalat, Indischer Reissalat

Artischockensalat, Gurkensalat an Sauerrahm

Gemischter Blattsalat

Meerrettichsauce, Preiselbeersauce

Verschiedene Dressings

Roastbeef à point gebraten

Kalbsschulterbraten glasiert

Schweinsnierstückbraten

Sauce Bernaise, Morchelsauce

Kartoffelgratin und Butternudeln

Bohnenbündeli mit Speck

Broccoli mit Mandeln

Karottenstäbchen

pro Person Fr. 60.00

WARMES BUFFET

ab 20 Personen

Roastbeef

Schweinsrücken

Kalbshaxen

Coq au Vin

Lammgigot

Kartoffelgratin

Rüebli Salat

Bohnensalat

Sellerie Salat

Maissalat

Grüner Salat

Preiselbeersauce

Meerrettichsauce

Tartarsauce

pro Person Fr. 45.00

WARMES BAUERNBUFFET

ab 20 Personen

Siedfleisch

Geräucher und gesalzener Speck

Markbein

Rippli

Gnagi

Schinken im Brotteig

Meerrettichsauce

Senf

Bohnen

Kartoffelgratin

Apfelwähe

Meringue mit Rahm

Käseplatte

pro Person Fr. 40.00

FAMILIENFEST

ab 20 Personen

Consommé mit Möhrensternen und Kohlrabi

Forelle geräucht in Apfelgelee

Roastbeef mit Kräuter

Portwein Zwiebel Confit

Baked Potatoes

Kräuter Crème Fraîche

Waldorfsalat

Spargelsalat

Erdbeertorte

Mousse au Chocolat

Pro Person Fr. 40.00

Passende Getränke

Apéro: Sekt, Kir Royal

Menu: Weisswein, Rotwein

Kaffee: Weinbrand, Cognac, Kräuterbitter

BRUNCH BUFFET

ab 20 Personen

Champignonterrinen, Bauernschinken

Rohessspeck, Bauernfleischkäse

Delikatessaufschnitt, geräuchte Trutenbrust

*Geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets
mit Meerrettichsauce*

Reichhaltige Käseplatte mit Früchten und Nüssen

*Verschiedene Konfitüren, Waldhonig
Butter und Margarine*

Cornflakes

*Partybrot, Bauernzopf
Buttergipfeli, kleine Brötchen*

Kaffee à discrétion

Milch

Ovomaltine

Orangensaft

pro Person Fr. 45.00

GRILL-PARTY Fleischeinwaage pro Person: 350g

Diverse Spiessli Sorten

Gemüsespiessli

Steaks vom Rind, Kalb, Schwein, Ente und Lamm

Tessiner Rosetten

Gefüllte Wienerli

Cipollata-Spiessli

Pouletsteaks und Flügel

Riesencrevetten

Lachs

Oder andere Saisonale Angebote

Josi's Best Sauce

Pfeffersauce

Knoblauchsauce

Kräuterbutter

Chilisauce

Kartoffelsalat, Indianersalat

Tomatensalat, Rüeblisalat

Bohnensalat, Chabissalat mit Speck

Blattsalat

French und Italian Dressing

pro Person Fr. 39.00

SUPER BARBECUE (grand pièces) Fleischeinwaage pro Person: 350g

Die Fleischstücke werden langsam und schonend vor Ort gegrillt, und dann ab Buffet fein tranchiert

Grössere Fleischstücke vom

Rind

Kalb

Schwein

Lamm

Lachs

5 Sorten Salat (siehe Salatauswahl Seite 36)

pro Person Fr. 45.00

Mit Beilage Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce

pro Person Fr. 49.00

"GOURMET" TISCHGRILL-PARTY *Fleischeinwaage pro Person: 250g*

Rindfleisch

Kalbfleisch

Schweinefleisch

Lammfleisch

Pouletfleisch

Kaninchenfleisch

Entenbrust

Speck nach Bauernart

Cipollata

Kalbsleber

Milken

Lachs

Hamburgerli

Josi's Best Sauce

Pfeffersauce

Meerrettichsauce

Cocktailsauce

Currysauce

Knoblauchsauce

Rüebli Salat

Indianersalat

Selleriesalat

Tomatensalat

Grüner Salat

pro Person Fr. 33.00

Brenner

Stück Fr. 3.00

Tischgrillrechauds sind im Preis inbegriffen.

"WINZER-FONDUE" Fleischeinwaage pro Person: 250g

Fleischplatte mit feinstem Fleisch vom:

Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Truthahn, Wild und Poulet
dazu Hackfleischkügelchen

Salatbuffet mit:

Randensalat, Indianersalat, Gurkensalat, Rüeblisalat,
Selleriesalat, Broccolisalat, Blattsalat gemischt
French oder Italian Dressing

oder Chinesischer Reis

Saucen und Beilagen

Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Currysauce
Tartaresauce, Bourguignonesauce, Parisersauce
Eingelegte Pflaumen, Frische Ananas
Melonenwürfel, Babybirnen, Maiskölblchen
Senffrüchte, Oliven, Silberzwiebeln

	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Rotweinbouillon</i>	<i>pro Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Brenner</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.00</i>

Fonduerechaud, Pfännli, Fondueteller und Gabeln sind im Preis inbegriffen.

"FONDUE CHINOISE" Fleischeinwaage pro Person: 250g

Fleischplatte mit feinstem Fleisch vom:

Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Truthahn, Wild und Poulet
dazu Hackfleischkügel

Salatbuffet mit:

Randensalat, Indianersalat, Gurkensalat, Rüeblisalat,
Selleriesalat, Broccolisalat, Blattsalat gemischt
French oder Italian Dressing

oder Chinesischer Reis

Saucen und Beilagen

Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Currysauce
Tartaresauce, Bourguignonesauce, Parisersauce
Eingelegte Pflaumen, Frische Ananas
Melonenwürfel, Babybirnen, Maiskölbli
Senffrüchte, Oliven, Silberzwiebeln

	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Bouillon</i>	<i>pro Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
<i>Brenner</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.00</i>

Fonduerechaud, Pfännli, Fondueteller und Gabeln sind im Preis inbegriffen.

"FONDUE BOURGUIGNONNE" Fleischeinwaage pro Person: 250g

Fleischplatte mit feinstem Fleisch vom:

Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Truthahn, Wild und Poulet
dazu Hackfleischkügel

Salatbuffet mit:

Randensalat, Indianersalat, Gurkensalat, Rüeblisalat,
Selleriesalat, Broccolisalat, Blattsalat gemischt
French oder Italian Dressing

oder Chinesischer Reis

Saucen und Beilagen

Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Currysauce
Tartarsauce, Bourguignonesauce, Parisersauce
Eingelegte Pflaumen, Frische Ananas
Melonenwürfel, Babybirnen, Maisköbli
Senffrüchte, Oliven, Silberzwiebeln

pro Person Fr. 36.00

Brenner Stück Fr. 3.00

Fonduehoch, Pfännli, Fondueteller und Gabeln sind im Preis inbegriffen.

SALATAUSWAHL (Gängige Sorten)

Rüebli Salat

Gurkensalat

Bohnensalat

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Tomatensalat

Peperoni Tricolore

Lyonersalat mit Gemüsewürfel

Champignonsalat

Hörnlisalat an leichter Curry Sauce

Hörnlisalat

Selleriesalat mit Ananas

Geflügelsalat mit Früchten an Currysauce

Weisskabissalat mit Speck

Indianersalat

Randensalat

Grüner Salat gemischt

Blattsalat

Kartoffelsalat

<i>5 Sorten nach Ihrer Wahl</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Zusätzliche Sorte</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>2.00</i>

Alle Salate sind genussfertig angerichtet. Für den grünen Salat gemischt sowie für den Blattsalat stehen Ihnen folgende Saucen(im Salatpreise inbegriffen) zur Auswahl:

French Dressing, French Dressing mit Kräuter, Italian Dressing, Thousand Island Dressing

Zum Schlemmen und Verwöhnen - Gesunde Vielfalt auf dem Tisch

Suchen Sie das Spezielle?

Z. Bsp. Frühlingssinfonie = Eisberg, Kopfsalat, Fenchel, Radieschen

Rote und grüne Peperoni, Avocado

Lollo Rosso mit Tomaten Bananen Füllung

Blattsalat mit Keimen und Austernpilzen

Nüsslisalat mit Lachsstreifen und Apfelgelee

Oder aussergewöhnliche Saucen:

Leichte Pfeffersauce

Kräutersauce

Lauch-Zwiebel-Sauce

Paprikasauce

Vinaigrette

Roquefortsauce

Joghurtsauce

Oder vieles mehr! Gerne beraten wir Sie und offerieren Ihnen diese Artikel separat.

KALTE VORSPEISEN

auf Teller angerichtet

Geräucherte Entenbrust

Mit Portweinpreiselsauce
Selleriesalat mit Lauch, Äpfeln und Weinbeeren *pro Person Fr. 15.00*

Märli Salat

Gemischte Blattsalate an Eschalottenessigsauce
Brotcroutons, Speckstreifen und Champignons *pro Person Fr. 12.00*

Feinschmeckersalat

Bunter Salat an Sherryessigsauce mit Crevetten,
Rauchlachs, Spargeln und Cherrytomaten *pro Person Fr. 15.00*

Broccolisalat

Broccolisalat mit Champignons, Eierschwämmchen
und Tomatenwürfeln an Himbeeressigsauce *pro Person Fr. 14.00*

Crevettensalat mit Melone

Leichter Crevettensalat an rassisser Cocktailsauce *pro Person Fr. 14.00*

Wildteller

Hirschcarpaccio, Olivenöl, Linsensalat *pro Person Fr. 16.00*

Geräuchter Lachs

Mit Broccoli an Sauce Vinaigrette oder mit
Grünen Spargeln (je nach Saison) *pro Person Fr. 16.00*

Graved Lachs

Mit Gewürzen und Dill mariniert, mit bunten
Blattsalaten und Pommery-Senf-Vinaigrette *pro Person Fr. 16.00*

Warmgeräuchertes Lachsforellenfilet

Auf Blattsalaten mit Gemüsevinaigrette *pro Person Fr. 16.00*

Melone mit Rohschinken

Melone mit Rohschinken garniert mit "Spiesschen" pro Person Fr. 12.00

Morchelterrine

*Mit Preiselbeersauce und drei Salaten
Nach Ihrer freien Wahl pro Person Fr. 14.00*

Feinschmeckerteller

*Mit Rauchlachs, Hirschcarpaccio, Meerrettichsauce
Champignonterrine, Melone mit Rohschinken
Artischockensalat und Garnituren pro Person Fr. 18.00*

Bündnerteller

*Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Rohessspeck,
garniert mit Tomaten, Gurken und Eiern pro Person Fr. 18.00*

Geflügel-Salat nach indischer Art

*Pouletsalat mit Curryjoghurtsauce und frischen
Ananas- und Mangostreifen und Mandeln pro Person Fr. 16.00*

Vitello Tonato

*Dünngeschnittenes, feingekochtes Kalbfleisch an
Delikater Kapern-, Zwiebeln-, Knoblauch-, Sardellen-
und Thonsauce pro Person Fr. 18.00*

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Preise pro Person

<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
<i>Consommé mit Mark</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Consommé mit altem Sherry</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Geflügelkraftbrühe mit Wachtelei und Morcheln</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>7-Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Morchelcremesuppe mit einem Hauch von Curry</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Steinpilzsuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Spargelcremesuppe (Saison)</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Basler Mehlsuppe mit geriebenem Käse</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Kresserahmsuppe mit Eierschwämmli</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Tessiner Minestrone</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Hummerrahmsuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

WARME VORSPEISEN

auf Teller angerichtet ab 8 Personen

<i>Pastetchen mit hausgemachter Füllung</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Gnocchi an Basilikumsauce</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.00</i>
<i>Lasagne verde</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.00</i>
<i>Risotto</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Risotto mit Steinpilzen</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Chili con Carne</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.00</i>

MENUS NACH FLEISCHSORTEN

Geflügel

<i>Menu 1</i>	<i>Coq au Vin nach Grossmutter Art</i> <i>Butternudeln oder Risotto</i> <i>Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>24.00</i>
<i>Menu 2</i>	<i>Geschnetztes Pouletfleisch Casimir</i> <i>an Currysauce mit Früchten</i> <i>Trockenreis und Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.00</i>
<i>Menu 3</i>	<i>Pouletschenkelragout an Senfsauce</i> <i>oder Tomatensauce</i> <i>zwei Gemüse und Kartoffelstock</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.00</i>

Kalb

<i>Menu 4</i>	<i>Pastetli mit hausgemachter Füllung</i> <i>aus Kalbfleisch und Milken</i> <i>Erbsli mit Rüeibli und Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>32.00</i>
<i>Menu 5</i>	<i>Gefüllte Kalbsbrust</i> <i>Blattspinat und Teigwaren</i> <i>Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.00</i>
<i>Menu 6</i>	<i>Kalbsbraten an Pilzrahmsauce</i> <i>Teigwaren</i> <i>Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Menu 7</i>	<i>Kalbsbraten</i> <i>Drei Sorten Gemüse</i> <i>Kartoffelgratin oder Teigwaren</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>

<i>Menu 8</i>	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Rahmsauce mit Dörripflaumen Butternüdeli oder Gemüsereis Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Menu 9</i>	<i>Kalbsvoressen Gemüsebouquet (3 Sorten) Kartoffelstock</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Menu 10</i>	<i>Kalbshaxen am Stück gebraten Gemüsebouquet (3 Sorten) Kartoffelgratin und Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Menu 11</i>	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Casimir an Currysauce mit frischen Früchten Trockenreis</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Menu 12</i>	<i>Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce Bohnengemüse Teigwaren und Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>32.00</i>
<i>Menu 13</i>	<i>Kalbsrahmschnitzel Teigwaren und Saisonsalat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>32.00</i>
<i>Menu 14</i>	<i>Kalbshaxen in feiner Sauce 2 Gemüse Kartoffelgratin und Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Menu 15</i>	<i>Kalbsbraten Nierstück Gemüsebouquet 3 Sorten Kartoffelgratin/Spätzli</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>49.00</i>

Rind

<i>Menu 16</i>	<i>Fleischvogel mit Teigwaren</i> <i>Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.00</i>
<i>Menu 17</i>	<i>Rindsgulasch mit Teigwaren</i> <i>Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.00</i>
<i>Menu 19</i>	<i>Gespickter Rindsbraten</i> <i>Rübligemüse</i> <i>Kartoffelstock</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Menu 20</i>	<i>Roastbeef mit Sauce Bernaise</i> <i>5 Sorten Salate oder 3 Sorten Gemüse</i> <i>Kartoffelgratin</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>46.00</i>
<i>Menu 21</i>	<i>Ungarisches Gulasch</i> <i>Kartoffelstock oder Spätzli</i> <i>gemischter Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>22.00</i>
<i>Menu 22</i>	<i>Rindsfilet Wellington</i> <i>Bohnengemüse</i> <i>Reis</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>45.00</i>
<i>Menu 23</i>	<i>Rindsschmorbraten Burgunderart</i> <i>zwei Gemüse nach Wahl</i> <i>Kartoffelstock</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>35.00</i>
<i>Menu 24</i>	<i>Rindshuftwürfeli Stroganoff</i> <i>Spätzli oder Butterreis</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>

<i>Menu 25</i>	<i>Rindsfilet am Stück gebraten mit Pfeffersauce Gemüsebouquet (3 Sorten) Kartoffelgratin oder Wilder Reis</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>48.00</i>
 Schwein				
<i>Menu 26</i>	<i>Pariserschnitzel Rübligemüse Teigwaren</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>20.00</i>
<i>Menu 27</i>	<i>Schinken im Teig Kartoffelgratin</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Menu 28</i>	<i>Metzgergulasch Eierspätzle hausgemacht Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>17.00</i>
<i>Menu 29</i>	<i>Schweinsvoressen Spätzli und Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>17.00</i>
<i>Menu 30</i>	<i>Schweinsgeschnetztes an Rahmsauce Teigwaren und Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>24.00</i>
<i>Menu 31</i>	<i>Schweinsbraten mit Sauce Erbsli mit Rüebli Kartoffelgratin Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.00</i>
<i>Menu 32</i>	<i>Schinken im Brotteig Salatbuffet (4 – 7 Sorten je nach Anzahl Personen)</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>22.00</i>
<i>Menu 33</i>	<i>Aargauer Zwetschgenbraten mit Sauce Spinat und Salat Kartoffelgratin oder Spätzli</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.00</i>

<i>Menu 34</i>	<i>Schweinspiccata à la milanese mit Tomatensauce Safranrisotto und Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.00</i>
<i>Menu 35</i>	<i>Geschnetzeltes Schweinefleisch Casimir an Currysauce mit Früchten Trockenreis und Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.00</i>
<i>Menu 36</i>	<i>Schweinsfilet im Teig Bohnengemüse Safranrisotto oder Kartoffelgratin Salat</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>42.00</i>
<i>Lamm</i>				
<i>Menu 37</i>	<i>Lammcarré gebraten Gemüsebouquet (3 Sorten) Kartoffelgratin</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>Menu 38</i>	<i>Lammgigot provençal rosé gebraten Gemüsebouquet (3 Sorten) Kartoffelstock</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>42.00</i>

3-GÄNGER MENUS

ab 8 Personen

<i>Menu 39</i>	<i>Märit Salat</i>			

	<i>Suure Mocke</i>			
	<i>zwei Gemüse nach Wahl</i>			
	<i>Kartoffelstock</i>			

	<i>Zwetschgenquarkcrème mit Rahm</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>35.00</i>
<i>Menu 40</i>	<i>Gemischter Blattsalat</i>			

	<i>Kalbs- und Schweinsbraten nach Förster Art</i>			
	<i>Blumenkohl Mimosa und Karottenstäbchen</i>			
	<i>Kartoffelgratin</i>			

	<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>Menu 41</i>	<i>Assortierter Salat (5 Sorten)</i>			

	<i>Schweinsfiletmedaillon mit Eierschwämmli</i>			
	<i>Blattspinat</i>			
	<i>Wilder Reis oder Nudeln</i>			

	<i>Tiramisu mit Himbeeren</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>

<i>Menu 42</i>	<i>Gemischter Blattsalat</i>			

	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Dentenberg</i>			
	<i>an Rahmsauce mit Dörrpflaumen</i>			
	<i>Gemüsereis</i>			

	<i>Bayrische Crème (gestürzt)</i>			
	<i>mit Früchtesauce nach Saison</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>Menu 43</i>	<i>Melone mit Rohschinken</i>			

	<i>Rindshohrücken am Stück gebraten</i>			
	<i>mit Pfeffersauce</i>			
	<i>Glasierte Karotten und Blattspinat</i>			
	<i>Kartoffelgratin oder Wildreis</i>			

	<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>42.00</i>
<i>Menu 44</i>	<i>Broccolisalat mit Pilzvinaigrette</i>			

	<i>Roastbeef à point gebraten mit Sauce Choron</i>			
	<i>Gemüsebouquet (3 Sorten)</i>			
	<i>Kartoffelgratin</i>			

	<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>46.00</i>

FESTMENUES

ab ca. 20 Personen

Festmenu I

Geflügelterrine mit Preiselbeersauce

Morchelcrèmesuppe mit einem Hauch von Curry

Apfelsorbet mit Apfelschaumwein

Schweinsfiletmedaillon mit Eierschwämmli

Broccoli mit Mandeln

Glasierte Karotten

Wilder Reis

St. Honoré Torte

pro Person

Fr.

47.00

Festmenu II

Broccolisalat an Pilzvinaigrette

mit geräucherter Entenbrust

Lachsravioli mit Basilikum

Blutorangensorbet mit Campari

Lammrückenfilet an Pommery-Senfsauce

Gemischtes Saisongemüse und Wildreis

Tiramisu

pro Person

Fr.

47.00

Festmenu III

*Warmgeräuchertes Lachsforellenfilet
mit Blattsalaten und Gemüsevinaigrette*

*Geflügelkraftbrühe mit Ei,
Morcheln und Lauchstreifen*

Roastbeef à point gebraten

Sauce Choron

Gemischtes Saisongemüse

Kartoffelgratin

Chaumes und Brie

Zwetschgenmousse

pro Person

Fr.

54.00

KLEINE MENUS

warme Tellergerichte

<i>Gehacktes mit Hörnli</i>	<i>pro Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Kutteln mit Salzkartoffeln</i>	<i>pro Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>"Huustopf" mit Spätzli</i>	<i>pro Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Chicken-Curry mit Trockenreis</i>	<i>pro Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Bauernbratwurst mit Rösti</i>	<i>pro Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Hackbraten "Maison" mit Hörnli</i>	<i>pro Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Suppe mit Spatz mit Hausbrot</i>	<i>pro Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

SPAGHETTI-FESTIVALL

ab 15 Personen à discrétion

Viva la Pasta

*Bunt gemischter Blattsalat
Italian und French Dressing*

*Spaghetti
Spaghetti Tricolore*

Wählen Sie dazu vier Saucen aus

*Pizzaiolo
Carbonara
Bolognese
Pomodoro
All'arrabiata
Funghi
Frutti di mare
Pesto Genovese*

Geriebener Parmesan

pro Person Fr. 22.00

DESSERT's von der Bio Bäckerei Neuhof

Mousse und Cremes

Himbeere

Mango

Tiramisu

Schokoladen

Vanille

Stracciatella

Törtli und Teig

Frucht-Törtli

Zitronen-Törtli

Apfeljalousie

Brownie

Patisserie

Cremeschnitte

Schwarzwälder

***Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne Ihr Wunschbuffet zusammen,
aus obigem Angebot und weiteren saisonalen Leckereien der Bäckerei Neuhof.***

Dessertbuffet: Die Preise werden nach den Dessertwünschen
zusammengestellt pro Person zwischen Fr. 8.00 – 16.00

Mini Dessert's: pro Stück Fr. 4.50
(im Mix 6 Kreationen, pro Person 3-4)

Käseplatte pro Person Fr. 9.50

BROTE

<i>Brotkorb</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr.</i>	<i>2.00</i>
<i>Brötli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>1.50</i>
<i>Hotelbrötli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>1.20</i>
<i>Kleine Brötli assortiert</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>1.00</i>
<i>Partybrot</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>1.20</i>
<i>Partybrot am Meter</i>	<i>pro kg</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Ruch- oder Weissbrot</i>	<i>pro kg</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.80</i>
<i>Buurebrot</i>	<i>pro kg</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

APÉRO GETRÄNKE

<i>Sangria</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.00</i>
<i>Fruchtbowle je nach Saison</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>17.50</i>
<i>Paradiesbowle</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.00</i>
<i>Fruchtbowle je nach Saison ohne Alkohol</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.00</i>
<i>Prosecco Raffaello Extra Dry DOC</i>	<i>75cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>17.00</i>

MINERALWASSER UND FRUCHTSÄFTE

<i>Mineralwasser nature</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
<i>Coca-Cola, Fanta, Rivella, Citro, Sinalco etc.</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Orangenjus Granini</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>

BIER

<i>Fäze Bier (aus Windisch)</i>	<i>33cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Feldschlösschen Lager oder andere Marke</i>	<i>33cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Feldschlösschen alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>

KAFFEE

<i>Kaffee, Rahm und Zucker</i>	<i>Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>2.00</i>
--------------------------------	----------------	------------	-------------

Selbstverständlich erfüllen wir auch gerne Ihre Spezialwünsche, sei es z.B. ein Kaffee mit Schnaps oder ein ganz spezielles Bier, welches Sie Ihren Gästen offerieren möchten.

WEINE

Wir möchten Ihnen hier einige Beispiele aus unserem Weinsortiment aufzählen. Selbstverständlich erfüllen wir Ihre ganz speziellen Wünsche und freuen uns, Ihnen auch auf diesem Gebiet zu einem "Fest" mit ganz speziellem Charakter zu verhelfen.

Weissweine

<i>Saint-Saphorin „La Rionde“ Lavaux AOC Patrick Fonjallaz</i>	<i>70cl</i>	<i>26.00</i>
<i>Calamin Grand Cru, récolté sur le domaine Lavaux AOC Patrick Fonjallaz</i>	<i>70cl</i>	<i>22.00</i>
<i>Dézaley Grand Cru de „L'Evêque“ AOC Patrick Fonjallaz</i>	<i>70cl</i>	<i>22.00</i>
<i>Yvorne „Pierre à Feu“ Chablais AOC Patrick Fonjallaz</i>	<i>70cl</i>	<i>22.00</i>
<i>Chardonnay Vieux Moulin Patrick Fonjallaz</i>	<i>70cl</i>	<i>22.00</i>
<i>Sélection Würenlingen Weingut zum Sternen Würenlingen</i>	<i>75cl</i>	<i>26.50</i>
<i>Villnacherer Riesling - Sylvaner Mathys Schryberhof Villnachern</i>	<i>75cl</i>	<i>18.50</i>
<i>Villnacherer Pinot gris Mathys Schryberhof Villnachern</i>	<i>75cl</i>	<i>21.00</i>
<i>Villnachern Sommerhalde Weingut Hartmann Remigen</i>	<i>75cl</i>	<i>18.00</i>
<i>Vindonissa-Wy ALBUS Vindonissa-Winzer</i>	<i>75cl</i>	<i>21.00</i>

Rotweine

<i>Saint-Saphorin „Silènes“ Lavaux AOC</i> <i>Patrick Fonjallaz</i>	70cl	28.00
<i>Gamay Romand „Roche Rouge“</i> <i>Patrick Fonjallaz</i>	70cl	14.00
<i>Dézaley Grand Cru „Jupiter“ AOC</i> <i>Patrick Fonjallaz</i>	70cl	22.00
<i>Grand Cru „Château du Châtelard“ Lavaux AOC</i> <i>Patrick Fonjallaz</i>	70cl	22.00
<i>Höll Pinot noir</i> <i>Weingut zum Sternen Würenlingen</i>	75cl	26.50
<i>Villnacherer Blauburgunder klassik</i> <i>Mathys Schryberhof Villnachern</i>	75cl	19.50
<i>Villnacherer Barrique</i> <i>Mathys Schryberhof Villnachern</i>	75cl	25.00
<i>Villnacherer Zweigelt</i> <i>Mathys Schryberhof Villnachern</i>	75cl	23.00
<i>Villnacherer Cabernet Dorsa</i> <i>Mathys Schryberhof Villnachern</i>	75cl	25.00
<i>Sommerhalde Spätlese</i> <i>Weingut Hartmann Remigen</i>	75cl	22.00
<i>Vindonissa-Wy RUBER</i> <i>Vindonissa-Winzer</i>	75cl	23.00
<i>Riserva Ernesto</i> <i>Tenuta Bally & von Teufenstein</i>	75cl	29.00
<i>Riserva Tre Api</i> <i>Tenuta Bally & von Teufenstein</i>	75cl	34.00
<i>Saleggi Merlot di Losone Ticino DOC</i> <i>DELEA SA Losone</i>	75cl	22.00
<i>Humagne rouge</i> <i>Jean-René Germanier Balavaud</i>	75cl	34.00

ZUBEHÖR, HILFSMITTEL UND MIETEN

Geschirr (pro Einheit inkl. Abwasch)

<i>Messer, Gabel, Löffel, Teller etc.(pro Einheit inkl. Abwasch)</i>	<i>Fr.</i>	<i>1.00</i>
<i>Hotelteller (pro Einheit inkl. Abwasch)</i>	<i>Fr.</i>	<i>1.00</i>
<i>Gläser (pro Einheit inkl. Abwasch)</i>	<i>Fr.</i>	<i>1.00</i>
<i>Kaffeerset (pro Einheit inkl. Abwasch)</i>	<i>Fr.</i>	<i>2.50</i>

****Eine Einheit = z.B. 1 Messer oder 1 Teller oder 1 Glas oder 1 Gabel etc.***

Angeschlagenes, zerbrochenes oder fehlendes Material belasten wir Ihnen zu unserem Selbstkostenpreis.

Festmaterial

<i>Tischtuch (Duni) diverse Farben</i>	<i>pro Meter</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Servietten (Duni) diverse Farben</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>0.50</i>
<i>Kerzen/Kerzenständer inkl. Reinigung</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
<i>Aschenbecher Glas</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.00</i>
<i>Aperotableau</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>1.00</i>
<i>Abfallsäcke (inkl. Entsorgung)</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
<i>Handtücher (inkl. Waschen)</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.00</i>

Tischdekoration oder andere Deko-Utensilien nach Bedarf und Absprache

Festmaterial

<i>Flaschenkühler</i>	<i>pro Tag</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
<i>Wärmeboxen **</i>	<i>pro Tag</i>	<i>Fr.</i>	<i>45.00</i>
<i>Tellerwärmer</i>	<i>pro Tag</i>	<i>Fr.</i>	<i>80.00</i>
<i>Kaffeemaschine Nespresso</i>	<i>pro Tag</i>	<i>Fr.</i>	<i>45.00</i>
<i>Hot-Dog Maschine **</i>	<i>pro Tag</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Riesenpfanne 120 cm inkl. Brenner **</i>	<i>pro Tag</i>	<i>Fr.</i>	<i>120.00</i>
<i>Gasgrill inklusive Sicherheitsnachweis **</i>	<i>pro Tag</i>	<i>Fr.</i>	<i>60.00</i>
<i>Reinigung Gasgrill</i>	<i>pauschal</i>	<i>Fr.</i>	<i>60.00</i>
<i>Gasflasche nach Verbrauch</i>	<i>ganze Flasche</i>	<i>Fr.</i>	<i>62.00</i>
<i>Holzkohlengrill (inkl. Reinigung)</i>	<i>pro Tag</i>	<i>Fr.</i>	<i>80.00</i>
<i>Holzkohle</i>	<i>kg</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.50</i>
<i>Brennsprit nach Verbrauch</i>	<i>pro Liter</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

Zelte und Tische *auf spezielle Anfrage*

Hauslieferdienst

<i>Windisch</i>	<i>pro Fahrt</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Umliegende Ortschaften</i>	<i>pro Fahrt</i>	<i>Fr.</i>	<i>50.00</i>
<i>Ausserhalb dieses Rayons</i>	<i>per km</i>	<i>Fr.</i>	<i>2.00</i>
<i>Chauffeur</i>	<i>pro Stunde</i>	<i>Fr.</i>	<i>90.00</i>

Personal

<i>Fachpersonal Mo. – Fr.</i>	<i>pro Stunde</i>	<i>Fr.</i>	<i>90.00</i>
<i>Fachpersonal Sa. – So.</i>	<i>pro Stunde</i>	<i>Fr.</i>	<i>100.00</i>

Vorgängige Transporte sowie die An- und Rückfahrt/en berechnen wir als Arbeitszeit.

KONDITIONEN

Ihre Bestellung kann 60 Stunden vor dem Auftrag nicht mehr geändert werden.

Die in diesem Buch aufgeführten Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer, da je nach Art der Ausführung zwei verschiedene MWST-Ansätze verrechnet werden müssen. Im Folgenden unterscheiden sich die beiden Ansätze:

2.6 % *Für Esswaren und nichtalkoholische Getränke, **ohne Service und ohne Anrichten** (z.B. bei Abholung in der Zentrum Metzger oder bei Lieferung an Ihren gewünschten Ort aber **ohne Anrichten**).*

8.1 % *Für Speisen, die durch uns geliefert, angerichtet und serviert werden; für sämtliche alkoholischen Getränke (auch bei Selfservice); Personalvermietung und Transportkosten; Geschirrvermietung sowie Hilfszubehör wie Maschinen, Tischtücher etc.; sämtliche Dienstleistungen*

Die stetig steigenden Rohstoffpreise zwingen uns unsere Verkaufspreise immer wieder neu zu kalkulieren. Preisanpassungen sind vorbehalten.

Für allfällige Fragen zu unserem Angebot stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Es würde uns ausserordentlich freuen, für Sie diesen Anlass durchführen zu dürfen und wir garantieren Ihnen schon jetzt Top-Qualität und prompten Service.

PARTY - CHECKLISTE

- Apéro*
- Menu*
- Brot und Butter*
- Dessert*
- Kaffee, Spirituosen*
- Getränke (Wein, Bier, Mineral etc.)*
- Gedeck (Gläser, Besteck, Teller etc.)*
- Tischwäsche, Aschenbecher*
- Tischdekoration*
- Menukarten*
- Tische, Stühle, Garderobe*
- Personal*
- Unterhaltung, Musik*
- Programm - Ablauf*
- Anlieferungszeit Party-Service und Rücktransport*
-
-
-

Freundliche Grüsse

*Josephine & Selina Meier
und das Party-Service-Team*

Dohlenzelgstrasse 3, 5210 Windisch
056 566 70 50
info@finest-windisch.ch
finest-windisch.ch