FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

CATERING BUCH

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

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung ***S.1***
Apéro und Snacks
Canapes *S. 2*
Pain paillasse canapes *S. 2*
Crostini Variante *S. 2*
Mini Partymutschli assortiert *S. 2*
Riesensandwiches am Meter *S. 2*
Gefüllte Blätterteiggebäck *S. 3*
Apéro klassisch *S. 3*
Apéro Riche
Vegan / Vegetarisch *S. 4*
Fleisch / Fisch *S. 5*
Schlemmerplatten *S. 6*
Kalte Fleischplatten *S. 6*
Buffets
Hors d'oeuvre "Maison"-Buffet *S. 7*
Aargauer-Buffet *S. 8*
"Wasserschloss"-Buffet *S. 9*
Vindonissa-Buffet *S. 10*
Warmes Buffet *S. 11*
Brunch Buffet *S. 12*
Grill-Party *S. 13*
Supper Barbecue *S. 14*
"Gourmet" Tischgrill-Party *S. 15*
"Winzer-Fondue" *S. 15*
"Fondue Chinoise" *S. 15*
"Fondue Bourguignonne" *S. 15*
Salatauswahl *S. 16*
Brotauswahl *S. 16*
Stärkebeilagen Auswahl *S. 17*
Gemüsebeilagen Auswahl *S. 18*
Vorspeisen ***S. 19***
Menus nach Fleischsorten ***S. 20***
Vegi *S. 20*
Geflügel *S. 20*
Kalb *S. 20*
Rinds *S. 21*
Schweins *S. 21*
Lamm *S. 21*
Filets im Teig ***S. 22***
Spaghetti-Plausch ***S. 23***
Fajita-Plausch ***S. 23***
Desserts ***S. 24***
Getränke ***S. 25***
Zubehör, Hilfsmittel und Miete ***S. 28***
Konditionen ***S. 31***

FINEST AG

Suchen Sie noch den geeigneten Caterer für Ihren nächsten Anlass? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

In diesem Catering Buch finden Sie diverse neue Inspirationen, altbewährte Klassiker und ganz viele unserer Best-Seller.

Ob Apéro, Grillparty oder Festbankett, unser Catering-Service ist individuell auf jeden Kunden zugeschnitten.

Wir sind flexibel! Vereinbaren Sie mit uns einen Besprechungstermin.
Gerne begrüssen wir Sie bei uns in Windisch, um Ihnen unser Angebot näher vorstellen zu können.

Wir freuen uns, Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung bei der Planung und Realisierung Ihres Anlasses behilflich zu sein.

Josephine & Selina Meier
Und das Party-Service-Team

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

APÉRO UND SNACKS

Die verschiedenen Variationen können nach Wunsch kombiniert werden:

CANAPÉS (nicht gesulzt)

Schinken, Salami, *Braten, Fleischkäse, Aufschnitt, Frischkäse*	*Stück*	*Fr.*	*4.50*
Roastbeef, Lachs, Thon, Rohschinken *Mostbröckli, Ei*	*Stück*	*Fr.*	*4.50*
Vegan *Hummus, Antipasti, Dörrtomaten*	*Stück*	*Fr.*	*4.50*

PAIN PAILLASSE CANAPÉS

Schinken, Salami, *Braten, Fleischkäse, Aufschnitt, Frischkäse, Käse*	*Stück*	*Fr.*	*4.50*
Roastbeef, Lachs, Tatar, Thon, Rohschinken *Mostbröckli, Ei*	*Stück*	*Fr.*	*4.50*
Vegan *Hummus, Antipasti, Dörrtomaten*	*Stück*	*Fr.*	*4.50*

MINI PARTYMUTSCHLI ASSORTIERT

Rohfleisch, Käse, Schinken, Braten *Salami, Fleischkäse, Roastbeef,* *Thon, Ei, Mostbröckli*	*Stück*	*Fr.*	*4.50*
Vegan *Hummus, Antipasti, Dörrtomaten*	*Stück*	*Fr.*	*4.50*

RIESENSANDWICHES AM METER

In Pain Paillasse reich belegt			
Fleischkäse, Salami, Schinken	*per Meter*	*Fr.*	*80.00*
Lachs, Rohschinken, Roastbeef	*per Meter*	*Fr.*	*85.00*
Käse, Frischkäse, Tomaten/Mozzarella	*per Meter*	*Fr.*	*85.00*
Vegan *Hummus, Antipasti, Dörrtomaten*	*per Meter*	*Fr.*	*80.00*

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

BLÄTTERTEIGGEBÄCK

Chäschüechli, Spinatchüechli, Pizzachüechli,			
Schinkengipfeli, Wurstweggen,			
Apérowürstli im Teig, Chorizo im Blätterteig	*pro Stk.*	*Fr.*	*3.50*

APÉRO KLASSIKER

Oliven			
Dörrtomaten			
Antipasti			
Grissini			
Käsemöckli			
Trockenwürstli			
Taralli	*pro Person*	*Fr.*	*7.00*
Erdnüssli, Pommes Chips, Salzmandeln,			
Salzstängeli	*pro Person*	*Fr.*	*4.50*

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

APÉRO RICHE

Vegan

Gemüsestängeli mit Hummus
Antipasti Spiessli
Gebratener Tofu auf Asia Salat
Baba Ganusch auf Crostini und Granatapfel
Gefüllter Vegi Wrap orientalische Art
Focaccia reich garniert
Gazpacho
Algensalat/Wokame Asia-Style
Linsenburger mit rassigem Dipp
Rotkabissalat mit Marroni (Saisonal)

pro Stück *Fr.* *3.80*

Vegetarisch

Gemüse Quiche (kalt)
Gemüsestängeli mit Dipp
Marinierter Feta
Falafel mit Joghurt Dipp
Windbeutel gefüllt mit Parmesanmousse
Rosmarin-Parmesan Sablé mit Frischkäse und Tomate
Spanische Tortilla mit Gemüse
Crostini mit Ayvar und Parmesan
Brie mit Feige und Balsamico
Focaccia mit Mozzarella
Spargelsalat mir Burrata (Saisonal)
Spargel auf Blätterteigkissen (Saisonal)

pro Stück *Fr.* *3.80*

Warme Häppchen - nur mit Personal

Gemüse Quiche
Country Potatoes mit Dipp
Spargel Flammkuchen
Karamellisierte Feige mit Feta
Arancini mit Tomatensauce
Diverse Suppen *pro Stück* *Fr.* *4.50*

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

Fleisch

Rind Satay-Spiessli mit Erdnuss-Dipp
Chorizo im Blätterteig
Spanferkel auf Ruuchbrot
Lamm auf Couscous mit Salsa Verde
Crostini mit Pastrami auf Pesto-Rosso
Apérokugeln mit Tomatensalsa
Mini Hamburgerli im Bun (Rind)
Geräucherte Entenbrust
Datteln im Speckmantel mit Topping
Kalbs Carne Cruda mit Aargauer Trüffel, im Artischockenblatt
Focaccia mit Mortadella oder Rohschinken
Pfefferterine mit Traube
Rindsfilet mit Preiselbeeren
Parmaschinken mit Melone/Feige/Erdbeere/Rotweinbirne (Saisonal)
Wildhacktätschli mit Orangen und Kürbiskernen (Saisonal)
Weisswurst mit süssem Senf und Bretzel (Saisonal)
Rehnüssli mit Cumberlandsauce (Saisonal)

pro Stück *Fr.* *3.80*

Warme Häppchen - nur mit Personal

Poulet-Spiessli Curry-Kokosnuss
Mini Cordon Bleu

pro Stück *Fr.* *4.50*

Fisch

Gravedlachs Crèpe-Schnecke mit Frischkäse
Crevetten auf Asia-Salat
Geräucherte Forelle
Rauchlachstartar auf Buttertoast
Vitello Tonato
Mediterraner Thunfischsalat
Calamari mit Knoblauch und Kräuter
Fisch gebraten mit Tomaten und Oliven
Jakobsmuscheln im Speckmantel

pro Stück *Fr.* *3.80*

SCHLEMMERPLATTEN

Kombinationen aus Häppchen, Aufschnitt und Käse, reich garniert, dazu Brot.

Unsere Grössen:

Hauptgang (4 Häppli)	*120g Fleisch, Käse + Antipasti*	*pro Person*	*Fr. 38.00*
Vorspeise (3 Häppli)	*80g Fleisch, Käse + Antipasti*	*pro Person*	*Fr. 24.00*
Apéro (2 Häppli)	*60g Fleisch, Käse + Antipasti*	*pro Person*	*Fr. 18.00*

KALTE FLEISCHPLATTEN

Geniessen Sie unsere wunderschönen Fleischplatten in den verschiedensten Variationen.

Zur möglichen Auswahl können stehen:

Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Rohessspeck, Coppa, Salami
Modelschinken, Honigschinken, Trutenschinken, Roastbeef, Lyoner, Aufschnitt
Pasteten und Terrinen
Forellenfilets, Rauch-oder Gravedlachs,
reichhaltig garniert, mit oder ohne Käse.

Oder als Vegi Variante mit Käse, Antipasti, Gemüse und Früchten.

Hauptspeise	*180 gr.*	*Fr.*	*22.00*
Imbiss	*120 gr.*	*Fr.*	*15.00*
Apéro	*100 gr.*	*Fr.*	*12.00*

Dazu empfehlen wir frisches Brot, unsere Auswahl finden Sie auf Seite 17.

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

BUFFETS

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem unserer 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.

HORS D'OEUVRE "MAISON"-BUFFET (kalt) *ab 20 Personen*

Rauchlachs geschnitten

Forelle geräuchert

Crevetten-Cocktail

Diverse Hauspasteten

Diverse Hausterrinen

Roastbeef

Kalbsbraten

Bündnerfleisch

Rohschinken

Schinken

Poulet

Diverse Garnituren

Selleriesalat

Rüeblisalat

Maissalat

Russischer Salat

Grüner Salat

Tartarsauce

Cocktailsauce *pro Person* *Fr.* *48.00*

AARGAUER-BUFFET (kalt und warm) ***ab 20 Personen***

Melone mit Rohschinken
Champignon garniert

Roter Kabissalat mit oder ohne Speck
Grüner Bohnensalat
Blumenkohl-Broccolisalat
Tomatensalat mit Basilikum
Gemischter Blattsalat
Huusdressing
Garnituren

Kalbsschulterbraten
Aargauer Braten
Poulet mit Rosmarin
Sauce Béarnaise (nur mit Personal)
Portweinjus
Kräuterbutter (hausgemacht)

Spätzli und Kartoffelstock
Glasierte Karotten
Schwarzwurzeln
Blattspinat

pro Person *Fr.* *49.00*

"WASSERSCHLOSS"-BUFFET (kalt und warm) ***ab 30 Personen***

Buntes Salatbuffet mit:

Rüeblisalat

Randensalat mit Apfel

Bohnensalat an Senfsauce

Blumenkohlsalat mit Vinaigrette

Gemischter Blattsalat

Huus-Dressing

Fleisch und Beilagen

Heisser Buureschinken

Schweinscarrébraten

Lammgigot rosa gebraten ***oder*** *Poulet*

Portweinjus

Kräuterbutter (hausgemacht)

Senf

Kartoffelgratin (hausgemacht) und Butternudeln

Kohlrabi

Broccoli mit Brösmeli

Erbsli und Rüebli

pro Person *Fr.* *49.00*

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

VINDONISSA-BUFFET (kalt und warm) ***ab 20 Personen***

Graved Lachs mit Dill mariniert

Trockenwurst

Kalbfleischpastete
Marinierte Champignons

Wildschweinrohschinken mit Melone

Tomatensalat, Erbsensalat mit Minze
Artischockensalat, Gurkensalat an Sauerrahm
Gemischter Blattsalat

Meerrettichsauce, Preiselbeersauce
Feigen-Dressing

Roastbeef à Point gebraten
Kalbsschulterbraten glasiert
Schweinsnierstückbraten
Sauce Béarnaise (nur mit Personal), Morchelsauce, Rotweinjus

Kartoffelgratin (hausgemacht) und Mais-Polenta
Bohnenbündeli mit Speck
Broccoli mit Brösmeli
Karottenstäbchen

pro Person Fr. 60.00

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

WARMES BUFFET ***ab 20 Personen***

Schweinsnierstückbraten
Burgunder Gulasch
Kalbsschulterbraten

Kartoffelgratin
Spätzli (hausgemacht)

Karotten
Broccoli
Bohnen

Portweinjus
Kräuterbutter (hausgemacht)
Pilzrahmsauce

pro Person Fr. 42.00

SPAGHETTI-PLAUSCH — *ab 20 Personen à discrétion*

Wählen Sie dazu drei Saucen aus

Carbonara
Bolognese
Pomodoro
All'arrabiata
Funghi
Pesto Genovese
Cinque Pi
Spinat Mascarpone

Geriebener Parmesan	*pro Person*	*Fr.*	*29.00*

FAJITA-PLAUSCH — *ab 20 Personen à discrétion*

3 Wraps pro Person

Pouletgeschnetzeltes und Rindsgehacktes 150g

Saucen:
Guacamole
Sauerrahm
Tomatensalsa

Füllung:
Peperoni
Tomaten
Salat
Mais
Bohnen
Zwiebeln
Käse
Jalapenos

	pro Person	*Fr.*	*22.00*

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

BRUNCH BUFFET *ab 20 Personen*

Kalte Platte mit diversem Aufschnitt und
Hausgemachten Pasteten

Geräuchter Lachs, geräucherte Forellenfilets
mit Meerrettichsauce

Reichhaltige Käseplatte mit Früchten und Nüssen

Verschiedene Konfitüren, Honig
Butter

Birchermüesli mit Früchten
Joghurt

Bauernzopf, dunkels Brot
Buttergipfeli, kleine Brötchen

Kaffee à discrétion, Tee
Milch
Ovomaltine
Orangenjus
Mineral +/-

pro Person *Fr.* *46.00*

Warme Komponenten - nur mit Personal

Speck gebraten
Rührei oder Spiegelei
Rösti
Cipollata

pro Person *Fr.* *52.00*

GRILL-PARTY *Fleischeinwaage pro Person: 350g*

Gemüsespiessli

Diverse Spiessli Sorten

Steaks vom Rind, Kalb, Schwein, Ente und Lamm

Würste und Salsiccia div. (hausgemacht)

Pouletsteaks und Brüstli

Riesencrevetten

Lachs

Wählen Sie drei Grilladensaucen dazu aus ca. 100g pro Person

Pfeffersauce

Knoblauchsauce

Hausgemachte Kräuterbutter

Salsa Verde

Hausgemacht BBQ

Chilli-Sauce

Tzaziki-Sauce

Dazu dürfen Sie von unseren Salatsorten auswählen. Unsere selbst zubereiteten Salate finden Sie auf Seite 16.

Auch die Stärkebeilagen können Sie frei wählen. Auf Seite 17 finden Sie unsere vorgeschlagenen Beilagen.

Stellen Sie nach Ihren wünschen Ihre Grillparty zusammen!

pro Person Fr. 39.00

→ *Preis ohne Beilage*

SUPER BARBECUE (grand pièces) *Fleischeinwaage pro Person: 350g (nur mit Personal)*

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

Die Besten Fleischstücke vom:

Rind

Kalb

Schwein

Lamm

Lachs

Diverses Grillgemüse

Wählen Sie drei Grilladensaucen dazu aus ca. 100g pro Person

Pfeffersauce
Knoblauchsauce
Hausgemachte Kräuterbutter
Salsa Verde
Hausgemacht BBQ
Chilli-Sauce
Tzaziki-Sauce

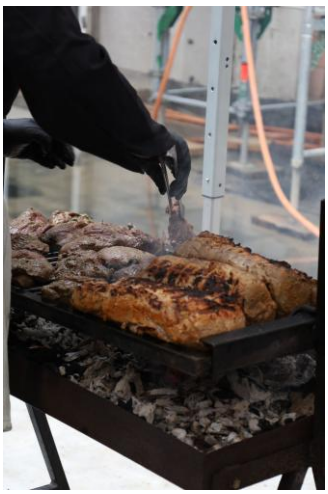
Dazu dürfen Sie von unseren Salatsorten auswählen. Unsere selbst zubereiteten Salate finden Sie auf Seite 16. *pro Person* *Fr.* *47.00*

Auf Seite 17 finden Sie unsere vorgeschlagenen Stärkebeilagen.

Stellen Sie nach Ihren wünschen Ihr Super Barbecue zusammen!

pro Person *Fr.* *41.00*

Die Grillmiete und Holzkohle sind nicht im Preis inbegriffen.



"GOURMET" TISCHGRILL-PARTY

"WINZER-FONDUE"

"FONDUE CHINOISE"

"FONDUE BOURGUIGNONNE"

Fleischeinwaage pro Person: 250g

Bei unseren Fondues/Tischgrill können Sie aus den folgenden Varianten auswählen.
Bis 5 Personen – 4 Sorten
Bis 10 Personen – 5 Sorten
Bis 20 Personen – 6 Sorten

Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Lammfleisch
Pouletfleisch
Entenbrust
Speck nach Bauernart
Cipollata
Kalbsleber
Lachs
Hamburgerli/Hackkügeli

Saucenauswahl:
(100g pro Person)
Cumberlandsauce
Pfeffersauce
Meerrettichsauce
Cocktailsauce
Currysauce
Knoblauchsauce

pro Person	*Fr.*	*33.00*

→ *Preis ohne Beilage*

Wählen Sie Ihre zusätzlichen Beilagen (Seite 18) und Toppings nach Wunsch.

Toppings:
Ananas, Rotweinbirnen, Senffrüchte, Oliven, Silberzwiebeln, Essiggemüse

pro Person zusätzlich	*Fr.*	*5.00*

Bouillon	*pro Liter*	*Fr.*	*5.00*
Rotweinbouillon	*pro Liter*	*Fr.*	*7.00*

Tischgrillrechauds, Fonduerechaud können nach Bedarf gemietet werden. (Vorreservieren)

FILETS IM TEIG ZUM SELBST BACKEN
Mit Backanleitung

Schweinsfilet Säuli im Teig ca. 250g
125gr Schweinsfilet, Kalbsbrät,
Schinkenwürfel, Pistazien gehackt, Blätterteig

pro Kg Fr. 75.00

Filet Surprise im Teig
125gr Kalbsfilet, Kräuterbutter, Rohschinken,
Blätterteig

pro Kg Fr. 99.00

Schweinfilet im Teig 1 Kg
500gr Schweinsfilet, Kalbsbrät,
Schinkenwürfel, Pistazien gehackt
Blätterteig
(pro Person fertig ca. 250gr/4 Personen)
pro Kg Fr. 72.00

Filet Wellington 1kg
500gr Rindsfilet, Streichleberwurst,
Kalbsbrät, Duxelles Farce
Blätterteig
(pro Person fertig 250gr/4 Personen
pro Kg Fr. 91.00

Schinken im Brotteig 1Kg
Schinken, halbweiss Brotteig
Ab 5 Personen
pro Pers. Fr. 12.00
Teig + Backen Kg Fr. 18.00

Dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Rotweinjus.
100g Fr. 4.50

BEILAGENAUSWAHL

Brote

Brötli 30g gemischt	*pro Stk.*	*Fr.*	*1.50*
Ruchbrot	*pro kg*	*Fr.*	*6.50*
Paillasse Brot hell oder dunkel 350g	*pro Stk.*	*Fr.*	*4.50*
Olivenbrot 250g	*pro Stk.*	*Fr.*	*5.00*
Buttergipfeli	*pro Stk.*	*Fr.*	*2.00*
Laugen-, Rustico-, Urdinkelgilpfeli	*pro Stk.*	*Fr.*	*2.00*
Butterzopf	*pro Kg*	*Fr.*	*16.00*
Speckzopf	*pro Kg*	*Fr.*	*26.00*

Salatauswahl (gängige Sorten)

Die empfohlene Anzahl der Sorten richtet sich nach der Personenzahl Ihres Anlasses – bei kleineren Gruppen empfehlen wir eine entsprechend reduzierte Auswahl, damit jede Sorte in optimaler Menge angeboten werden kann.
Bis 10 Personen - 3 Sorten
Bis 20 Personen - 5 Sorten
Bis 30 Personen - 6 Sorten

Blattsalat mit Huusdressing

Kartoffelsalat

Mediterraner Kartoffelsalat

Rüeblisalat

Bohnensalat

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Gurken-Sauerrahmsalat

Hörnlisalat klassisch

Maissalat

Selleriesalat mit Ananas

Kabissalat mit Speck

Broccolisalat mit Mandeln

Artischockensalat

Randen-Apfelsalat

Griechischer Salat

Indischer Reissalat

Orientalischer Couscous Salat

Erbsli mit Minze

Blumenkohl mit Ei

Ca. 300g Salat o. Särkebeilage	*pro Person*	*Fr.*	*10.00*
Ca. 200g Salat m. Stärkebeilage	*pro Person*	*Fr.*	*8.00*

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung der passenden Salatauswahl.
Alle Salate sind genussfertig angerichtet.

Stärkebeilagen Auswahl

Die empfohlene Anzahl richtet sich nach der Personenzahl Ihres Anlasses. Bei kleineren Gruppen empfehlen wir eine reduzierte Auswahl, damit jede Beilage in ausreichender Menge angeboten werden kann.

Kartoffelgratin (hausgemacht)	*pro Pers.*	*Fr.*	*7.00*
Spätzli (hausgemacht)	*pro Pers.*	*Fr.*	*6.00*
Butternüdeli	*pro Pers.*	*Fr.*	*3.50*
Reis	*pro Pers.*	*Fr.*	*3.50*
Polenta	*pro Pers.*	*Fr.*	*5.00*
Kartoffelstock	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.00*
Kartoffelkroketten	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Chinesischer Reis mit Schinken	*pro Pers.*	*Fr.*	*7.00*
Chinesischer Reis Vegi	*pro Pers.*	*Fr.*	*6.00*
Bratkartoffeln	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.00*
Folienkartoffeln mit Sauerrahm	*pro Pers.*	*Fr.*	*5.00*
Orientalischer Cous Cous	*pro Pers.*	*Fr.*	*6.00*

Gemüsebeilagen

Die empfohlene Anzahl richtet sich nach der Personenzahl Ihres Anlasses. Bei kleineren Gruppen empfehlen wir eine reduzierte Auswahl, damit jede Beilage in ausreichender Menge angeboten werden kann.
Zum Beispiel
Bis 10 Personen – 2 Sorten
Bis 20 Personen – 3 Sorten

Rüebli	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Erbsli und Rüebli	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Brokkoli mit Mandeln	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Kohlrabi	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Grüne Bohnen	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Mischgemüse	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Rahmwirz	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Blumenkohl mit Brösmeli	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Blattspinat	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Fenchel	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Ratatouille	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Peperonata	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Provosalische Tomaten	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Rotkraut (Saisonal)	*pro Pers.*	*Fr.*	*5.00*
Grüner Spargel (Saisonal)	*pro Pers.*	*Fr.*	*5.50*
Rosenkohl (Saisonal)	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Zucchetti (Saisonal)	*pro Pers.*	*Fr.*	*4.50*
Bohnenbündeli mit Speck	*pro Stk.*	*Fr.*	*2.00*

Gerne unterstützen wir Sie bei der Zusammenstellung der passenden Auswahl.

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

VORSPEISEN

Das Geschirr ist nicht im Preis inbegriffen. Weitere Wünsche können gerne angefragt werden.

Bunt gemischter Blattsalat mit Sprossen und Kernen, Früchten und Gemüsestreifen, Hausdressing und Brötli			
	pro Person	*Fr.*	*12.00*
Hausgemachte Suppe nach Wahl mit Brötli, z.B. Kürbis-, Tomaten-, Gemüse-Crème-Suppe			
	pro Person	*Fr.*	*12.00*
Kürbis-Ravioli mit Öl und Kernen			
	pro Person	*Fr.*	*14.00*
Rauchlachs-Tartar mit Sprossen-Salat und Buttertoast			
	pro Person	*Fr.*	*16.00*
Vitello Tonato mit Dörrtomaten, Blattsalat und Brötli			
	pro Person	*Fr.*	*16.00*
Wildhacktätschli mit Preiselbeersauce und Nüsslisalat (Saisonal)			
	pro Person	*Fr.*	*16.00*

MENUS

Ob kleines Familienfest oder grosser Anlass – unsere frisch zubereiteten Menüs sorgen für genussvolle Momente. Freuen Sie sich auf eine grosse Auswahl an beliebten Klassikern und feinen Spezialitäten aus unserer Küche.

Vegi

Menu 1	*Gemüselasagne*			
Menu 2	*Spätzlipfanne mit Gemüse uns Käse*			
Menu 3	*Thai Curry mit Reis und Cashew-Kernen*	*pro Person*	*Fr.*	*25.00*

Geflügel

Menu 4	*Sweet and Sour mit Ananas und Peperoni und Jasmine-Reis*	*pro Person*	*Fr.*	*25.00*
Menu 5	*Riz Casimir mit Früchten und Mandelsplitter*	*pro Person*	*Fr.*	*28.00*
Menu 6	*Pouletbrust mit Rohschinken und Kräuterbutter Bramatapolenta und Ratatouille*	*pro Person*	*Fr.*	*30.00*

Kalb

Menu 7	*Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce Spätzli mit Brokkoli und Brösmeli*	*pro Person*	*Fr.*	*42.00*
Menu 8	*Zürichgeschnetzeltes Rösti und Rüebli-Gemüse*	*pro Person*	*Fr.*	*35.00*
Menu 9	*Kalbsschulterbraten an Rotweinjus Kartoffelgratin und grüne Bohnen*	*pro Person*	*Fr.*	*35.00*

Rind

Menu 10	*Rindsschmorbraten* *Kartoffelstock mit Kohlrabi-Gemüse*			
		pro Person	*Fr.*	*32.00*
Menu 11	*Burgundergulasch mit Speck und Champignons* *Spätzli und Spinat*			
		pro Person	*Fr.*	*29.00*
Menu 12	*Roastbeef mit Sauce Béarnaise (nur mit Personal)* *Kartoffelgratin mit Mischgemüse*			
		pro Person	*Fr.*	*46.00*
Menu 13	*Ghacktes mit Hörndli und Apfelmuus*			
		Pro Person	*Fr.*	*22.00*
Menu 14	*Hackbraten* ***(Rind und Schwein)*** *mit Rahmsauce* *Kartoffelstock und Rahmwirz*			
		pro Person	*Fr.*	*22.00*

Schwein

Menu 15	*Schweinsrahmschnitzel* *Butternudeln und Zuccetti*			
		pro Person	*Fr.*	*26.00*
Menu 16	*Schinken im Teig mit Senf* *Kartoffelstock/Kartoffelsalat*			
		pro Person	*Fr.*	*18.50*
Menu 17	*Aargauerbraten mit Rotweinjus* *Kartoffelgratin Erbsli-Rüebli Gemüse*			
		pro Person	*Fr.*	*24.00*

Lamm

Menu 18	*Lammgigot ohne Bein mit Kräuterjus* *Bramatapolenta und Ratatouille*			
		pro Person	*Fr.*	*45.00*

DESSERT

Unsere hausgemachten Mini Dessert im Mix:

Im Glas:
Früchtemousse mit:
Himbeere, Mango-Passionsfrucht, Heidelbeere, Erbeere,
Schokoladenmousse
Weisses Schokoladenmousse mit Himbeeren, Moscato und Biscuit
Weisses Schokoladenmousse mit Blutorangen, Orangenlikör und Biscuit
Fruchtsalat im Glas
Schwarzwäldertorte im Glas (mit Alkohol)
Créme Brüllé
Frucht-Törtli
Apfeljalousie
Brownie
Streuselkuchen mit Früchten
Tiramisu (mit Alkohol)
St. Honore mit Blutorangen (Winter)(mit Alkohol)
Vermicelles (Winter)(mit Alkohol)
Crème Brûlée (nur mit Personal)

Wir empfehlen pro Person 2-3 Stk.

	pro Stück	*Fr.*	*4.50*
Hauskonfekt zum Kaffee 20g	*pro Pers.*	*Fr.*	*2.00*

Reichhaltige Käseplatte mit Früchten, Feigensenf und Birnenbrot

	pro Person	*Fr.*	*12.00*

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

APÉRO GETRÄNKE

Moscato d'Asti Bricco Quaglia Doc	*75cl*	*Fr.*	*19.00*
Prosecco Col del Lupo – Extra Dry	*75cl*	*Fr.*	*17.00*
Tröpfel der Dritte (alkoholfrei)	*75cl*	*Fr.*	*21.00*

SOFTGETRÄNKE UND FRUCHTJUS

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure (CH)	*Liter*	*Fr.*	*5.00*
Süssgetränke (Coca Cola, etc.)	*Liter*	*Fr.*	*6.00*
Orangenjus Granini / Süssmost	*Liter*	*Fr.*	*6.00*

BIER

Fäze Bier (aus Windisch)	*33cl*	*Fr.*	*4.00*
Feldschlösschen alkoholfrei	*33cl*	*Fr.*	*4.00*

KAFFEE

Nespresso Kaffee, Rahm und Zucker	*Portion*	*Fr.*	*1.80*
Tee-Auswahl und Zucker	*Beutel*	*Fr.*	*0.50*

WEINE

Wir möchten Ihnen hier einige Beispiele aus unserem Weinsortiment aufzählen. Selbstverständlich erfüllen wir Ihre speziellen Wünsche und freuen uns, Ihnen auch auf diesem Gebiet zu einem "Fest" mit ganz speziellem Charakter zu verhelfen.
Falls Sie Bedarf an anderen Weindestinationen haben, können wir Ihnen diese gerne auf Anfrage beschaffen. In der Regel sind dies 6er oder 12er Kisten, die dann von Ihnen alle übernommen werden müssen.

SCHWEIZ

Weisswein

Saint-Saphorin „La Rionde“ Lavaux AOC *Patrick Fonjallaz*	*70cl*	*25.00*
Sélection Würenlingen *Weingut zum Sternen Würenlingen*	*75cl*	*26.00*
Riesling-Sylvaner *Weingut zum Sternen Würenlingen*	*75cl*	*26.00*
Sauvignon Blanc *Weingut Umbricht Untersiggenthal*	*75cl*	*28.00*

Rotwein

Saint-Saphorin „Silènes“ Lavaux AOC *Patrick Fonjallaz*	*70cl*	*25.00*
Pinot Noir *Weingut Umbricht Untersiggenthal*	*75cl*	*28.00*
Pinot Noir *Weingut zum Sternen Würenlingen*	*75cl*	*26.00*
Sauvignon gris/orange *Obst & Weinbau Kaufmann, Buus*	*75cl*	*26.00*

FINEST
BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

FRANKREICH

Rotwein

Château Carignan 2019 *Cadillac-Côtes de Bordeaux*	*92/100*	*75cl*	*27.00*
Château Poujeaux 2016 *Grand Cru Bourgeois, Moulis-en-Médoc*	*91/100*	*75cl*	*42.00*
Château Haut-Bailly II 2019 *2e vin du Ch. Haut-Bailly, Pessac-Léognan*	*93/100*	*75cl*	*44.00*
Les Pagodes de Cos 2016 *2e vin du Ch. Cos d-Estournel, Saint-Estèphe*	*94/100*	*75cl*	*60.00*

DEUTSCHLAND

Bio Premium Rosé Erzinger *Bio-Weingut Gromann, Klettgau-Erzingen*	*75cl*	*14.00*
Bio Premium Rotwein Merlot Erzinger *Bio-Weingut Gromann, Klettgau-Erzingen*	*75cl*	*20.00*
Bio Premium Rotwein Rechberger Syrah *Bio-Weingut Gromann, Klettgau-Erzingen*	*75cl*	*20.00*

SPANIEN

Rotwein

Selección Especial 2021 *Abadia Retuerta, Ribero del Duero*	*75cl*	*35.00*
Coma Vella 2020 *Priorat, Finca Mas d'en Gil*	*75cl*	*38.00*
Bellmunt 2020 *Priorat, Finca Mas d'en Gil*	*75cl*	*26.00*

ZUBEHÖR, HILFSMITTEL UND MIETEN

Geschirr (pro Einheit inkl. Abwasch)

Hotelteller/Hauptgang ⌀ 27cm	*Fr.*	*1.20*
Teller/Vorspeise ⌀ 24cm	*Fr.*	*1.20*
Suppenteller/Pasta tief	*Fr.*	*1.00*
Suppenobertasse	*Fr.*	*0.80*
Suppenunterteller	*Fr.*	*1.00*
Kaffee Set ohne Löffel	*Fr.*	*2.10*
Messer / Gabel / Löffel	*Fr.*	*1.00*
Kaffee Löffel	*Fr.*	*1.00*
Kelchglas	*Fr.*	*1.00*
Wasserglas	*Fr.*	*1.00*
Bordeaux Glas	*Fr.*	*1.20*
Keramikschale/Steh-&Gehbuffet	*Fr.*	*1.20*
Weckglas	*Fr.*	*1.00*
Espressotasse für Apérosuppe	*Fr.*	*1.20*
Aperotableau	*Fr.*	*1.00*

Einweg Kaffee- und Plastikbecher	*Fr.*	*0.50*
Einweg Tupperware kompostierbar	*Fr.*	*0.50*

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

Tischtücher und Deko

Tischtuch Stoff weiss 140 x 140 cm (Stehtische)	*pro Stück*	*Fr*	*5.50*
Tischtuch Stoff weiss 140 x 280 cm	*pro Stück*	*Fr.*	*14.00*
Stoffservietten weiss	*pro Stück*	*Fr.*	*2.00*
Tischtuch (Duni) weiss, Farbe auf Anfrage	*pro Meter*	*Fr.*	*4.00*
Servietten (Duni) weiss, Farben auf Anfrage	*pro Stück*	*Fr*	*0.50*
Teeliechtli	*pro Stück*	*Fr.*	*5.00*

Tischdekoration oder andere Deko-Utensilien nach Bedarf und Absprache.
Für Tischdekorationen in Floristik arbeiten wir mit der Firma «Blütenmeer» zusammen. Falls Sie die Deko direkt bei Blütenmeer bestellen möchten, holen wir diese gerne für Sie ab.

Blumengeschäft in Brugg, Frick & Baden | BlütenMeer

Festmaterial

Gasgrill Miete + Reinigung	*pro Stk.*	*Fr.*	*80.00*
Gasflasche nach Verbrauch	*ganze Flasche*	*Fr.*	*68.00*
Holzkohlengrill Miete + Reinigung	*pro Stk.*	*Fr.*	*80.00*
Holzkohle	*nach Verbrauch*	*Fr.*	*5.00*
Brennpaste Liter	*pro Liter*	*Fr.*	*12.00*
Hamburger-Grill Miete + Reinigung	*pro Stk.*	*Fr.*	*90.00*
Festbank Garnitur (Tisch und Bänke)	*pro Stk.*	*Fr.*	*22.00*
Stehtische	*pro Stk.*	*Fr.*	*30.00*
Buffettische	*pro Stk.*	*Fr.*	*18.00*
Fritteuse Standmodel doppelt	*pro Stk.*	*Fr.*	*150.00*
Fritteusenöl	*nach Verbrauch*	*Fr.*	*9.00*
Tellerwärmer gross	*pro Stk.*	*Fr.*	*80.00*
Tellerwärmer klein	*pro Stk.*	*Fr.*	*50.00*
Hot Dog Maschine	*pro Stk.*	*Fr.*	*40.00*
Fondue Rechaud 4er, mit Teller und Gabel (inkl. Reinigung) Box		*Fr.*	*20.00*
Brennpaste Portion		*Fr.*	*3.50*
Tischgrill Rechaud/Racletteofen 8er (inkl. Reinigung)		*Fr.*	*25.00*
Paella Pfanne grau mit Gasgrill		*Fr.*	*120.00*
Wärmeboxen mit Gastroeinsätzen		*Fr.*	*20.00*
Styroporboxen Miete + Reinigung	*pro Stk.*	*Fr.*	*15.00*
Crushed Ice 5 Kg Sack	*Kg*	*Fr.*	*2.50*
Abfallsäcke 35Lt. (inkl. Entsorgung)	*pro Stk.*	*Fr.*	*8.00*

Besonderes

Kühlwagen Miete	*Tag*	*Fr.*	*250.00*
Kühlwagen	*pro Kilometer*	*Fr.*	*2.00*
Überbringen / Abholen Windisch		*Fr.*	*40.00*
Überbringen / Abholen Umgebung		*Fr.*	*50.00*
Grössere Distanzen	*pro Kilometer*	*Fr.*	*2.00*

Personal

Chef de Service Mo.-Fr.	*pro Stunde*	*Fr.*	*95.00*
Chef de Service Sa.-So.	*pro Stunde*	*Fr.*	*105.00*
Fachpersonal Mo.-Fr.	*pro Stunde*	*Fr.*	*90.00*
Fachpersonal Sa.-So.	*pro Stunde*	*Fr.*	*100.00*
Chauffeur	*pro Stunde*	*Fr.*	*90.00*

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

KONDITIONEN

Ihre Bestellung kann 5 Arbeitstage 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 Metzg 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); Personal und Transportkosten; Geschirr, 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.

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