

Angebote Catering food & drive GmbH

Apéro

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Knuspergebäck | Fr. 0.60 /Person |
| Hausgemachte Cracker mit Dipsaucen | Fr. 2.30 /Person |
| Parmesanstückli und Oliven | Fr. 4.80 /Portion |

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Schinkengipfeli/Chäschüechli | Fr. 1.60 /Stück |
| Canapé 1/2 | Fr. 2.40 /Stück |
| Mini Sandwich | Fr. 2.80 /Stück |

| | |
|--|-----------------|
| Pouletwürfeli mit Currysauce im Becher | Fr. 3.50 /Stück |
| Datteln im Speckmantel | Fr. 2.50 /Stück |
| Melonenschiffli mit Rohschinken | Fr. 2.90 /Stück |

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Gemüstick mit Dipsauce im Becher | Fr. 3.50 /Stück |
| Tomaten-Mozzarella im Becher | Fr. 2.30 /Stück |
| Linsensalat im Becher | Fr. 2.30 /Stück |
| Couscoussalat im Becher | Fr. 2.30 /Stück |

| | |
|---|------------------|
| Riesensandwich | Fr. 65.00 /Stück |
| 1 Meter Schraubenbrot Gefüllt mit Aufschnitt, Käse, Salat, Tomaten, Gurken und Eier | |

Apéro Riche "Rosmarin" (ab 30 Personen) Fr. 28.00 /Person

Kalte Häppchen:
 Parmesan mit Oliven, Tomaten mit Mozzarella
 Pouletbrustwürfeli mit Currysauce, halbe Canapés
 Lachstartelettes mit Meerrettichmousse
 Warme Häppchen:
 Schinkengipfeli und Chäschüechli
 Gemüsesüppchen
 Poulet-Satay Spiessli
 Süsses:
 Nuss- und Mandelgipfeli (Juniörli)
 Schoggimousse

Apéro Riche "Thymian" (ab 30 Personen) Fr. 28.00 /Person

Kalte Häppchen:
 Hausgemachte Cracker mit Dipsaucen, Couscoussalat
 Rindstatar auf Pumpernickel, halbe Canapés,
 Gemüstick mit Kräuterdip
 Warme Häppchen:
 Schinkengipfeli und Chäschüechli
 Weissweinsrisotto, Rindshackbällchen
 Süsses:
 Auswahl an Juniörli (kleines Süssgebäck)
 Früchtewürfel



Buffet Vorschläge

Brunch (ab 15 Personen)

Fr. 22.50 /Person

Bauernschinken, Fleischkäse, Rohschinken,
Mostbröckli, Salami
Rösti, Eier und Bratspeck
verschiedene Käse, Früchte
Butter, Honig, Konfitüre
Birchermüesli
Gipfeli/Brötli und verschiedene Brote
Kaffee/Tee, Orangenjuss, Milch, Ovomaltine

Mineralwasser und alkoholische Getränke können separat bestellt werden und werden auch zusätzlich verrechnet

Buffet mit Schinken & Fleischkäse (ab 30 Personen)

Fr. 17.50 /Person

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten
Bauernschinken gekocht
Fleischkäse aus dem Ofen
Meerrettichschaum, Knoblauchsauce, Senf
Brot

Warmes Buffet mit:

Fr. 28.50 /Person

Kalbsgeschnetzeltem nach "Zürcher Art", Pouletbrüstli gebraten,
Schweinscarrébraten
Kartoffelgratin, Butternudeln, Reis
drei verschiedene Gemüse

Grillbuffet (ab 40 Personen) (im Sommer)

Fr. 38.00 /Person

Fleisch vom Lamm, Schwein, Kalb, Rind, Geflügel und Fisch
grosses Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten
Kräuterbutter, Tartarsauce, Chnoblisauce
Kartoffelgratin
Schraubenbrot hell und dunkel

Wir grillieren das Fleisch in ganzen Stücken auf dem Holzkohlegrill

Spaghettiplausch (ab 30 Personen)

Fr. 15.00 /Person

Bunter Blattsalat serviert
Spaghetti, Bolognese, Pilzrahmsauce, Tomatensauce
geriebener Käse und Brot



Vorspeisen

| | |
|---|-------------------|
| Suppe nach Wahl | Fr. 5.50 /Person |
| Bunter Blattsalat Französisches oder Balsamicodressing | Fr. 4.50 /Person |
| Gemischter Salat | Fr. 7.50 /Person |
| Melone mit Rohschinken | Fr. 11.00 /Person |
| Kalbfleischpastete garniert mit Sellerisalat und Cumberlandsauce | Fr. 7.50 /Person |
| Taglierini mit Rauchlachsstreifen an Dillrahmsauce | Fr. 9.50 /Person |
| Tortellini mit Ricotta und Spinat | Fr. 7.50 /Person |

Hauptgerichte

| | |
|---|-------------------|
| Schweinscarrébraten an Rosmarinjus | Fr. 14.50 /Person |
| Kalbscarrébraten Kalbshohrücken ohne Knochen im Ofen gebraten, mit Rotweinjus | Fr. 17.50 /Person |
| Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus | Fr. 18.50 /Person |
| Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonsrahmsauce | Fr. 13.50 /Person |
| Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" | Fr. 16.00 /Person |
| Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten | Fr. 13.50 /Person |
| Pouletbrust suprême | Fr. 16.50 /Person |
| Lasagne Fleisch- oder Gemüselasagne mit Blattsalat | Fr. 16.50 /Person |



Fleischkäse
unsere bekannte Spezialität im Ofen gebacken Fr. 10.50 /Person

Schinken aus dem Sud Fr. 10.50 /Person

Hackbraten nach Grossmutter's Art
an kräftigem Rotweinjus Fr. 10.50 /Person

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne Fr. 16.50 /Person

Quorn geschnetzeltes "Zürcher Art"
mit Champignonrahmsauce Fr. 13.50 /Person

Gemüsecurry
im Reisring
garniert mit Früchten Fr. 16.50 /Person

Beilagen

Kartoffelgratin Fr. 4.50 /Person

Kartoffelstock Fr. 3.50 /Person

Eierspätzli Fr. 3.50 /Person

Butternudeln Fr. 2.00 /Person

Reis Fr. 2.00 /Person

Gemüse
1 Sorte Fr. 2.50 /Person

Gemüse
2 Sorten Fr. 3.50 /Person

Salate
5 verschiedene Salate
Kartoffel-, Reis-, Bohnen-,
Tomaten- Gurken-, Mais-,
Randen-, Nüssli-, grüner Salat Fr. 8.50 /Person



Desserts

| | |
|---|-------------------|
| Tiramisu | Fr. 6.50 /Person |
| Panna Cotta mit Himbeersauce und Früchten | Fr. 6.50 /Person |
| Fruchtsalat mit Vanilleglace | Fr. 5.50 /Person |
| Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art | Fr. 5.00 /Person |
| Torten Auswahl aus unserem Tortenangebot | Fr. 5.80 /Stück |
| Patisserie Crèmeschnitte, Fruchttörtli, Rouladen etc. | Fr. 4.50 /Stück |
| Mini-Patisserie Crèmeschnitte, Himbeertörtli, Windbeutel etc. | Fr. 2.50 /Stück |
| Dessertteller mit 1 Kugel Glace, 2 kleinen Patisserie garniert mit Früchten | Fr. 12.50 /Person |
| Dessertbuffet (ab 40 Personen) Frischer Fruchtsalat mit Rahm, Apfelstrudel, gebrannte Crème, Schoggimousse, Tiramisu, Meringues, kleine Patisserie, Früchte, Käseplatte | Fr. 16.50 /Person |

Diverses in Miete

| | |
|--|-------------------|
| Geschirr, Besteck und Gläser (inkl. Abwasch) | Fr. 0.90 /Teil |
| Tischvlies mit Servietten | Fr. 2.50 /Person |
| Stofftisch Tuch mit Stoffservietten | Fr. 5.00 /Person |
| Buffettisch 220x68cm | Fr. 25.00 /Stück |
| Tischgarnitur (1 Tisch und 2 Bänke) | Fr. 25.00 /Stück |
| Holzkohlegrill | Fr. 100.00 /Stück |
| Holzkohle 10kg | Fr. 20.00 /Sack |

Zusätzliches Mobiliar wie: Zelte, Tische, Stühle und vieles mehr auf Anfrage.

Blumenschmuck

Unsere Floristinnen beraten Sie gerne und kompetent für einen passenden Blumenschmuck

Personal

| | |
|--|-------------------|
| Personal für Transporte, Einrichten Buffetbedienung und Service | Fr. 58.00 /Stunde |
| Personalzuschlag nach 22.00 Uhr | Fr. 22.00 /Stunde |

Die Anfahrt und die Rückfahrt des Personals verrechnen wir als Arbeitszeit.

Die Transportkosten werden nach Aufwand verrechnet.

Preise

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer

Preisänderungen für alle unsere Leistungen vorbehalten.

Können Sie sich nicht spontan für einen unserer Vorschläge entscheiden, oder haben Sie ein spezielles Anliegen? Sprechen Sie mit uns, zusammen finden wir sicher etwas passendes für Ihren Anlass.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Fest!

