

## 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

Canapé 1/2	Fr. 2.80 / Stück
Canapé 1/4	Fr. 2.10 / Stück
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	Fr. 2.70 / Stück
Crostini mit Oliven-Tapenade	Fr. 2.80 / Stück
Rindstatar auf Pumpnickel	Fr. 3.00 / Stück
Lachstartelettes mit Meerrettichmousse	Fr. 3.00 / Stück
Mini Sandwich (Fleischkäse, Salami, Schinken, Rohschinken, Mostbröckli, Käse, Hummus, Kräuterfrischkäse)	Fr. 3.00 / Stück

### Riesensandwich aus:

Hausgemachtem Zopf (ca. 60cm)	Fr. 75.00 / Stück
Schraubensandwich hell und dunkel (ca. 100cm)	Fr. 66.00 / Stück
Gefüllt mit Aufschnitt, Käse, Salat, Tomaten, Gurken und Eier	

Pouletwürfeli mit Currysauce im Becher	Fr. 3.50 / Stück
Datteln im Speckmantel	Fr. 2.50 / Stück
Melone mit Rohschinken am Spiessli	Fr. 3.20 / Stück
Trauben mit Käse am Spiessli	Fr. 2.80 / Stück
Tomaten mit Mozzarella am Spiessli	Fr. 3.00 / Stück
Gemüsesticks 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

Schinkengipfeli/Chäschüechli	Fr. 2.60 / Stück
Blätterteigschnecken mit Spinat und Feta/Tomaten und Mozzarella	Fr. 2.40 / Stück
Gemüsesüppchen im Espressotassli	Fr. 2.60 / Stück
Poulet-Satay Spiessli mit Sweet and Sour Sauce	Fr. 3.50 / Stück
Weissweinsrisotto im Bambusblatt	Fr. 3.30 / Stück
Rindshackbällchen an Rotwein-Zwiebel-Sauce	Fr. 2.90 / Stück
Vegetarische Hackbällchen an Tomatensauce	Fr. 2.80 / Stück



Nuss- und Mandelgipfeli	Fr. 1.90 /Stück
Juniörli	Fr. 1.90 /Stück
(Schoggi-S, Spitzbuben, Mandelstängeli, Schoggi-Rosettli)	
Mini-Pâtisserie	Fr. 3.00 /Stück
(Crèmeschnitten, Ofenchüechli, Himbeertörtli, Schoggimousse etc.)	
Blechkuchen mit saisonalen Früchten	Fr. 1.90 /Stück
Brownies	Fr. 1.90 /Stück
Früchtewürfel im Becher	Fr. 3.00 /Stück

<b>Apéro Riche "Rosmarin"</b> (ab 30 Personen)	Fr. 30.00 /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	
Schoggimousse	

<b>Apéro Riche "Thymian"</b> (ab 30 Personen)	Fr. 30.00 /Person
Kalte Häppchen:	
Hausgemachte Cracker mit Dipsaucen, Couscoussalat	
Rindstatar auf Pumpernickel, halbe Canapés,	
Gemüsesticks mit Kräuterdip	
Warme Häppchen:	
Schinkengipfeli und Chäschüechli	
Weissweinrisotto, Rindshackbällchen	
Süsses:	
Auswahl an Juniörli (kleines Süssgebäck)	
Früchtewürfel	

## Buffet-Variationen

### Brunch einfach (ab 15 Personen)

Fr. 26.00 /Person

Bauernschinken, Fleischkäse, Rohschinken,  
Mostbröckli, Salami  
verschiedene Käse  
Butter, Honig, Konfitüre  
Birchermüesli  
Gipfeli/Brötli und verschiedene Brote  
Kaffee/Tee, Orangensaft, Milch, Ovomaltine

### Brunch (ab 30 Personen)

Fr. 32.00 /Person

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

### Buffet mit Schinken & Fleischkäse

Fr. 21.50 /Person

(ab 30 Personen)  
Bauernschinken gekocht  
Hausgemachter Fleischkäse aus dem Ofen  
Meerrettichschaum, Knoblauchsauce, Senf  
Brot

### Buffet mit Aufschnitt und Trockenfleisch

Fr. 23.00 /Person

(ab 30 Personen)  
Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten  
Aufschnitt und Trockenfleisch  
Senf und Mayonnaise  
Silberzwiebeln, Essiggurken und Maiskölbchen  
Brot

<p><b>Grillbuffet</b> saisonal im Sommer (ab 40 Personen)</p> <p>Rindshohrücken, Pouletbrust und Lachsfilet          Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten          Kräuterbutter, Tartarsauce, Chnoblisauce          Kartoffelgratin, Brot</p> <p>Wir grillieren das Fleisch in ganzen Stücken auf dem Holzkohlegrill</p>	Fr. 42.00 /Person
<p><b>Warmes Buffet</b> (ab 40 Personen)</p> <p>Kalbsgeschnetzeltes nach "Zürcher Art", Pouletbrüstli gebraten,          Schweinscarrébraten          Kartoffelgratin, Butternudeln, Reis          drei verschiedene Gemüse</p>	Fr. 33.00 /Person
<p><b>Spaghettiplausch</b> (ab 30 Personen)</p> <p>Bunter Blattsalat          Spaghetti, Bolognese, Pilzrahmsauce, Tomatensauce          geriebener Käse und Brot</p>	Fr. 18.50 /Person
<p><b>Vorspeisen</b></p>	
Suppe nach Wahl	Fr. 5.50 /Person
Bunter Blattsalat Französisches oder Balsamicodressing	Fr. 4.50 /Person
Bunter Mischsalat an Balsamicodressing	Fr. 5.50 /Person
Gemischter Salat Französisches oder Balsamicodressing	Fr. 7.50 /Person
Rindsfiletcarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Olivenöl und Balsamico	Fr. 13.50 /Person
Spinat-Linguine mit Cherrytomaten und Gorgonzolasauce	Fr. 8.50 /Person
UrDinkel Kichererbsen Ravioli  handgemacht von Jolys Pasta aus Dürnten mit einer leichten Zitronengrass-Ingwersauce	Fr. 9.50 /Person

## Hauptgerichte

Schweinscarrébraten im Ofen gebraten, mit Rosmarinjus	Fr. 15.50 /Person
Kalbscarrébraten im Ofen gebraten, mit Rotweinjus	Fr. 20.50 /Person
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus	Fr. 17.50 /Person
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"	Fr. 17.00 /Person
Schweinsgeschnetzeltes "Stroganoff"	Fr. 14.50 /Person
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"	Fr. 18.50 /Person
Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art"	Fr. 14.50 /Person
Rotes Poulet Thai Curry	Fr. 17.50 /Person
Pouletbrust suprême	Fr. 17.50 /Person
Hausgemachter Fleischkäse unsere bekannte Spezialität im Ofen gebacken	Fr. 11.50 /Person
Bauernschinken aus dem Sud	Fr. 13.50 /Person
Hausgemachter Hackbraten nach Grossmutter's Art an kräftigem Rotweinjus	Fr. 13.00 /Person
Lasagne mit Rindshackfleisch mit kleinem bunten Blattsalat	Fr. 17.50 /Person

## Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne mit kleinem bunten Blattsalat	Fr. 16.50 / Person
Quorngeschnetzeltes an Stroganoffsauce	Fr. 14.50 / Person
Seitan-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 14.50 / Person
Rotes Gemüse Thai Curry 	Fr. 14.50 / Person
UrDinkel Kichererbsen Ravioli  handgemacht von Jolys Pasta aus Dürnten an einer leichten Zitronengrass-Ingwersauce	Fr. 17.50 / Person

## Beilagen

Kartoffelgratin	Fr. 4.50 / Person
Kartoffelstock	Fr. 3.50 / Person
Eierspätzli	Fr. 3.50 / Person
Buttermudeln	Fr. 2.50 / Person
Reis / Basmatireis	Fr. 2.00 / Person
Gemüse 1 Sorte	Fr. 2.50 / Person
Gemüse 2 Sorten	Fr. 4.00 / Person
Kartoffelsalat	Fr. 4.50 / Person
Salate 5 verschiedene Salate Kartoffel-, Reis-, Bohnen-, Tomaten-, Gurken-, Mais-, Randen-, Nüssli-, grüner Salat	Fr. 9.50 / Person

**Desserts**

Schokoladenküchlein mit frischen Früchten und Rahm Fr. 7.50 /Person

Panna Cotta Fr. 6.50 /Person  
mit Himbeersauce und Früchten

Fruchtsalat mit Rahm Fr. 7.50 /Person

Früchte-Schnitte mit Schlagcrème ✓ Fr. 6.50 /Person  
mit Waldbeeren, Aprikosen, Äpfel etc.

Torten Fr. 6.10 /Stück  
Schwarzwälder, Passionsfrucht, Zitronenquark, Truffes etc.

Pâtisserie Fr. 4.80 /Stück  
Crèmeschnitte, Fruchttörtli, Rouladen etc.

Mini-Pâtisserie Fr. 3.50 /Stück  
Crèmeschnitten, Ofenchüechli, Himbeertörtli, Schoggimousse

**Dessertteller** Fr. 12.50 /Stück  
mit 1 Kugel Glace, 2 kleinen Pâtisserie  
garniert mit Früchten

**Dessertbuffet** (ab 40 Personen) Fr. 18.00 /Person  
Frischer Fruchtsalat mit Rahm, Apfelstrudel, Beerencrème,  
Schoggimousse, Tiramisu, Meringues, kleine Pâtisserie,  
Früchte, Käseplatte

**Torten spezial** Fr. 10.50 /Person  
**2-4-Stöckige Torten**

die Zusammensetzung kann mit unseren Konditorinnen abgesprochen  
werden

Dekorationsmaterial (Tortenaufsätze, Blumen etc.)

wird nach Verbrauch verrechnet

Das Dekorieren wird nach Aufwand verrechnet Fr. 6.00 /5min

## Diverses in Miete

Geschirr, Besteck und Gläser (inkl. Abwasch)	Fr. 1.00 /Teil
Tischvlies mit Servietten	Fr. 2.70 /Person
Stofftisch Tuch mit Stoffservietten	Fr. 5.20 /Person
Steh Tisch	Fr. 32.00 /Stück
Buffettisch	Fr. 20.00 /Stück
Tischgarnitur (1 Tisch und 2 Bänke)	Fr. 25.00 /Stück
Holzkohlegrill (inkl. Reinigung)	Fr. 150.00 /Stück
Holzkohle 10kg	Fr. 25.00 /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	Fr. 69.00 /Stunde
Buffetbedienung und Service	
Personalzuschlag nach 22.00 Uhr	Fr. 25.00 /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!**

