

## Gastronomie zum Wohlsein ...

### PARTYSERVICE - APERO

→ Alle Preise inkl. MwSt., Preisänderung vorbehalten

#### Apéro-Gebäck

	<u>Quantität p. Pers.</u>		<u>Preis</u>
- Chäschüechli, Schinkengipfeli, Mini-Frühlingsrolle, Mini-Pizza, assortiert, auf Platten angerichtet	4 - 6 St.	per St.	1.70 Fr.
- Blätterteiggebäck mit Käse, Mohn, Mandeln, etc. assortiert, auf Platten angerichtet	20 - 40 g	per kg	122.00 Fr.

#### Apéro-Canapé

Englisch-Brot ½ Scheibe, belegt und schön garniert:

a) Schinken, Salami, Fleischkäse, Thon, Sellerie-Apfelsalat, Ei mit Spargel u.a.	3 - 5 St.	per St.	3.20 Fr.
b) Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken mit Melone, Käse, Streichkäse, Rauchlachs, Crevetten-Mousse u.a.	3 - 5 St.	per St.	3.50 Fr.

#### Antipasti-Platten (zum Apéro oder auch als Vorspeise)

- Italienische Spezialitäten wie grilliertes Gemüse, Oliven, Kapern, Grana Padano, Coppa, Salami und Rohschinken, Melonenschnitt auf kleine Platten angerichtet, Buure-Baguette		per Port.	16.00 Fr.
---	--	-----------	-----------

#### Kalte Bauernplatte

Schweinsbraten mit Dörraprikosen, Schinken, Salami, Rohschinken, Mostbröckli, Rohessspeck, 2 Sorten Käse, kleine Melonenschnitze, div. Garnituren und Bauernbrot am Meter		per Port.	16.00 Fr.
---	--	-----------	-----------

#### Gemüse-Crudité

Verschiedene Gemüse- und Salatsorten, roh und in Stengel geschnitten, dazu 2-3 verschiedene Saucen (Dips auf Sauerrahm-/Mayonnaise-Basis). Karotten, Gurken, Stangensellerie, Peperoni, Radiesli, etc.		per Port.	8.00 Fr.
--	--	-----------	----------

→ Weisse Zellstoff-Servietten inbegriffen! Tischtuchrollen <b>weiss / farbig</b>		per m	3.00 / 3.20 Fr.
---	--	-------	-----------------

#### Welches ist die richtige Menge Snacks für einen Apéro?

- Folgende Faktoren sind zu berücksichtigen:
- Art und Dauer des Apéro
- Personenzahl (besonders bei hohen Personenzahlen muss man nicht davon ausgehen, dass alle Gäste **genug** bekommen, sondern dass alle Gäste **etwas** bekommen und dabei noch eine **Auswahl** haben)
- Zeitspanne zwischen Apéro und des eventuell nachfolgenden Essens
- Zusammenstellung des nachfolgenden Essens

**Mengenrabatt auf Snacks: ab 80 Personen = 2 %, ab 100 Personen = 3 %, ab 150 Personen = 5 %**  
Für eine ausführliche Beratung stehen wir Ihnen selbstverständlich sehr gerne zur Verfügung. Bitte kontaktieren Sie uns an, damit wir einen Termin mit Ihnen vereinbaren können.

## Getränke:

pro Flasche

### Schaumwein / Weisswein

Obrist Brut "Blanc de blanc" (Obrist, Vevey)	75 cl	*32.00 Fr.
Chardonne „Cure d'Attalens" aoc	75 cl	*32.00 Fr.
Yvorne "Commandant"	50 cl	17.50 Fr.

### Rotwein

Jenins Pinot Noir (G. Schlegel)	75 cl	*33.00 Fr.
Chianti Classico "San Fabiano" (Calcinaia)	75 cl	*34.00 Fr.
Dôle "Pot des Braves" (M. Gay)	50 cl	15.00 Fr.

➔ Dies sind nur einige Preisbeispiele aus unserem Weinangebot. Gerne offerieren wir Ihnen eine aktuelle Zusammenstellung, abgestimmt auf Ihren Anlass.

\* Bei allen Flaschenweinen (75 cl): Gläsermiete und -reinigung inbegriffen!

### Früchte-Bowle (je nach Saison)

Weisswein-Bowle „Hausrezept“	lit	32.00 Fr.
Früchte-Bowle alkoholfrei	lit	18.50 Fr.

### Bier und Mineralwasser

Flasche Baarer Lager	58 cl	4.20 Fr.
Baarer Goldmandli hell / dunkel	33 cl	3.50 Fr.
Eichhof alkoholfrei	50 cl	4.40 Fr.
Baarer alkoholfrei	33 cl	3.50 Fr.

Mineralwasser Eptinger grün	lit	4.20 Fr.
Süssgetränke Pet	1,5 lit	5.80 Fr.
Orangensaft	lit	5.80 Fr.

Chips und Nüssli für Apéro, wenn Getränke durch uns inbegriffen

### Material:

Wir organisieren alles was auf den Tisch gehört zu günstigen Konditionen.

#### **Miete und Reinigung von Geschirr, Besteck und Gläser:**

- pro Geschirr- und Besteckteil, Wein- und Wasserglas, je 0.60 Fr.  
Geschirrmiete ohne Küchenauftrag = Rüstzuschlag 20 %

Tischtuchrollen, fester Zellstoff, **weiss / farbig** per m 3.00 / 3.20 Fr.  
Stofftischtücher und Stoffservietten, Farbe "Champagne" p. Pers, 2.00 Fr.

#### **Faltzelt / Garten-Pavillon 3 x 6 m (2 St.)**

Miete pro Anlass / Tag 90.00 Fr.  
Farbe grün / weiss  
Seitenwände teilw. mit Fenster,  
wasserabweisend, jedoch kein Allwetterschutz



### Transport:

je nach Aufwand und Auftrag pauschal

### Mitarbeiter:

für Service und Küche pro Stunde 56.00 Fr.  
bei einem Apéro rechnet man 1 Servicemitarbeiter pro 30 - 40 Personen

➔ **Alle Preise inkl. MwSt.**  
(Bei „Verkauf über die Gasse“ = 5 % Rabatt auf Küche und alkoholfreie Getränke)

## Gastronomie zum Wohlsein ...

### PARTYSERVICE-GRILLFEST

→ Alle Preise inkl. MwSt.

**pro Person**

**Grillvorschlag „Waldhütte“** (inkl. Fisch und Beilage)

**27.50 Fr.**

- Pouletschenkel	CH	19.00 Fr.
- Schweinshalssteak	CH	
- Lammspiessli	NZ	
- Kalbsbratwurst	frisch	
- Fischspiess (Lachs, Baudroie) zusätzlich	frisch / tk	4.50 Fr.

Beilage: Weisswein-Risotto mit Champignons

4.00 Fr.

**Grillvorschlag „Country“** (inkl. Fisch und Beilage)

**30.00 Fr.**

- Pouletbrustspiessli	CH	21.00 Fr.
- Schweinsbrustspitzli (Costini)	CH	
- Rindshuftsteak	CH	
- Tessinerli (Bauernbratwurst-Ringli)	frisch	
- Lachsmédailles zusätzlich	frisch	4.00 Fr.

Beilage: Baked potatoes mit Sour-Cream und Maiskolben

5.00 Fr.

→ **alle Grilladen sind kleine Stücke und à discretion, jede Fleisch- und Fischart wird mit einer speziellen Grillmarinade gewürzt. Für weitere Vorschläge oder Änderungen beraten wir Sie gerne.** Preisanpassung, je nach Marktlage, bleibt vorbehalten.

- Gasgrill, Miete inkl. Gas und Reinigung **68.00 Fr.**  
- Chafing-dishes (Warmwasserbad) für Buffettisch **inbegriffen**

Weitere Beilagen:

**p. Person**

Party-Bauernbrot am Meter	1.20 Fr.
versch. Bürli und Butter	1.20 Fr.
Baked potatoes mit Sour-Cream	3.00 Fr.
Maiskolben	2.50 Fr.

Salatbuffet (mind. 4 Sorten)

**p. Person und Sorte**

Blattsalate, Kabis, Karotten, Randen, Rettich, Sellerie, Tomaten, Mais-Peperoni, Gurken, div. Bohnen, Zucchini, Curry-Reis	1.50 Fr.
Feiner hausgemachter Kartoffelsalat, Tomaten mit Mozzarella, Hörnli Salat mit Schinken, Poulet mit Früchten, Sommersalat mit Hüttenkäse, Kartoffelsalat als einzige Salatbeilage (330 g)	2.50 Fr. 5.00 Fr.

→ ab 25 Pers. 1 Sorte; ab 50 Pers. 2 Sorten **zusätzlich** **gratis**

**Ruchbrot extra** **-.80 Fr.**

## Gastronomie zum Wohlsein ...

## PARTYSERVICE - BUFFET

→ Alle Preise inkl. Mwst.

### Salatbuffet (mind. 4 Sorten)

ab 6.00 Fr.

Die Salatauswahl finden Sie auf der Seite "Grillfest"

### Antipasti-Buffer „Toscana“

- Bunter Bohnensalat mit Zwiebeln und Tomatensalat mit Mozzarella
- Pasta-Salat und marinierte Champignons
- Grillierte Peperoni, Zucchini und Auberginen
- Eingelegte Oliven, Kapernäpfel und gedörrte Tomaten
- Grana Padano und Formaggini
- Coppa, Salami und Rohschinken mit Melonenschnitz
- Siedfleisch mit Salsa verde und Vitello tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsauce)
- Pesce marinato (marinierte Felchenfilets)
- Ciabatta-Brötli

Preis pro Person ab 25 / 40 / 60 Personen

36.00 / 34.00 / 32.00 Fr.

### Reichhaltiges Kaltes Buffet „Elegance“

- Bündner-Rohschinken und Menzinger Mostbröckli mit Melonenschnitzen
- Hausgemachte Terrine (je nach Wunsch und Saison)
- Roastbeef und Schweinscarrébraten mit Dörraprikosen
- Zarte Pouletbrüstli „Vinaigrette“ oder Mistkratzerli „à l’Oriental“
- Ganzer Salm „Bellevue“ pochiert mit Sauerrahm-Dillsauce
- Norweger Rauchlachs und geräucherte Forellenfilets
- Verschiedene fantasievolle Garnituren und Spezialsaucen
- Partybrot am Meter, verschiedene Bürli und Portionen-Butter

Preis pro Person ab 25 / 40 / 60 Personen

44.00 / 42.00 / 40.00 Fr.

### **Varianten:**

Rindsfilet Wellington, Mini-Hamburger, Schweinsfilet im Teig, geräuchte Truthahnbrust  
Bauernschinken, Avocados mit Crevetten, Kalbsbraten (Schulter), Vitello tonnato

Mit diesen Gerichten kann das Buffet ergänzt oder mit ähnlichen Speisen getauscht werden.  
Kleine Preisänderungen, je nach Zusammenstellung, bleiben in diesem Falle vorbehalten.

### Hors-d’oeuvre-Platten - als Vorspeise oder als Hauptgericht

Eine Auswahl der obigen Zutaten in einfacherer Ausführung  
oder als

ab 28.00 Fr.

### Reichhaltiger Hors-d’oeuvre-Teller

ab 19.50 Fr.

## Warme Buffets

<b>Buffet „Rustico“ (inkl. Beilagen)</b>	<b>30.00 Fr.</b>
Schweinhalsbraten	22.50 Fr.
Frisches Poulet	
Lammgigot	
Kalbsbratwurst am Meter	
Rosmarinjus und Zwiebelsauce	
Kartoffelgratin	4.00 Fr.
Buntes Mischgemüse	3.50 Fr.
⇒ nur Beilage, ohne Fleisch, Zuschlag	+ 20 %

### Berner-Bufferet (inkl. Beilagen) **28.50 Fr.**

Mageres Siedfleisch
Saftiges Rippli vom Hals
Geräucherter Speck
Rindszunge und Würstli
Salzkartoffeln
Grüne Bohnen
Sauerkraut

## **ab 25 Personen**

<b>Buffet „Jubilé“ (inkl. Beilagen)</b>	<b>37.00 Fr.</b>
Kalbsschulterbraten	29.00 Fr.
Roastbeef	
Mistkratzerli	
Bauernbratwurst am Meter	
Rosmarinjus und Sauce béarnaise	
Weisswein-Risotto mit Pilzen	4.00 Fr.
Karotten, Blumenkohl, Blattspinat	4.00 Fr.
⇒ nur Beilage, ohne Fleisch, Zuschlag	+ 20 %

### Einzelne Gerichte (ab 10 Pers.) o. Beilagen

Heisser Bauernschinken	13.00 Fr.
Bauernschinken im Brotteig	15.00 Fr.
Schweinhalsbraten mit Bratenjus	13.00 Fr.
Kalbsschulterbraten mit Bratenjus	22.00 Fr.
Roastbeef mit Sauce béarnaise	29.00 Fr.
Poulet aus dem Ofen (frisch)	17.50 Fr.
Lammgigot (Import), Rosmarinjus	17.00 Fr.

- Sie wünschen eine individuelle Zusammenstellung? Wir beraten Sie gerne.
- Gerne tranchieren wir das Fleisch an Ihrem Anlass. **Ab 25 Pers. ist die erste Stunde im Preis inbegriffen.**
- Sämtliches Material für eine praktische und schöne Präsentation des Buffets ist inbegriffen.

## Desserts

	<b>Preis p. Pers.</b>
Frischer Fruchtsalat	6.50 Fr.
Gebrannte Crème oder Crème Caramel	6.50 Fr.
Verschiedene Früchte- und Schokoladen-Mousse	8.50 Fr.
Kirsch- und Schwarzwäldertorte	7.00 Fr.
Fruchtkuchen	5.50 Fr.
Schokoladencreme mit Birnen	7.50 Fr.
Mascarpone-Crème mit Waldbeeren	8.50 Fr.
weitere Dessertvorschläge je nach Saison	
Dessertbuffet ab	12.50 Fr.
<b>Käseplatte schön garniert</b>	pro kg Käse 64.00 Fr.
mit Weich-, Halbhart- und Hartkäse nach Wunsch zusammengestellt	

## Lieferung und Rücktransport

je nach Aufwand und Auftrag

## Mitarbeiter

Küche / Service	pro Std.	56.00 Fr.
	ab 24.00 Uhr Zuschlag	+ 50 %

→ **Alle Preise inkl. Mwst.**  
(Bei „Verkauf über die Gasse“ = 5 % Rabatt auf Küche und alkoholfreie Getränke)