

# Cateringvorschläge ab 20 Personen

Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen.  
Oder bringen Sie Ihre eigenen Wünsche mit ein.  
Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung.  
Beachten Sie bitte die weiteren Konditionen auf der letzten Seite des Dokuments.



## Salate

Saisonaler Blattsalat	Fr. 6.50
Mischsalat "California"	Fr. 7.00
Gemischter Salat (mind. 4 verschiedene Salate)	Fr. 9.00
Salatbuffet mit mind. 6 verschiedenen Salaten	Fr. 14.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (saisonal)	Fr. 11.50
Nüsslisalat Grossmutter Art (Ei, Speck, Crouton) (saisonal)	Fr. 11.50



## Suppen

Gemüsecremesuppe (Saisongemüse)	Fr. 7.50
Tomatencremesuppe	Fr. 8.50
Bouillon mit Einlage (Eierstich, Flädli, Gemüse)	Fr. 7.00
Kürbiscreme Saisonal	Fr. 10.00
Pilzcremesuppe	Fr. 10.00
Gazpacho (kalte Tomaten-Gurkensuppe)	Fr. 10.00



## Hauptspeisen

### **Vom Kalb**

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 23.00
Braten an Zwetschgensauce	Fr. 23.00
Voessen	Fr. 20.00
Schnitzel an Rahmsauce (oder als Piccata)	Fr. 24.00
Steak an Morchel - oder Senfsauce	Fr. 30.00

### **Vom Rind**

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 21.50
gespickter Rindsbraten	Fr. 21.50
Voessen oder Gulasch	Fr. 19.50
Roastbeef	Fr. 30.00

### **Vom Schwein**

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 19.00
Voessen	Fr. 17.50
Braten (Hals, Schulter)	Fr. 18.00
Gebratene Haxen	Fr. 14.00
Schnitzel an Pilzrahmsauce	Fr. 18.50
Steak mit Kräuterbutter	Fr. 22.00
Heisser Beinschinken	Fr. 17.50
Aargauer Metzgerpotpf (würziges Voessen an Braunbiersauce)	Fr. 18.00
Hackbraten nach Grossmutterart (an Champignonsauce)	Fr. 17.50
Aargauer Braten (Hals gefüllt mit Dörrpflaumen)	Fr. 19.00

### **Vom Huhn (CH Poulet)**

½ Poulet im Ofen gebraten	Fr. 15.50
Geschnetzeltes (Rahm oder Currysauce mit Früchten)	Fr. 19.00
Poulet-Brüstchen	Fr. 20.50

### **Diverses**

Steinpilz Risotto (vor Ort zubereitet)	Fr. 14.00
Hörnli + Gehacktes mit Apfelmus und Käse	Fr. 16.50
Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen	Fr. 18.50
Äplermakaronen mit Apfelmus, Käse, Speck und Schinken	Fr. 18.00



## Beilagen

### **Gemüse**

1 Gemüse Fr. 5.50 / mehrere Fr. 8.50

Bohnen  
Bohnenbündeli  
Mischgemüse  
Saisonales Tagesgemüse  
Tomaten Provencale  
Erbs + Rüebli  
Blumenkohl  
Rosenkohl

### **Kartoffeln**

Fr. 6.00

Kartoffelstock  
Bratkartoffeln rustikal (gebraten im Ofen)  
Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce  
Salzkartoffeln mit Kräutern  
Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken  
Kartoffelsalat

### **Reis**

Fr. 5.50

Trockenreis  
Wildreis  
Weissweinrisotto

### **Teigwaren**

Fr. 5.00

Spätzli  
Nudeln  
Müscheli oder Spiralnudeln

Wir sind auch im Besitz von mobilen Fritteusen, falls Sie Pommes, Chicken Nuggets, Poulet Flügel oder andere frittierten Speisen wünschen. Preis nach Absprache.

# Ideal für Ihre Gartenparty

Zubereitung vor Ort



## Grillplatte

**ab** Fr. 37.00

je nach Auswahl, bis zu 15 verschiedene Fleisch und Fischarten, Würste, Grillgemüse, Gratin und Salatbuffet



## Chinese Braai (Afrikanisch)

**ab** Fr. 40.00

Alles als Buffet...

Salate: Blattsalat, Mais, Rettich, Gurken, Rüebl, und Brot

Gemüse: Diverse Gemüse wie Peperoni, Kabis, Rüebl, Lauch, Chinamix, Champignons, Zwiebeln.

Fleisch: Poulet-Geschnetzeltes, Lammnierstück, Rindshuft und Schweinsnierstück

Fisch: Black Tiger, Pangasius und Lachs

Beilagen: Reis und Nudeln

Saucen: beim Braten Soja,  
nach dem Braten Sweet and Sour-, Hot Chili- und Cocktailsauce

Nach dem Salat holen Sie sich vom Buffet Gemüse, Reis, Nudeln, Fleisch und Fisch, alles auf einen Teller. Danach gehen Sie zu einer Bratstation und der Koch bereitet für Sie Ihr Essen zu.



## Mah – Meh

ab Fr. 21.00

Indonesisches - Nudelgericht mit Gemüse und Poulet- oder Schweinefleisch



## Brunch (nur auf Anfrage)

ab Fr. 35.00

Rösti mit Spiegeleier, Schinken und Speck gebraten, Bauernbrot, Zopf, Gipfeli, Butter, Konfitüre und Honig, Birchermüesli, Jogurt, Kaffee, Jus und Mineral



## Dessert

Hausgemachter Fruchtsalat	Fr.	8.50
Hausgemachtes Caramelköppli	Fr.	6.50
Gebrannte Crème	Fr.	6.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	8.50
Schokoladenmousse (hell und dunkel)	Fr.	8.00
Süssmostcrème	Fr.	6.50
div. Glacen zum Beispiel 2 Kugeln mit Rahm	Fr.	7.50
Dessertbuffet (Preis nach Absprache und Wünschen)	ab Fr.	14.00

Wir liefern Ihnen auch Teller, Besteck und Gläser (Preis nach Aufwand)

Servicepersonal mit Abwasch (Fr. 50.- pro Person und Stunde)

Kochen oder Schöpfen vor Ort (Fr. 40.- pro Person und Stunde)

Abwasch von Pfannen, Grill, etc. (Fr. 40.- pro Person und Stunde)

Fahrtkosten: 10km inbegriffen, grössere Distanz CHF 0.70 pro Km und Fahrzeug

*Alle Preise exklusiv 8.1% MwSt.  
bei Abholung 5% Ermässigung*