

CATERINGVORSCHLÄGE AB 20 PERSONEN

Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen

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

Servicepersonal und Abwasch (Fr. 50.– pro Stunde)



SALATE

Saisonaler Blattsalat	Fr. 5.00
Mischsalat California	Fr. 5.50
Gemischter Salat (mind. 4 verschiedene Salate)	Fr. 7.50
Salatbuffet mit mind. 6 verschiedenen Salaten	Fr. 12.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (saisonal)	Fr. 8.50
Nüsslisalat Grossmutter Art (Ei, Speck, Crouton) (saisonal)	Fr. 9.50



SUPPEN

Gemüsecremesuppe (Saisongemüse)	Fr. 5.00
Tomatencremesuppe	Fr. 6.50
Bouillon mit Einlage (Eierstich, Flädli, Gemüse)	Fr. 5.50
Kürbiscreme Saisonal	Fr. 7.00
Morchelcremesuppe	Fr. 11.00



DESSERT

Hausgemachter Fruchtsalat	Fr. 7.00
Hausgemachtes Caramelköpfl	Fr. 6.00
Gebrannte Crème	Fr. 6.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 7.50
Schokoladenmousse (Hell und Dunkel)	Fr. 7.50
Süssmostcrème	Fr. 6.00
div. Glacen zum Beispiel 2 Kugeln mit Rahm	Fr. 7.00
div. Torten	
Dessertbuffet (Preis nach Absprache und Wünschen)	ab Fr. 14.00



HAUPTSPEISEN

Vom Kalb

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 16.50
Rollbraten an Bratensauce	Fr. 18.00
gefüllte Kalbsbrust	Fr. 15.00
Voessen	Fr. 14.00
Schnitzel an Rahmsauce (oder als Piccata)	Fr. 16.00
Steak an Morchel - oder Senfsauce	Fr. 27.00

Vom Rind

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 15.50
gespickter Rindsbraten	Fr. 18.50
Voessen oder Gulasch	Fr. 15.50
Roastbeef	Fr. 25.00

Vom Schwein

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 15.50
Voessen	Fr. 15.00
Braten (Hals, Schulter)	Fr. 15.50
Gebratene Haxen	Fr. 12.00
Schnitzel an Pilzrahmsauce	Fr. 15.00
Steak mit Kräuterbutter	Fr. 15.00
Kutteln an Tomatensauce	Fr. 9.00
Heisser Beinschinken	Fr. 16.50
Aargauer Metzgeropf (würziges Voessen an Braunbiersauce)	Fr. 15.50
Hackbraten nach Grossmutterart (an Champignonsauce)	Fr. 12.00
Aargauer Braten (Hals gefüllt mit Dörripflaumen)	Fr. 16.50

Vom Huhn

½ Poulet gebraten	Fr. 15.50
Geschnetzeltes (Rahm oder Currysauce mit Früchten)	Fr. 16.50
Brüstchen	Fr. 16.50

Diverses

Steinpilz Risotto (vor Ort zubereitet)	Fr. 11.00
Hörnli + Gehacktes mit Apfelmus und Käse	Fr. 17.50
Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen	Fr. 18.50
Aelplermakaronen mit Apfelmus, Käse, Speck und Schinken	Fr. 17.50

★★★★★
BEILAGEN

Gemüse 1 Gemüse Fr. 5.50 / mehrere Fr. 8.50

Rotkraut

Bohnen

Bohnenbündeli

Mischgemüse

Saisonales Tagesgemüse

Tomaten Provencale

Erbs + Rüebli

Blumenkohl

Rosenkohl

Kartoffeln Fr. 5.50

Kartoffelstock

Bratkartoffeln rustikal (gebraten im Ofen)

Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce

Salzkartoffeln mit Kräutern

Gratin mit Käse überbacken

Reis Fr. 5.50

Trockenreis

Wildreis

Weissweinisotto

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. 33.00

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



CHINESE BRAAI (AFRIKANISCH)

ab Fr. 35.00

Alles als Buffet...

Salate: Blattsalat, Mais, Rettich, Gurken, Rüebli, Oliven, Zwiebeln und Bauernbrot

Gemüse: Peperoni, Kabis, Rüebli, Lauch, Chinamix, Champignons, Zwiebeln und Sojasprossen

Fleisch: Pouletgeschnetztes, Lammnierstück, Rindshuft und Schweinsnierstück

Fisch: Black Tiger, Pengasius und Lachs

Beilagen: Reis und Nudeln

Saucen: vor dem Braten Soja, leichte Pfeffersauce und leichte Currysauce
nach dem Braten Sweet and Sour, Chili, Cocktail, Hot und Chnobl

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. 15.00

Thai - Nudelgericht mit Gemüse und Poulet- oder Schweinefleisch



BRUNCH

ab Fr. 30.00

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