

CATERINGVORSCHLÄGE AB 20 PERSONEN

Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen

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

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

Kochen oder Schöpfen vor Ort (Fr. 25.- pro Pers. und Stunde)



SALATE

Saisonaler Blattsalat	Fr. 6.00
Mischsalat California	Fr. 5.50
Gemischter Salat (mind. 4 verschiedene Salate)	Fr. 8.50
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. 10.50



SUPPEN

Gemüsecremesuppe (Saisongemüse)	Fr. 5.50
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 Caramelköppli	Fr. 6.50
Gebrannte Crème	Fr. 6.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 7.50
Schokoladenmousse (Hell und Dunkel)	Fr. 7.50
Süssmostcrème	Fr. 6.50
div. Glacen zum Beispiel 2 Kugeln mit Rahm	Fr. 7.00
Dessertbuffet (Preis nach Absprache und Wünschen)	ab Fr. 14.00

★★★★★
HAUPTSPESIEN

Vom Kalb

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 19.50
Braten an Zwetschgensauce	Fr. 19.50
Voessen	Fr. 15.50
Schnitzel an Rahmsauce (oder als Piccata)	Fr. 18.50
Steak an Morchel - oder Senfsauce	Fr. 29.00

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. 16.00
Steak mit Kräuterbutter	Fr. 16.00
Heisser Beinschinken	Fr. 16.50
Aargauer Metzgerkopf (würziges Voessen an Braunbiersauce)	Fr. 15.50
Hackbraten nach Grossmutterart (an Champignonsauce)	Fr. 15.00
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
Älplermakaronen mit Apfelmus, Käse, Speck und Schinken	Fr. 17.50

★★★★★
BEILAGEN

Gemüse

1 Gemüse Fr. 5.50 / mehrere Fr. 8.50

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
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. 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, Rüeblli, und Brot

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

Fleisch: Pouletgeschnetztes, Lammnierstück, Rindshuft und Schweinsnierstück

Fisch: Black Tiger, Pengasius und Lachs

Beilagen: Reis und Nudeln

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

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

Indonesisches - 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, Joghurt, Kaffee, Jus und Mineral

Alle Speisen exklusiv 7.7% MwSt., bei Abholung 2.5%