

Vorschläge für Catering 2025

AB 20 Personen

Apéro

• Käseküchlein / Schinkengipfel	pro Stück	Fr.	3.00
• Kleine Frühlingsrollen / oder Samosa's mit süss-sauer Sauce	pro Stück	Fr.	3.00
• Diverse Canapées	pro Stück 1/1	Fr.	7.00
• Sbrinz mit Honig und Balsamico	30gr pro Person	Fr.	8.00
• Sbrinz mit Honig und Balsamico Heublumenschinken und Oliven	30gr pro Person	Fr.	12.00
• Satayspiess mit Erdnuss Sauce	pro Stück	Fr.	4.00
• Saisonale Früchtespiessli	pro Person	Fr.	5.00
• Saisonale Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Person	Fr.	5.00
• Saisonale Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Person	Fr.	6.00

Huusplatte: (ca. 250 gr. Pro Person) Fr. 27.50

(Auf Holzplatte serviert: Godyschinken, Fleischkäse, Chorizo, Bauernspeck, Bündnerfleisch, Heublumenrohschinken, Knoblauchwurst, Chämiwurst und Käse)

Salate

Standard Salate

1 Salat	Fr.	8.50
2 verschiedene Salate	Fr.	9.50
3 verschiedene Salate	Fr.	10.50
4 verschiedene Salate	Fr.	11.50
5 verschiedene Salate	Fr.	12.50
6 verschiedene Salate	Fr.	13.50

*Aufpreis Spezial Salate

Pro Sorte	Fr.	1.80
-----------	-----	------

Salatmengen pro Person:

	1 Salat	2 Salate	3 Salate	4 Salate	5 Salate
Standard Salate					
Grüner Salat	60 gr.	45 gr.	40 gr.	35 gr.	35 gr.
Kartoffelsalat	220 gr.	160 gr.	130 gr.	115 gr.	100 gr.
Maissalat	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
Gurkensalat	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
Rüebli-salat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
Randensalat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
Bohnensalat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
Teigwarensalat (z.B. Penne)	170 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	50 gr.
Reissalat	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
Tomatensalat	2 Tomaten	1 ½ Tomaten	1 Tomate	½ Tomate	½ Tomate
*Spezial Salate					
*Griechischer Salat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
*Coleslaw Salat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
*Avocado- Mangosalat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
*Glasnudelsalat Asia Style	170 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	50 gr.
*Couscoussalat	120 gr.	90 gr.	75 gr.	50 gr.	40 gr.
*Tomatensalat mit Kuhmilch-Mozzarella	2 Tomaten	1 ½ Tomaten	1 Tomate	½ Tomate	½ Tomate

Brot

Brötchen assortiert	Preis pro Stück	Fr.	1.50
---------------------	-----------------	-----	------

Grillspezialitäten mariniert

Pfannenfertige Fleischstücke im Rohzustand

Schweinssteak	180 gr.	Fr.	12.00
Schweinshalssteak	200 gr.	Fr.	11.00
Schweinsbratwurst	180 gr.	Fr.	6.00
Kalbsbratwurst	180 gr.	Fr.	6.00
Kalbssteak	180 gr.	Fr.	25.00
Rindshohrückensteak	200 gr.	Fr.	20.00
Entrecôte CH	200 gr.	Fr.	24.00
Pouletbrust	160 gr.	Fr.	12.00
Lammentrecôte	200 gr.	Fr.	21.00
Lachs	200 gr.	Fr.	18.00
Crevetten	200 gr.	Fr.	18.00

Beilagen

1 Stk. Baked Potatoes mit Sauerrahm		Fr.	8.00
Kartoffelgratin		Fr.	8.50
Buntes Grillgemüse (Zucchetti, Paprika, Aubergine)		Fr.	8.00
½ Maiskolben	pro Stück	Fr.	5.00
Kräuterbutter	pro Stück	Fr.	2.00

Es kann keine gelieferte Ware retour genommen werden.

Suppen

Klare Suppen (Bouillon) mit diversen Einlagen Fr. 8.00

- Flädli
- Gemüsestreifen
- Diablotin
- Royal

Cremesuppen Fr. 9.00

- Saisonale Gemüse
- Kartoffeln
- Karotten-Orange
- Lauch
- Tomaten

Spezialsuppen

- Ungarische Gulaschsuppe Fr. 15.00
- Minestrone Fr. 10.00
- Zwiebelsuppe Fr. 10.00
- Bündler Gerstensuppe Fr. 12.00
- Pot au feu Fr. 25.00

Hauptgerichte

Die Preise für die Hauptgerichte beinhalten jeweils eine Stärkebeilage sowie Mischgemüse.

Währschaftes

Schüblig	Fr.	23.00
Delikatesse-Fleischkäse	Fr.	23.00
Heisser Godyschinken	Fr.	25.00
Hafechabis nur Schwein / nur Lamm	Fr.	25.00 /
	Fr.	27.00
Berner Platte (Schinken, Speck, Siedfleisch, Würstli)	Fr.	31.00
Schinken im Brotteig	Fr.	28.00

Saftig geschmort aus dem Ofen

Osso Bucco Cremolata (vom Kalb)	Fr.	35.00
Schweinsnierstück	Fr.	32.00
Schweinshalsbraten mit Zwetschgen gefüllt	Fr.	28.00
Rindsschmorbraten	Fr.	34.00

Exklusive Bratenstücke

Schweinsfilet im Speckmantel mit Thymianjus	Fr.	37.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	Fr.	40.00
Kalbssteak am Stück mit Morchelrahmsauce	Fr.	42.00
Rosa gebratenes Lammfilet provençale	Fr.	39.50

Pfannengerichte

Schweinsvoressen	Fr.	25.00
Pouletgeschnetztes Casimir	Fr.	25.00
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art	Fr.	27.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art	Fr.	39.00
Ungarisches Gulasch	Fr.	32.00

Vom Grill

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce	Fr.	20.00
Kalbsbratwurst mit Senf oder Zwiebelsauce	Fr.	21.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Limettensauce	Fr.	29.00
Gebratene Pouletschenkel mit Rosmarinjus	Fr.	25.00
Schweinskotelette Jäger Art mit Pilzsauce	Fr.	32.00

Teigwarengerichte

Spaghetti oder Penne mit Saucen nach Wahl	Fr.	25.00
Äplermagronen mit Apfelmus und Zwiebelschweitze	Fr.	25.00

Beilagen nach Wahl

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, diverse Teigwaren, Polenta oder Reis

Saisonales Mischgemüse

Dessert

Mousse au Chocolat	Fr.	9.00
Gebrannte Creme (Caramelcreme nach Grossmutterart)	Fr.	8.00
Tiramisu klassisch	Fr.	10.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Schlagrahm	Fr.	9.00
Hausgemachte Crèmeschnitte	Fr.	7.50
Fruchtsalat	Fr.	9.00
Dessertbuffet	pro Person Fr.	28.00

Diverses

Lieferung in Küssnacht, Immensee und Merlischachen	pro Stunde /angebrochene Stunde	
	Aufwand	Fr. 150.00
	(inkl. Fahrzeug mit Fahrer)	

Preisliste Mietgeschirr

	Miete p.Stk.	Manko	Anzahl
Besteck:			
Tafelmesser	SFr. 0.50	SFr. 3.50	_____
Tafelgabel	SFr. 0.50	SFr. 1.80	_____
Suppenlöffel	SFr. 0.50	SFr. 1.80	_____
Dessertlöffel	SFr. 0.50	SFr. 1.80	_____
Kaffeelöffel	SFr. 0.30	SFr. 1.50	_____
Espressolöffel	SFr. 0.30	SFr. 1.50	_____
Glas:			
Mineralwasser	SFr. 0.60	SFr. 2.00	_____
Weisswein	SFr. 0.70	SFr. 7.00	_____
Rotwein	SFr. 0.70	SFr. 7.00	_____
Porzellan:			
Teller flach 26cm	SFr. 0.70	SFr. 15.00	_____
Suppentassen	SFr. 0.70	SFr. 18.00	_____
Unterteller 15cm	SFr. 0.60	SFr. 12.00	_____
Kaffeetassen	SFr. 0.60	SFr. 8.00	_____
Espressotassen	SFr. 0.60	SFr. 7.00	_____
Kaffeunterteller	SFr. 0.60	SFr. 6.00	_____
Espressounterteller	SFr. 0.60	SFr. 5.00	_____
Zubehör:			
Tellerwärmer	SFr. 30.00	SFr. 500.00	_____