

Menüvorschläge Suppen und Salate

Suppen:

• Rote Thaicurry Suppe	2dl pro Person / CHF 6.00
• Gemüsecremesuppe	2dl pro Person / CHF 6.00
• Pilzcremesuppe	2dl pro Person / CHF 6.00
• Weissweincremesuppe	2dl pro Person / CHF 7.00
• Rüeblicremesuppe mit Ricottagnocchi	2dl pro Person / CHF 7.00
• Peperoni Kokossuppe	2dl pro Person / CHF 6.00
• Spargelcremesuppe /Kürbiscremesuppe (Saison)	2dl pro Person / CHF 6.00

Salate:

• Mischsalat: Blattsalat, Rüebli, Mais	pro Person / CHF 8.00
• Blattsalat mit Kernen	pro Person / CHF 7.50
• Nüsslisalat mit Ei (Saison)	pro Person / CHF 11.00
• Salatbuffet* 4 Sorten (Gemüsesalate)	pro Person / CHF 12.00
• Salatbuffet* 7 Sorten (1x Stärke- 6x Gemüsesalate)	pro Person / CHF 21.50
• Salatbuffet* 9 Sorten (2x Stärke- 7xGemüsesalate)	pro Person / CHF 28.00

*Salatbuffet 4 Sorten Erhältlich ab 15 Personen/ 7 Sorten ab 30 Personen und 9 Sorten ab 40 Personen

Auswahl Buffetsalate:

Gemüsesalate:

Blattsalat (inkl. Salatsauce), Rüeblisalat, Gurkensalat, Randensalat, Rettichsalat, Coleslaw (Rüebli/Kabissalat), Tomaten-Mozzarella-Salat, Maissalat, Bohnensalat, Lauch-Apfelsalat

Stärkebeilagesalate:

- Kartoffelsalat - Klassisch an einer abgewandelten Gütisberger Salatsauce
- Hörnli Salat - Gurken, Essiggurken, Peperoni und Mozzarellaperlen
- Couscous-Salat - mit kleinen Gemüsewürfeli und Kräuter
- Ebly-Salat - mit kleinen Gemüsewürfeli und Kräuter
- Exotischer Reissalat - exotisch gewürzt mit Ananas abgerundet
- Mediterraner Reissalat - mit Feta, Tomaten, Oliven

Wichtige Informationen zum Cateringservice

- Sollten Sie besondere Wünsche oder Anforderungen haben, lassen Sie es mich gerne wissen – ich bin bemüht, individuell auf Ihre Vorstellungen einzugehen.
- Zu den Salaten wird standardmäßig unsere Güntisberger Haus-Salatsauce geliefert. Auf Wunsch stelle ich Ihnen gerne eine zusätzliche Sauce (z. B. italienisch) zur Verfügung.
- Die Suppe wird in einem Wärmebehälter geliefert. Alternativ kann nach vorheriger Absprache ein elektrischer Suppentopf bereitgestellt werden.
- Die Salate werden je nach Anlass entweder in kleinen Schälchen (pro Person) oder in großen Schüsseln zum Selbstschöpfen geliefert.
- Das Catering umfasst ausschließlich die Lieferung der Speisen. Ein Service vor Ort (z. B. Schöpfen oder Servieren) ist nur nach Absprache möglich und wird stundenweise pro eingesetztes Personal berechnet.

