

## Menüvorschläge:

- Riz Casimir/ Poulet an Currysauce mit Reis, Pfirsich und Ananas  
CHF 28.00 / pro Person  
Vegi mit Cashewnüsse CHF 26.00/ pro Person

---

- Pasta Plausch: Spaghetti, Pesto Sauce, Tomatensauce, Schinkenrahmsauce, Reibkäse  
CHF 20.00 / pro Person

---

- Rotes Poulet Thai Curry mit Gemüse und Reis (leicht Scharf)  
CHF 28.00 /pro Person  
Vegi mit Kichererbsen CHF 26.00/ pro Person

---

- Gehacktes mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse  
CHF 18.00 /pro Person

---

- Feiner Würstli / Gemüse Eintopf mit Hausgemachtem Brot  
CHF 18.00 /pro Person  
Vegi / CHF 15.00/ pro Person

---

- Heisser Schinken mit Kartoffelsalat an Gütisberger Salatsauce  
CHF 23.00 /pro Person

---

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat an Gütisberger Salatsauce  
CHF 18.00 /pro Person

---

- Älplermagronen mit Speck und Käse Überbacken, Apfelmus, Röstzwiebeln  
CHF 20.00 /pro Person  
Vegi / CHF 18.00 /pro Person

## Hauptgänge selbst zusammenstellen:

Ein Hauptgang können sie auch wie folgt wählen:

1x Fleisch oder Vegi Komponent, 1x Stärkebeilage, 1x Gemüsebeilage

Pro Peron CHF 28 .-

### Fleisch

- Schweins Geschnetzeltes Zücher Art

---

- Schweins Geschnetzeltes an Calvadossauce

---

- Rindsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

---

- Rindsgoulasch

---

- Poulet geschnetzeltes an Kräutersauce oder Senfsauce

---

- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

---

- Schweinsbraten Brauner Sauce

---

- Hackfelsichbällchen in Tomatensauce oder Kapernsauce

---

- Rauchlachsstreifen in Dillsauce

## Vegi

- Tofu scheibe gebraten
- Tofugoulasch
- Haugemachter Haferflockenbratling mit Sauerrahmdipp
- Riccottakügeli in Dillsauce

## Stärkebeilage

- Reis
- Wildreis
- Risotto
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Ofenkartoffeln
- Spätzli
- Cous Cous
- Polenta
- Teigwaren (Penne, Nudeln, Farfalle, etc.)

## Gemüsebeilage

- Buttergemüsemischung
- Glacierte Karotten
- Ofentomate
- Bohnenbündeli (mit Speck)
- Broccoli
- Blumenkohl
- Gebratene Gemüsemischung (Zucchetti, Aubergine, Peperoni)
- Blattspinat
- Rahmspinat

Sehen Sie sich auch das Angebot: Spezialevents

Geeignet für jede Feier

## 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.
- Die Speisen werden in wärmeisolierten Transportbehältern geliefert.  
Wenn Sie Wert auf eine ansprechendere Präsentation legen, stelle ich Ihnen gerne passende Wärmerechauds (mit Brennpaste betrieben) zur Verfügung.
- Allergien & Unverträglichkeiten: Gerne passe ich die Menüs an besondere Ernährungsbedürfnisse Ihrer Gäste an. Bitte sprechen Sie mich frühzeitig darauf an, damit eine entsprechende Planung möglich ist.
- 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 eingesetztem Personal berechnet.

