

Hauptgänge selbst zusammenstellen:

Ein Hauptgang können sie 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
- 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
- Getreidegeschnetzeltes an Kräutersauce
- Haugemachter Haferflockenbratling mit Sauerrahmdipp
- Riccottakügeli in Dillsauce

Stärkebeilage

- Reis
- Wildreis
- Risotto
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Ofenkartoffeln
- Schupfnudeln
- Spätzli
- Cous Cous
- Ebly
- 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 unbedingt mein Angebot an Spezialevents an
und hier noch weitere Menüvorschläge:

- Riz Casimir/ Poulet an Currysauce mit Reis, Pfirsich und Ananas
CHF 28.00 / pro Person
Vegi mit Cashewnüsse CHF 25.00/ 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 25.00/ pro Person
- Gehacktes mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse
CHF 18.00 /pro Person
- Feiner Würstli / Gemüse Eintopf mit Haugemachtem Brot
CHF 18.00 /pro Person
Vegi / CHF 15.00/ pro Person
- Heisser Schinken mit Kartoffelsalat an Güntisberger Salatsauce
CHF 23.00 /pro Person
- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat an Güntisberger Salatsauce
CHF 18.00 /pro Person
- Älplermagronen mit Speck und Käse Überbacken
CHF 20.00 /pro Person
Vegi / CHF 18.00 /pro Person

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 anspruchsvollere 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.

