

Fingerfood – Ideen

Die hier aufgeführten Komponenten sind alle so zubereitet und angerichtet, dass es kein Besteck oder Teller mehr braucht. Sie sind alle im Aperolöffel, Porzellanschälchen oder Glas angerichtet, serviert mit einer kleinen Gabel oder kleinem Löffel!

Kalte Ideen

Von oben gefüllte Partybrötli „H & J“ mit verschiedenen Komponenten:

z.B: Brie, Schinken, Salami, Roastbeef, Frischkäse, Tomaten, versch. Käse, etc.) Stck CHF 5.80

Thunfischsalat mit Zwiebeln, Peperoni und Gurken	Stck	CHF	4.50
Büffelmozzarella auf Tomatenbeet, mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum	Stck	CHF	5.50
Rucolablätter mit Parmesanspänen an Ahornbalsamico und Macademia – Nussöl	Stck	CHF	6.50
Rindscarpaccio mit Kräutervinaigrette und Parmesan garniert	Stck	CHF	6.50
Vitello – Tonnato an hausgemachter Thunfischsauce mit Kapernäpfeln garniert	Stck	CHF	6.50
Hausgemachter Kartoffelsalat „Jana“	Stck	CHF	5.00
Wurst – Käsesalat von Cervelat und Appenzeller Käse	Stck	CHF	5.50
Roastbeef mit Tatarsauce und Essiggemüse garniert	Stck	CHF	6.50
Avocadosalat mit gerösteten Baumnüssen beträufelt mit Olivenöl	Stck	CHF	4.50
Melonenkugeln mit Serrano – Rohschinken	Stck	CHF	5.50
Beefsteak Tatar rassig zubereitet mit Baguettebrot (ohne Alkohol)	Stck	CHF	5.50
Rindfleischsalat würzig zubereitet	Stck	CHF	4.50
Anti – Pasti Variationen der Saison (z.B. Zucchini, Pilze, Auberginen, Peperoni, etc.)			
Garniert mit gebratener Chorizo – Salami	Stck	CHF	6.00
Lachstatar mit Sourcream und Dill zubereitet	Stck	CHF	5.50
Trüffelprie auf Baguettescheibe mit Baumnüssen garniert	Stck	CHF	6.00
Bunter Tomatensalat mit Zwiebeln und weissem Balsamico mariniert	Stck	CHF	5.50
Geräuchertes Forellenmousse auf Baguettebrot	Stck	CHF	4.50
Thunfischwürfel im Sesammantel gebraten, dazu Meersalz	Stck	CHF	6.50
Griechischer Bauernsalat	Stck	CHF	5.50
Crevettencocktail auf Salatstreifen	Stck	CHF	6.50
Crevette im Kartoffelmantel ausgebacken	Stck	CHF	5.50

Warme Ideen

Rindsfiletwürfel rosa gebraten, an aromatischer Pfeffersauce, mit Spätzli	Stck	CHF	9.50
Frischlachswürfeln an Zitronensauce auf Reis	Stck	CHF	7.50
Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachtem Kartoffelstock	Stck	CHF	8.50
Sämiges Kartoffelgratin in der Töpfchen	Stck	CHF	8.50
Ravioli mit vegetarischer Füllung der Saison	Stck	CHF	6.50
Kleines Rindsfiletmedaillon (50 gr) auf Toast, an Kräutersauce	Stck	CHF	13.50

Beilagen:

Bratkartoffeln an frischen Kräutern	Stck	CHF	4.00
Sämiges Kartoffelgratin	Stck	CHF	5.00
Hausgemachte Spätzli	Stck	CHF	4.50

Süsse Kleinigkeiten

Braunes Schoggimousse mit Orangenfilets	Stck	CHF	6.50
Beerensalat je nach Saisonangebot	Stck	CHF	5.50
Frische Ananaswürfel mariniert	Stck	CHF	5.50
Mangosalat	Stck	CHF	4.50
Hausgemachtes Panna Cotta	Stck	CHF	5.00
Hausgemachtes Tira mi su (z.B. Mandel, Beeren)	Stck	CHF	6.50
Mini – Patisserie assortiert	Stck	CHF	4.50
Hausgemachter saisonaler Streusselkuchen (z.B. Apfel, Zwetschgen, Beeren)	Stck	CHF	4.50

Unsere Fingerfood – Empfehlung für Sie:

Unser Klassiker

1 von oben gefülltes Partybrötli „H & J“
1 Buffelmozzarella im Tomatenbeet, mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum
1 Rindfleischsalat würzig zubereitet
Trüffelbrie auf Baguettescheibe mit Baumnüssen garniert
21.80

1 x Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachtem Kartoffelstock
1 x Ravioli mit vegetarischer Füllung der Saison
15.00

1 x Hausgemachtes Tira mi su (z.B. Mandel, Beeren)
6.50

Fingerfood Preis pro Person CHF 39.00

Oder

Stellen Sie sich Ihre Lieblingskomponenten selber zusammen:
Aus unserer langjährigen Erfahrung empfehlen wir Ihnen folgenden Mix:

4 kalte Komponenten

Zwischen CHF 18.00 und CHF 26.00

2 warme Ideen (ausser Rindsfiletmedaillon)

Zwischen CHF 13.00 und CHF 19.00

1 Dessert Komponente

Zwischen CHF 4.50 und CHF 6.50

Selbstverständlich sind Ihren eigenen Kreationen und Ideen keine Grenzen gesetzt!

Unsere Lieferkonditionen erläutern wir Ihnen auf der letzten Seite.

Kalte Buffet – Ideen

Salatschüssel

Blattsalat der Saison,
an französischer Sauce, und knuspriges Zwirbelbrot

Preis pro Person CHF 7.50

Salatbuffet „fleischlos“

Zwei Blattsalate der Saison, Karottensalat mit Orangenfilets,
Tomatensalat an Zwiebeldressing, Waldorfsalat mit Ananas und Baumnüssen, Radieslissalat,
dazu französische und italienische Salatsauce, und knuspriges Zwirbelbrot

Preis pro Person CHF 11.50 (Vorspeise)
Preis pro Person CHF 19.50 (Hauptgericht)

Salatbuffet 2

Zwei Blattsalate der Saison, Wurst – Käsesalat, Rindfleischsalat, Gurkensalat mit Sourcream,
Peperonissalat, hausgemachter Kartoffelsalat
dazu französische und italienische Salatsauce, und knuspriges Zwirbelbrot

Preis pro Person CHF 13.50 (Vorspeise)
Preis pro Person CHF 24.50 (Hauptgericht)

Anti Pasti Buffet

Frisch gebratene Zucchini Scheiben, frisch gebratene Auberginentaler, knusprig gebratene Chorizo –
Salami, gebratene Champignons, Serrano Rohschinken, Vitello Tonnato, Artischocken,
Tomaten mit Büffelmozzarella, Mit knusprigem Zwirbelbrot, Olivenöl

Preis pro Person CHF 18.50 (Vorspeise)
Preis pro Person CHF 29.50 (Hauptspeise)

Rauchfisch Buffet

Norwegischer Rauchlachs, sautierte Crevetten, geräucherter Heilbutt
Geräucherte Forellenfilets, Lachstatar mit Sourcream.
Garnituren: Zwiebelringe, Kapernäpfel, Meerrettichschaum und Senf Dillsauce
Mit knusprigem Zwirbelbrot

Preis pro Person CHF 18.50 (Vorspeise)
Preis pro Person CHF 29.50 (Hauptspeise)

Warme Buffet Ideen

Saftige Kalbsschulter am Stück gebraten
an schottischer Whisky Rahmsauce
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin
und saisonale Gemüseauswahl (2 verschiedene)

Preis pro Person CHF 29.50

Tranchen vom Pouletbrüstchen
auf rassischer exotischer Früchtesauce
mit Gemüsereis

Preis pro Person 24.50

Nudelpfanne mit gebratenen Riesengarnelen
an rassischer Chiliöl Sauce

Preis pro Person CHF 27.50

Saftiges Kalbsragout
Mit Kartoffelstock und gedünsteten Karotten
Preis pro Person CHF 29.50

Sautiertes Frischlachsschnitzel
an Mandel – Dillbutter
mit Weissweinsorbet
Preis pro Person CHF 28.50

Rindsfiletgulasch mit frischen Pilzen
und hausmacher Spätzli
Preis pro Person CHF 36.50

Süsse Buffet Ideen

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Orangenfilets garniert
Preis pro Person CHF 12.50

Hausgemachtes Früchte Tiramisu der Saison
Preis pro Person CHF 12.50

Panna Cotta mit Früchten und Rahm
Preis pro Person CHF 8.50

Mini Patisserie assortiert
3 Stück pro Person
Preis pro Person CHF 10.50

Service, Lieferkonditionen und Logistik

Die hier aufgeführten Preise beinhalten folgendes bei einer Mindestbestellmenge für 10 Personen

- Aufbau und Abbau der Speisen
- Tischtücher fürs Buffet
- Papierservietten
- Servierbereit in der Schüssel/Schale/Platte
- Warmhaltesystem (Chaving Dishes) wenn benötigt
- Abwasch unseres Catering Geschirrs
- Stromkabel/Brennpaste
- Schöpfbestecke
- Schneidbrett
- Geschirr und Besteck, gemäss Bestellung/Angebot
- Abholung der Ware auch am nächsten Tag möglich

Folgende Dienstleistungen sind nicht enthalten

- Transportkosten Hin- und Rückfahrt pro MA und Std. CHF 55.00
- Fahrtkosten pro Kilometer CHF 1.50
- Mitarbeiter vor Ort pro MA und Std. CHF 55.00
- Tischtücher für Gästetische
-

Folgende Punkte müssen durch den Besteller gestellt/verantwortet/organisiert werden

- Strom/Nebenkosten
- behördliche Bewilligungskosten jeglicher Art
- Zugangsgarantie
- Zufahrtsmöglichkeiten
- Parkplatz vor Ort
- Tische fürs Catering
- Endreinigung
- Mitarbeiterkosten

Qualitätsgarantie

Bei der Auswahl der Speisen liegt der gleich hohe Qualitätsstandard und Anspruch zu Grunde, wie für alle unsere Produkte, die wir auch in unserem Restaurant anbieten.
Die Zubereitung erfolgt stets kurz vor der Lieferung.

Tischwäsche, Blumen/Dekoration

- Auf Wunsch, Verrechnung nach Aufwand/Anfrage

Rechnung/Zahlungsmodus

- Die Preise verstehen sich exkl. 8.0 % MWST, Auf Rechnung möglich.

Annulierungskosten

Bei Annullierung einer Bestellung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- | | |
|-------------------------------|---|
| Bis 7 Tage vor dem Anlass | fallen keine Kosten an |
| Bis 3 Tage vor dem Anlass | 50 % der vereinbarten Leistung/Bestellung werden verrechnet. |
| Weniger als 3 Tage vor Anlass | 100 % der vereinbarten Leistung/Bestellung werden verrechnet. |

Teilnehmerzahl

Die spätestens 7 Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl/bestellte Menge, ist verbindlich, und wird in Rechnung gestellt.

Wir stehen Ihnen sehr gerne für weitere Fragen zur Verfügung.



Jana Berger & Horst Lotz
Châlet Waldgarten