



Die Präsentation ist erfolgreich verlaufen. Sie, Ihre Kunden und Gäste sind in Feierlaune. Sie verlassen den Saal und werden mit gefüllten Gläsern und kleinen Delikatessen auf Silberplatten empfangen. Unbemerkt wird Ihr Glas nachgefüllt und auch die Speisen zirkulieren wie durch Zauberhand. Ihre Gäste stossen auf den Erfolg an, bevor sie sich zum krönenden Abendessen begeben. Weiss eingedeckte Tische, funkelnde Kerzen und aufmerksame Mitarbeitende erwarten Sie. Künstlerische Darbietungen ergänzen stilvoll die kulinarischen Höhepunkte. Begeistert brechen Ihre Kunden und Gäste nach dem Digestif auf. Sie schwelgen auf dem Nachhauseweg und noch lange danach in Erinnerung Ihres Anlasses. Dieser Abend war Ihrer, liebe Kundin, lieber Kunde, Sie verwöhnten Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst und hatten dennoch nichts damit zu tun.

LIEBER GAST

Ihr Anlass liegt bei uns in den richtigen Händen. Ob Geschäftsveranstaltung, Kunden- und Mitarbeiteranlass, Familienfeier oder Grossveranstaltung, elegant und elaboriert oder rustikal und unkompliziert – unser Catering Services Team verwandelt jeden Anlass in ein Erlebnis.

Nachfolgend finden Sie einige kulinarische Vorschläge. Das Repertoire unserer Küchenbrigade ist jedoch unerschöpflich und so berücksichtigen wir selbstverständlich Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung und erstellen Ihnen eine unverbindliche Offerte.

Übrigens: Unser Küchenteam verwendet ausschliesslich Erzeugnisse von ausgezeichneter Qualität, die vorwiegend aus einheimischer Produktion stammen. Wir legen grossen Wert auf eine schonende Zubereitung der Gerichte. Dabei sollen Kreativität und Genuss auch bei einer ausgewogenen Ernährung nicht zu kurz kommen.

Wir wünschen Ihnen nun viel Vergnügen beim Auswählen Ihrer Delikatessen.

Auf bald, Ihr Catering Services Team

INHALTSVERZEICHNIS

1	APÉRO	
	Kalte und warme Delikatessen	4
	Buffets	5
2	COCKTAIL RICHE/STEHLUNCH	6
3	VORSPEISE	
	Suppe und Salatbuffet	9
4	HAUPTGANG	
	A-la-carte Gerichte, altbewährt und neu interpretiert	10
	Vegetarisch	11
5	BUFFETS	12
6	DESSERTS	15
7	BROTE	16
8	PAUSCHALEN	
	Winterspezial	17
	Kaffeepausen	19
	Grillfeste	22
	Hochzeitsapéro	25
	Hochzeitsmenü	27
9	GETRÄNKE	
	Weinkarte	28
	Getränkekarte	30
10	MIET-GESCHIRR UND ZUBEHÖR	31
11	MITARBEITENDE	34
12	DIVERSES	35



APÉRO: KALTE UND WARMER DELIKATESSEN

Kalte Delikatessen	Preis pro Stück	CHF
Antipasti-Spiess aus Olive, Champignon und Tomate		3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess		2.50
Raumlachs-Lollypop		2.70
Käse-Frucht-Spiess		2.50
Melonen-Rohschinken-Spiess (saisonal)		3.00
Crostini mit Trockenfleischtatar, Thonmousse, Tomatentapenade oder Frischkäse		2.40
Steinofen-Baguette gefüllt mit:		18.50
– Raumlachs		
– Trockenfleisch		
– Brie		
– Rohschinken, geschnitten in jeweils 10 Stücke		
Früchte-Stick mit Trauben, Ananas und Kiwi (saisonal ergänzt)		2.60
Variation von Salzgebäck: Nüsse, Chips und Flûtes	Preis pro Person	2.50

Aus aller Welt auf dem Löffel oder im Tube angerichtet

	Preis pro Stück	CHF
Polynesischer Krevetten-Ananas-Cocktail		3.80
Italienisches Tomaten-Gurken-Tatar auf Hüttenkäse		
Indischer Pouletsalat verfeinert mit exotischen Früchten		
Norwegisches Raumlachstatar		
Morchel-Terrine auf mariniertem Selleriesalat		
Kalte spanische Tomatensuppe «Salmorejo»		
Feigen-Rohschinkenmousse		

Warme Delikatessen

	Preis pro Stück	CHF
Yakitori-Spiess – Pouletbrust mit Erdnuss, Koriander und Chili		2.20
Mini-Hamburger gefüllt mit Käse		2.50
Schinkencroissants		2.50
Gourmet-Ecken mit Ratatouille, Käse, Zwiebeln oder Spinat (Mindestbestellmenge 6 Stück)		2.50
Mini Fajita gefüllt mit Rindfleisch		2.80
Krevetten-Spiess provenzalische Art		2.80
Schmetterlingskrevetten im Kokosmantel		2.50
Samosa mit Gemüse und Joghurt-Minze-Dip		2.50
Blätterteigtaschen gefüllt mit Steinpilzen, Lachs und Curry		2.50
Mini-Frühlingsrollen (Gemüse)		1.80
Mini-Tortilla-Ecken (Mindestbestellmenge 40 Stück)		1.50
Mini-Pizzaecke mit Fleisch oder vegetarisch (Mindestbestellmenge 30 Stück)		1.40



APERÓ: BUFFETS

Apéro-Buffer klassisch Ab 20 Personen CHF

Tomaten-Mozzarella-Spiess
Antipasti-Spiess aus Olive, Champignon und Tomate
Steinofen-Baguette gefüllt mit Salami und Brie
Crostini mit Thonmousse und Oliventapenade
Früchte-Stick mit Trauben, Ananas und Kiwi, saisonal ergänzt

Yakitori-Spiess – Pouletbrust mit Erdnuss, Koriander und Chili
Schinkencroissants
Samosa mit Gemüse und Joghurt-Minze-Dip

Pro Person 16.50

Apéro-Buffer silber Ab 20 Personen CHF

Antipasti-Spiess aus Olive, Champignon und Tomate
Mini-Canapes
Tramezzini mit Landrauchschenken auf rotem Pesto und Rucola
Italienisches Tomaten-Gurken-Tatar im Tube

Mini Fajita gefüllt mit Rindfleisch
Blätterteigtaschen gefüllt mit Steinpilzen, Lachs und Curry
Schmetterlingskrevetten an süss-saurer Sauce
Käse-Ecken

Pro Person 19.50

Apéro-Buffer gold Ab 20 Personen CHF

Sushi
Nigiri mit Garnele und Thunfisch, Omelette und Lachs
Hoso-Maki mit Gurke und Krabbe
Futo-Maki (California Rolls)
Sashimi mit Lachs, Blauer Marlin und Thunfisch

Kalte spanische Tomatensuppe «Salmorejo»
Silserbrötchen gefüllt mit Brie
Antipasti-Spiess aus Olive, Champignon und Tomate
Hauchdünn geschnittenes Roastbeef auf Crostini

Weisswein-Risotto mit Steinpilzen
Tessiner Luganighette
Krevetten-Spiess provenzalische Art
Rindfleischbällchen an Salsa picante
Samosa mit Gemüse und Joghurt-Minze-Dip

Früchteragout im Cube

Pro Person 25.50

Das Apéro-Buffer gold ist auch als leichter Stehlunch geeignet.



COCKTAIL RICHE/STEHLUNCH

Impression

Ab 30 Personen

CHF

Vorspeisen

Griechischer Hirtensalat mit Feta im Glas
Steinofen-Baguette gefüllt mit Rauchlachs
und Trockenfleisch
Assortiment von Antipasti: Oliven,
Parmesanbröckchen, Salami piccante,
mariniertes Gemüse
Mediterrane Brötchen mit Tomaten und Oliven
Früchtekorb

Hauptgänge

Pouletgeschnetzeltes mit asiatischem Gemüse
an Kokossauce
Gemüseragout an grüner Currysauce
mit Kokosnuss
Basmatireis
Fleisch-Lasagne aus dem Ofen

Zwei Desserts

nach Wahl serviert im Einmachglas (1½ Stück pro Person):
Karamell-Köpfl
Katalanische Creme
Orangen-Tiramisu
Apfel-Kokosmousse
Panna Cotta mit Waldbeeren
Holunderblütencreme mit Aprikosen
Dreifarbige Schokoladenmousse
Tiramisu
Apfel-Trifle
Vermicelles mit Vanillecreme und Rahm (saisonal)
Joghurt-Flan mit Himbeeren (saisonal)
Marroni-Mousse (saisonal)

Pro Person

27.50



Passion

Ab 30 Personen

CHF

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum
Taboule-Salat mit mariniertem Pouletspiess
Knackiger Blattsalat mit Feigen und Pfefferfrischkäse im Glas
Mini-Silserbrötchen mit Rohschinken
Prosecco-Süppchen begleitet vom Krevetten-Spiess

Hauptgänge

Hörnli und Ghackets im Einmachglas
Garnelen in Kokossauce
Gebratener Reis mit Gemüse
Schweinsgeschnetzeltes sizilianische Art
mit Frühlingskartoffeln

Zwei Desserts

nach Wahl serviert im Einmachglas (1½ Stück pro Person):
Mangotrifle mit Granatapfelkernen
Litschisalat mit Minze und Chili
Panna Cotta mit Äpfeln
Schwarzwälder Schokoladenmousse
Passionsfruchtmousse
Kokosquark mit Trauben
Pfirsich-Joghurtmousse (saisonal)
Zwetschgenmousse mit Zimt (saisonal)
Orangensalat mit Datteln und Ingwer (saisonal)

Pro Person

29.90



Enzian

Der exklusive VIP-Stehlunch aus Alperose – das Musical. Ab 30 Personen CHF

Vorspeisen

Käse-Frucht-Duett begleitet von Nusspesto
Landrauchschinken-Röllchen mit Birne
Tatar von der Rauchforelle auf Roggenbrot
Apfel-Speck-Muffin gefüllt mit Schinkenmousse
Greyerzer Sablé-Turm von Tomate und Basilikum

Hauptgänge

Hörnli und Ghackets mit Äpfeln im Einmachglas
Schweinsgeschnetztes an Pilzrahmsauce im Kartoffelkranz
Ethno Hot Dog im kleinen Silserbrötchen
Ricotta-Tortelloni und Karotte am Spiess

Desserts

serviert im Einmachglas (1 Stück pro Person):
Gebrannte Creme mit Meringue, Rahm und Nidletäffeli
Zweifarbiger Schaum von der Toblerone
Karamell-Köpfchen mit Beeren-Kompott

Pro Person 29.90



VORSPEISE

Die Vorspeise – der Auftakt jedes Menüs und sein erster Eindruck. Ein Mango-Randen-Carpaccio mit Riesenkrevetten bringt Ihnen bestimmt die Gunst Ihrer Gäste. Oder wie wäre es mit einem Rindfleischtatar auf knackigem Sommersalat mit einer Zitronenvinaigrette? Bei Serrano Schinken auf Melonen-Fächer mit einer Portwein-Reduktion läuft Ihren Gästen sicherlich das Wasser im Mund zusammen. Für mehr Ideen fragen Sie unser Catering Services Team, wir helfen Ihnen gerne bei der Wahl Ihrer Vorspeise.

Suppe

Im Sommer erfrischend, im Winter wärmend, sie sind appetitanregend oder nahrhaft, können in der Schüssel, im Teller, in der Tasse oder im Glas serviert werden und passen zu jeder Jahreszeit – die Suppen. Ob eine traditionelle Bündner Gerstensuppe, eine scharfe asiatische Nudelsuppe oder eine Jakobsmuschelroyal im Zitronengrassüppchen, unser Küchenchef kreiert für Sie die passende Suppe zu jeder Gelegenheit. Wir beraten Sie gerne.

Salatbuffet

Ab 10 Personen CHF

Wir verwenden ausschliesslich saisonale Produkte. Deshalb passen wir unser Salatbuffet laufend der Erntezeit an. Nachfolgend finden Sie einen Buffetvorschlag. Die Salate können auch einzeln bezogen werden. Dafür und für weitere Sorten kontaktieren Sie bitte unser Catering Services Team.

Cherry-Tomaten-Salat mit Mozzarella-Perlen
Selleriesalat «Waldorf»
Maissalat
Roher Randensalat mit Äpfeln
Kichererbsensalat
Karottensalat mit indischen Gewürzen
Blattsalat Surprise

Französische und italienische Sauce

Kernen
Brotcroutons mit Knoblauch

Pro Person 11.50



HAUPTGANG

A-la-carte Gerichte, altbewährt und neu interpretiert

	Pro Person	CHF
Pouletbrustgeschnetzelt mit Gemüse und rotem Curry Parfümreis		15.50
Gebratene Schweizer Pouletbrust Balsamicojus Bratkartoffeln mit Rosmarin Gemüsebouquet von Zucchini, Tomatenwürfel und Romanesco		16.50
Schweinskarreebraten Kräftige Rotwein-Thymian-Sauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet		17.50
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel Salbeijus Polenta mit Freiburger Vacherin Ratatouille		23.50
Kalbsgeschnetzelt an Pilzrahmsauce Röstigalletten Karotten glasiert		20.50
Kalbsröllchen gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten Merlottsauce Schupfnudeln Brokkoli mit Mandeln und schwarzen Oliven		25.50
Rindsschmorbraten Grossmutter Art Kartoffelstock Grüne Bohnen mit Speck umwickelt		17.50
Rindfleischstreifen Stroganoff Garnitur von sautierten Pilzen, Peperonistreifen und Essiggurken Bunter Gemüse-Reis		18.50
Krevetten-Spiess Mangosauce Reis mit gerösteten Mandeln Sautierte Zuckerschoten		22.50

Auf Wunsch inkl. Warmhalterechaud.



Vegetarisch	Pro Person	CHF
Überbackene Cannelloni mit Spinat und Ricotta Bechamel-Tomaten-Sauce		14.50
Quorn-Geschnetzertes mit Gemüse an Currysauce Reis Früchte-Spiess		15.50

Die A-la-carte Menüs mit Fleisch sind ab 10 Personen erhältlich.



BUFFETS

Die einzelnen Komponenten werden attraktiv angerichtet und ausgarniert. In den Buffetpreisen sind Warmhalterehauchs und Anrichtebesteck inbegriffen.

Pasta-Bufferet

Ab 30 Personen CHF

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat
Französische und italienische Sauce
Brötchen gebacken in Traubenform
(Ruch-, Halbweiss- oder Bio-Sonnenbrot)

Hauptgänge

Ravioli mit Pilz-Füllung
Tortelloni mit Ricotta und Spinat
Fleisch-Lasagne aus dem Ofen
Penne
Tomaten-, Bolognese- und Pestosauce
Reibkäse

Dessert

Italienisches Tiramisu

Pro Person

27.50



Aare-Buffer

Ab 30 Personen

CHF

Vorspeisen

Maissalat

Cherry-Tomaten-Salat mit Mozzarella-Perlen und frischem Basilikum

Marinierter Selleriesalat «Waldorf»

Saisonaler Blattsalat

Französische und italienische Sauce

Norwegischer Rauchlachs

Geräuchertes Forellenfilet

Meerrettichschaum

Polynesischer Krevetten-Ananas-Cocktail

Rohschinken und Bündnerfleisch mit Melone

Morchel-Terrine mit Cumberlandsauce

Brötchen gebacken in Traubenform

(Ruch-, Halbweiss- oder Bio-Sonnenbrot)

Hauptgänge

Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce

Schweinskarreebraten mit kräftiger Bratensauce

Pouletschenkel gefüllt mit Ricotta und Spinat

Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Saisonales Marktgemüse

Desserts

Frischer Fruchtsalat

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Gebrannte Creme

Früchtekuchen

Pro Person

49.50



Mediterranes Buffet

Ab 30 Personen

CHF

Vorspeisen

Cherry-Tomaten-Salat mit Mozzarella-Perlen und frischem Basilikum

Griechischer Hirtensalat mit Feta

Maissalat

Meeresfrüchte mariniert mit Olivenöl, Rotweinessig und Kräutern

Blattsalat mit Rucola

Italienische Sauce

Rohschinken mit Melone

Vitello tonnato – fein geschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce

Mortadella, Coppa, Parmesanstücke und Sardinen

Antipasti – mariniertes Gemüse in Olivenöl eingelegt

Mediterrane Brötchen mit Tomaten und Oliven

Hauptgänge

Manzo Brasato – Geschmorter Rindsbraten

Merlotsauce

Kalbshaxen «Cremolata»

Pouletbrust mit italienischen Kräutern

Polenta

Rosmarin-Bratkartoffeln

Ratatouille

Desserts

Mediterraner Fruchtsalat mit Limoncello

Espresso Creme

Straciatellamousse

Kirschen-Tiramisu

Torta della Nonna

Amaretti

Pro Person

62.50



DESSERTS

Desserts im Einmachglas		CHF
Karamell-Köpfl Katalanische Creme Orangen-Tiramisu Apfel-Kokosmousse Panna Cotta mit Waldbeeren Holunderblütencreme mit Aprikosen Dreifarbige Schokoladenmousse Tiramisu Apfel-Trifle Vermicelles mit Vanillecreme und Rahm (saisonal) Joghurt-Flan mit Himbeeren (saisonal) Marroni-Mousse (saisonal)		

Preis pro Stück 5.60

Dessertbuffet klassisch in Schüsseln	Ab 20 Personen	CHF
Dunkle und weisse Schokoladenmousse Frischer Fruchtsalat Gebrannte Creme Schlagsahne Mini-Patisserie		

Pro Person 12.50

Dessertbuffet deluxe	Ab 20 Personen	CHF
Dunkle Schokoladenmousse mit weisser Toblerone Panna Cotta mit Waldbeeren Orangen-Tiramisu Frischer Fruchtsalat Katalanische Creme Apfelkuchen Assortiment von Friandises Käsevariation aus garniert mit Trauben und Baumüssen Nussbrot		

Pro Person 16.50



BROTE

Brot		CHF
Brot lang* ab 1,5 kg (Ruch-, Halbweiss- oder Bio-Sonnenbrot)	Pro kg	6.10
Brötchen gebacken in Traubenform * ab 1,2 kg (20 Stück) (Ruch-, Halbweiss- oder Bio-Sonnenbrot) ab 20 Brötchen à 60 g	Pro Stück	0.65
Butterzopf ab 1,5 kg (ab 2 kg auch kranz- oder herzförmig erhältlich)	Pro kg	10.30
Rustikaler Speckzopf	Pro 100 g	1.40
* Dekor mit Aufschrift nach Wahl		7.40

Wir stellen gerne weitere Brotsorten aus unserem Sortiment für Sie bereit.



PAUSCHALEN

WINTERSPEZIAL

Winter-Apéro

Ab 20 Personen

CHF

Erfrischendes

Raffinierte Rauchlachs-Frischkäse-Rouladen
Küchlein von Feigen und Rohschinkenmousse
Sellerie-Panna-Cotta begleitet von einer Krevette
Silserbrötchen gefüllt mit Brie de Meaux
Tomaten-Mozzarella-Salat auf knuspriger Brotscheibe

Wärmendes

Raffinierte Teigtaschen gefüllt mit Curry
Lachs und Steinpilzen
Würzige Poulet-Spiesse mit Erdnuss
Koriander und Chili
Assortiment von Gourmet-Ecken:
– Käse
– Spinat
– Zwiebeln und Ratatouille
Rindfleisch-Halloumi-Stick an roter Pesto

Getränke à discrétion

– Weisswein (50 cl-Qualität)
– Mineralwasser
– Orangensaft

Inklusiv

Weihnachtliche Buffetdekoration
Servietten und Gedeck
Lieferung und Aufbau im Umkreis von 20 km
ab Ihrem Catering Services Standort

Dauer

Eine bis zwei Stunden

Pro Person

41.50



Schlemmerbuffet

Ab 30 Personen CHF

Vorspeisen

Variation vom geräucherten Fisch
Meerrettichschaum und Garnituren
Fächer von der Morchel-Terrine
mit einer raffinierten Vanille-Birnen-Chutney
Luftiger Schaum von Feige und Rohschinken
serviert im Würfel
Enten-Carpaccio gebraten
an Honig-Limetten-Vinaigrette
Zarte Feldsalatblättchen begleitet von Eiern
und Kräuterbrot-Brunoises
Bunter Blattsalat, Sellerie-, Randen- und Karottensalat
Mediterrane Brötchen mit einem Hauch
von Tomaten und Oliven

Hauptgänge

Manzo Brasato
Italienischer Rindsschmorbraten an Baroloessenz
Zartrosa gebratenes Schweinsfilet
im Landrauchschinken-Mantel und Basilikum Pesto
Butterzarte Poulardenbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse
In Butter geschwenkte Schupfnudeln
Sämiger Kartoffelgratin aus dem Ofen
Glasierter Karotten
Grüne Bohnen umwickelt vom würzigen Speck
Konfierte Kirschtomaten am Strauch

Dessertzauber aus dem Glas

Amarettischaum mit Aprikosen
Dreifarbiger Schokoladenschaum
Passionsfruchtmousse mit Mangosalat
Katalanische Creme mit Limettenschaum
und Zwetschgenkompott

Pro Person 55.50

Extras

Zum Schlemmerbuffet können Sie nach Belieben Getränke, Dekoration, Menükarten etc. bestellen. Gerne offerieren wir Ihnen dies sowie Service, Gedeck und Transport separat. Kontaktieren Sie das Catering Services Team für eine unverbindliche Offerte. Die Winterspezial-Pauschalen sind nur als Komplettangebot erhältlich.



KAFFEPAUSEN

Energie und Genuss für zwischendurch.

Klassisch

Ab 20 Personen

CHF

Buttergipfel
Vollkornbrot
Frucht

Getränke à discrétion:

- Kaffee und Tee
- Orangensaft
- Mineralwasser

Pro Person

7.90

Süss und pikant

Ab 20 Personen

CHF

Gemischter Brotkorb

Fleisch-Käse Platte mit Bündnerfleisch,
Kräutertrockenfleisch, Geflügelsalami, Trutenbrust,
Greyerzer, Sbrinz gehobelt und einer reichhaltigen Garnitur

Mini Fruchtstrudel nach Saison (Apfel oder Kirsche)

Brownie
Früchtekorb

Getränke à discrétion:

- Kaffee und Tee
- Orangensaft
- Mineralwasser

Pro Person

13.50



Pikant

Ab 20 Personen CHF

Pain Surprise mit Fleischkäse, Schinken, Trutenbrust und Salami

Mini-Laugensandwiches gefüllt mit Frischkäse, Olivenhumus, Tête de Moine und Eier

Gemüse Dip Platte mit Cherrytomaten, Karotten, Kohlrabi, Peperoni, Blumenkohl, Fenchel, Stangensellerie und drei feinen Dip-Saucen

Getränke à discrétion:

- Kaffee und Tee
- Orangensaft
- Mineralwasser

Pro Person 14.90

Süss

Ab 20 Personen CHF

Hausgemachte Cakes, Sorte nach Wahl: Schokolade, Zitrone, Tiroler, Vanille oder Karotte

Kleingebäckplatte mit Croissant français, Berliner, Pain au Chocolat, Rosinen-Schnecke, Apfel- und Kirschstrudel

Früchteplatte mit Ananas, Orangen, Kiwi, Grapefruit, Dörräpfel und zwei saisonalen Früchtesorten

Getränke à discrétion:

- Kaffee und Tee
- Frischer saisonaler Fruchtsaft
- Mineralwasser

Pro Person 14.90

Wissenswertes

Unsere Kaffeepausenpauschalen eignen sich für eine kurze Erfrischung von 20 bis maximal 30 Minuten während Seminaren oder Sitzungen. Für individuelle Angebote sowie Frühstück und Brunchvorschläge kontaktieren Sie bitte unsere Catering Services Mitarbeitenden. Gerne liefern wir Ihnen auch Mineralwasser und weitere Getränke für Ihr Sitzungszimmer.



Weitere süsse Delikatessen	Preis pro Platte bzw. Stück	CHF
Ergänzen Sie Ihre Kaffeepausen mit weiteren Süssigkeiten.		
Kleingebäck-Platte «Wiener Art» Croissant français, Rosinen-Schnecke, Apfel- und Kirschstrudel Platte à 24 Stück		32.50
Brownie		2.90
Cremeschnitte		2.40
Mandelgipfel		2.40
Nussgipfel		2.40
Schokoladen-Gipfel		2.40
Trockenstück		2.30
Blueberry-Muffin		3.00



GRILLFESTE

Swiss-Grill

Ab 20 Personen

CHF

Schweizer Klassiker für das herzhafteste, unkomplizierte Grill-Fest.
Zum Abholen und selber Grillieren.

Fleisch pro Person (280 g)

Schweinhalssteak mariniert
Poulet-Oberschenkel mariniert
Zigeuner-Cervelat mit Käse und Speck
Aare Bratwurst (Kalb)

Saucen

Kräuterbutter
Senf
Tatar-Sauce

Salate

Kartoffelsalat
Karottensalat
Bohnensalat
Maissalat
Bunter Blattsalat
Französische und italienische Sauce

Brot

Brötchen gebacken in Traubenform
(Ruch-, Halbweiss- oder Bio-Sonnenbrot)

Zubehör

Grill mit Gas,
wird auf Wunsch gratis zur Verfügung gestellt

Pro Person

25.50



BBQ-Grill

Ab 30 Personen

CHF

Internationale Spezialitäten für das exklusive Grill-Erlebnis.
Wir liefern, grillieren und verwöhnen Sie.

Fleisch pro Person (350 g)

US-Spareribs
Mex-Rindshohrücken-Steak
Asiatischer Poulet-Spiess
Provenzalisches Schweinshalssteak
Toskaner Bratwurst

Saucen

BBQ-Salsa
Honig-Curry
Knoblauchbutter
Tzatziki

Beilagen

Baked Potatoes mit Schnittlauch-Quark
Maiskolben
Tortilla-Chips

Salate

Rustikaler Pasta-Salat
Cous-Cous-Salat
Maissalat
Bohnensalat
Karottensalat
Cherrytomaten mit Mozzarella
Bunter Blattsalat
Französische und italienische Sauce

Brot

Mediterrane Brötchen

Pro Person

48.50

Inklusiv

- Lieferung im Umkreis von 20 km vom Catering Services Standort
- Auf- und Abbau sowie Betreuung des Grills während ein bis zwei Stunden
- Grill mit Gas inklusiv Reinigung



Gerne können Sie noch weitere Leistungen von uns in Anspruch nehmen:

- Desserts
- Geschirr und Besteck
- Wein, Bier und alkoholfreie Getränke
- Tischdecken, Servietten
- Servicemitarbeitende

Alle Grill-Pauschalen sind nur als Komplettangebot erhältlich.

Grill-Toppings

CHF

Verleihen Sie Ihrem Grill-Fest eine persönliche Note. Ergänzen Sie es mit zarten Fleischstücken, delikatem Fisch, raffinierten Beilagen und verführerischen Desserts.

Fleisch (Preis pro 100 g)

Lammnierstück	7.50
Pouletflügeli	2.50
Rindsfilet	9.50
Schweinskotelett	2.80
Schweinsbratwurst	2.30
Merguez	2.60

Fisch (Preis pro 100 g)

Riesenkrevetten-Spiess	4.20
Meeresfrüchte-Säcklein	5.50
Forelle provenzalische Art	4.50

Beilagen (Preis pro 100 g)

Mexikanischer Reis	1.50
Bratkartoffeln mit Rosmarin	2.00
Pommes Chips	2.50
Gemüse-Spiess	2.60
Mediterrane Gemüse-Säcklein	2.50
Feta mit Chili, Knoblauch und Kräutern	3.50

Saucen (Preis pro 100 g)

Eschalotten-Rotweinbutter	3.60
Bayrischer-Senf	2.60
1000-Island	1.80
Aioli	1.80
Tatar	1.80
Sweet-Chili	1.80
Sweet'n Sour	1.80
Tzatziki	2.80

Salate

Beachten Sie unser saisonales Angebot

Desserts

Banane mit Schokolade in der Folie	1.80
Desserts im Glas	5.60



HOCHZEITSAPÉRO-PAUSCHALEN

Alles inklusive und mit viel Liebe zubereitet für den schönsten Tag in Ihrem Leben.

Standard-Apéro

Ab 60 Personen

CHF

Gefüllte Herzstücke

Mini-Sandwiches gefüllt mit Schinken,
Salami, Frischkäse und Trockenfleisch

Raffinierte Glückskugeln

Tomaten-Mozzarella-Spiess mit frischem Basilikum

Würzige Liebespäckchen

Gebackene Schinkencroissants
Gourmet-Ecken

Frische Amorpfeile

Saisonale Früchte-Spiesse

Getränke à discrétion

Mineralwasser, Orangensaft

Weisswein* (50 cl-Qualität) nach Wahl:

- Yvorne AOC
- Riesling x Sylvaner
- Pinot Grigio IGT

Dauer

Eine Stunde

Pro Person

27.50

In der Hochzeitspauschale sind folgende Leistungen inbegriffen:

- Ausgewählte Delikatessen und Getränke
- Festliche Buffet-Dekoration
- Lieferung, Auf- und Abbau sowie Bedienung durch unsere Mitarbeitenden an den, von Ihnen gewünschten Ort, im Umkreis von 30 km, ab Catering Services Standort
- Unser Hochzeitsgeschenk an Sie:
eine persönliche 1,5 l Magnumflasche Hochzeits-Prosecco

* Weitere Weissweine auf Anfrage



Deluxe-Apéro

Ab 60 Personen CHF

Gefüllte Herzstücke

Mini-Sandwiches gefüllt mit Schinken, Salami, Frischkäse und Trockenfleisch

Raffinierte Glückskugeln

Tomaten-Mozzarella-Spiess mit frischem Basilikum

Hochzeitskarussell

Feine Rauchlachs-Weizenrouladen

Knusprige Liebeleien

Crostinis mit Oliventapenade und getrockneten Tomaten

Exotische Überraschungen

Blätterteigtaschen gefüllt mit Lachs, Steinpilzen und Curry

Glückshäppchen

Krevetten im Kokosmantel

Sündig süss

Assortiment an kleiner Patisserie

Getränke à discrétion

Mineralwasser, Orangensaft

Weisswein* (70 bzw. 75 cl-Qualität) nach Wahl:

– Petite Arvine AOC

– St. Saphorin AOC

– Pinot Grigio DOC

oder

– Prosecco

Dauer

Eine bis zwei Stunden

Pro Person 35.50

In den Hochzeitsapéro-Pauschalen sind folgende Leistungen inbegriffen:

- Ausgewählte Delikatessen und Getränke
- Festliche Buffet-Dekoration
- Lieferung, Auf- und Abbau sowie Bedienung durch unsere Mitarbeitenden an den, von Ihnen gewünschten Ort, im Umkreis von 30 km, ab Catering Services Standort
- Unser Hochzeitsgeschenk an Sie:
eine persönliche 1,5 l Magnumflasche Hochzeits-Prosecco

Alle Pauschalen sind nur als Komplettangebot ab 60 Personen erhältlich.

Gerne beraten wir Sie, wenn Sie einen individuellen Apéro wünschen.

Mehr zum schönsten Tag im Leben finden Sie auf www.csm-aare.ch.

* Weitere Weissweine auf Anfrage



Hochzeitsmenü

Ab 60 Personen

CHF

Klare Tomatenessenz
Basilikumklösschen
Knusper Baguette und Oliventatar

* * *

Pochiertes Seezungenfilet
Karottenband
Leichte Mangosauce

* * *

Duett von Rind und Kalb
Barolo-Rosmarin-Reduktion
Kartoffelkranz
Kleines tourniertes Gemüse
Shitake-Pilze

* * *

Assortiment von Käse
Rondelle von getrockneter Feige
Baumnüsse und Trauben

* * *

Schokoladen-Chili-Schaum
Saurer Kirschenkompott
Florentiner Ring

Pro Person

57.50

Gerne offerieren wir Ihnen Service, Gedeck und weiteres Zubehör separat.



GETRÄNKE

WEINKARTE

Nachfolgend finden Sie einige Weinempfehlungen. Unsere umfassende Weinkarte lassen wir Ihnen auf Anfrage zukommen. Die Catering Services Mitarbeitenden beraten Sie gerne bei Ihrer Weinauswahl. Je nach Verfügbarkeit kann es Änderungen geben.

Weissweine 50 cl	Rebsorte	CHF
Yvorne AOC Devinière, Waadtland, Schweiz	Chasselas	12.00
Riesling x Sylvaner VdP M. Hedinger, Schaffhausen, Schweiz	Riesling x Sylvaner	11.00
Pinot Grigio IGT Cantina Sociale di Ormelle, Venetien, Italien	Pinot Grigio	9.50

Weissweine 70 und 75 cl	Rebsorte	CHF
Petite Arvine AOC, 75 cl Cordonier & Lamon, Wallis, Schweiz	Petite Arvine	25.50
La Roche aux Vignes St. Saphorin AOC, 70 cl Bernard Bovy, Waadtland, Schweiz	Chasselas	25.00
Pinot Grigio DOC, 75 cl Kellerei Terlan, Südtirol, Italien	Pinot Grigio	24.50
Winkl DOC, 75 cl Kellerei Terlan, Südtirol, Italien	Sauvignon Blanc	26.00

Rotweine und Rosé 50 cl	Rebsorte	CHF
Hallauer AOC M. Hedinger, Schaffhausen, Schweiz	Pinot Noir	11.50
Oeil-de-Perdrix AOC Cordonier&Lamon, Wallis, Schweiz	Pinot Noir	10.00
Rosso DOC Zanini-Sulmoni, Tessin, Schweiz	Merlot	12.00
Primitivo IGT Vinicola Mediterranea, Apulien, Italien	Primitivo	9.50
Nero d'Avola IGT Camporeale, Sizilien, Italien	Nero d'Avola	9.00
Tempranillo DO Bodega Jesús de Perdón, La Mancha, Spanien	Tempranillo	9.20



Rotweine 70 und 75 cl	Rebsorte	CHF
Feu d'amour Yvorne AOC, 70 cl Association Viticole Yvorne, Waadtland, Schweiz	Pinot Noir	31.50
Maienfelder Pinot Noir, 75 cl Urs-Leonhard Hermann, Graubünden, Schweiz	Pinot Noir	30.00
Amarone della Valpolicella Classico DOC, 75 cl Domini, Venetien, Italien	Corvina, Rondinella, Molinara	52.50
Chianti Classico Solatio del Taní DOCG, 75 cl Cantina Machiavelli, Toskana, Italien	Sangiovese Grosso	30.00
Lagone IGT, 75 cl Aia Vecchia, Toskana, Italien	Cabernet Franc, Sangiovese, Merlot	38.00
Pilùna IGT, 75 cl Castello Monaci, Apulien, Italien	Primitivo	24.50
Rívola Sardón de Duero, 75 cl Abadía Retuerta, Ribera del Duero, Spanien	Tempranillo, Cabernet Sauvignon	28.50
Steppenwolf, 75 cl Kracher, Burgenland, Österreich	Zweigelt	28.50
Cerro Añon Reserva DOCa, 75 cl Bodegas Olarra, Rioja, Spanien	Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo	25.00
Schaumwein und Champagner 75 cl		
	Rebsorte	CHF
Laurent Perrier brut Champagne, Frankreich	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	58.00
Prosecco Spumante DOC Viticoltori Ponte, Venetien, Italien	Prosecco	19.50
Moscato d'Asti DOCG Perlino, Piemont, Italien	Moscato	21.80



Getränkekarte		CHF
Exoticbowle (ohne Alkohol)	1 Liter	10.00
Fruchtbowle mit Prosecco	1 Liter	13.70
Mineralwasser nature		
Mit/ohne Kohlensäure	PET 1 Liter	3.50
Mit/ohne Kohlensäure	Glas 50 cl	3.50
Mit/ohne Kohlensäure	PET 50 cl	2.60
Mineralwasser gesüsst PET		
7up, Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Rivella, Eistee, Apfelsaft, Schorle	50 cl	2.90
Mineralwasser gesüsst Glas		
Schweppes Indian Tonic	20 cl	2.20
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	2.20
Schweppes Ginger Ale	20 cl	2.20
Coca Cola	33 cl	2.50
Coca Cola Zero	33 cl	2.50
Sprite	33 cl	2.50
Rivella	33 cl	2.50
Eistee	33 cl	2.50
Red Bull	25 cl	3.50
Fruchtsäfte		
Orangensaft «Anna's Best»	1 Liter	5.20
Orangensaft Standard	1 Liter	3.50
Bier		
Feldschlösschen Fass (Mindestbezugsmenge 20 Liter) inklusive Zapfanlage	1 Liter	10.00
Feldschlösschen Original	33 cl	3.50
Feldschlösschen Premium	27,5 cl	3.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	3.50
Eve Litchi	27,5 cl	3.80
Kaffee/Tee		
Inklusive Kaffeerahm und Zucker sowie eine Auswahl von 5 verschiedenen Teesorten	1,8 dl	2.60

Spirituosen

Spirituosen runden das Essen ab. Bei einem Lagavulin oder einem Appenzeller Alpenbitter lassen sich private wie auch geschäftliche Diskussionen vertiefen. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl oder stellen Ihnen eine kleine Bar zusammen. Unser Barfachmann kreiert auf Wunsch den passenden Cocktail. Lassen Sie sich von ihm beraten oder nennen Sie ihm Ihre bevorzugte Geschmacksrichtung oder Produkte.



MIET-GESCHIRR UND ZUBEHÖR

Mit der Bestellung liefern wir Ihnen auf Wunsch Porzellan, Gläser, Besteck sowie Tischtücher und Servietten. Die Mietpreise ersehen Sie aus nachfolgender Materialliste.

Artikel	Miete CHF pro Tag	Ersatz in CHF
Gläser		
Apéro-/Wasserglas	0.50	3.00
Rotweinglas	0.50	3.00
Weissweinglas	0.50	3.00
Sektglas	0.50	3.00
Dessertglas (Weck)	—	2.50
Besteck		
Messer	0.50	3.50
Gabel	0.50	3.50
Suppenlöffel	0.50	3.50
Kaffeelöffel	0.50	2.50
Dessertgabel	0.50	3.50
Dessertlöffel	0.50	3.50
Porzellan		
Menüteller	0.60	12.00
Salatteller	0.60	7.00
Dessertteller	0.60	7.00
Teller mit Gläserclip	0.70	7.00
Kaffeetasse / Untertasse	1.00	13.00
Suppentasse / Untertasse	1.00	17.00
Suppenteller	0.60	8.00
Gedeck Nr. 1	3.30	
1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas, 1 Teller, 1 Gabel, 1 Messer, 1 Dessertteller, 1 Dessertgabel oder -löffel		
Gedeck Nr. 2	6.60	
1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas, 1 Wasserglas, 1 Vorspeisenteller, 1 Vorspeisenmesser, 1 Vorspeisengabel, 1 Hauptgangteller, 1 Hauptganggabel, 1 Hauptgangmesser, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel oder -gabel, 1 Kaffeetasse mit Untertasse, 1 Kaffeelöffel		



Tischzubehör		CHF
Tischtuchrolle Tela (in diversen Farben erhältlich)	Pro Meter	5.00
Stofftisch Tuch weiss (verschiedene Grössen auf Anfrage)	Miete pro Tag und Stück	15.00
Apéro-Serviette (in diversen Farben erhältlich)		0.30
Dinner-Serviette (in diversen Farben erhältlich)		0.50
Stoffservietten	Miete pro Tag und Stück	2.20
Menu- bzw. Getränkekarte «Catering» Papier: A4, Querformat, gefalzt, 210 g/m ² , weiss Druck: farbig, doppelseitig Layout durch Catering Services Migros		2.50
Menu- bzw. Getränkekarte «Individuell» Papier: A4, Querformat, gefalzt, 210 g/m ² , weiss Druck: farbig, doppelseitig Individuelles Layout		3.00
Barkarte «Catering», laminiert Papier: A4, Hochformat, gefalzt, 160 g/m ² , weiss Druck: farbig, doppelseitig Layout durch Catering Services Migros		6.00
Barkarte «Individuell», laminiert Papier: A4, Hochformat, gefalzt, 160 g/m ² , weiss Druck: farbig, doppelseitig Individuelles Layout		8.00
Weitere Drucksachen erstellt Ihnen unsere Kreativabteilung gerne auf Anfrage.		
Kerze lang (in diversen Farben erhältlich) inklusive Glasstände in Miete		3.00



Bitte beachten Sie:

- Geschirr und Tischzubehör wird nur bei Bezug von Catering Services Migros Angeboten vermietet
- Die Geschirr-Miete beinhaltet die Reinigung
- Fehlendes oder beschädigtes Material wird gemäss Preisliste in Rechnung gestellt
- Das Mietgeschirr muss am nächsten Arbeitstag zurückgegeben werden

Mobiliar	Miete CHF pro Tag
Buffettische	15.00
Stehische	25.00
Festbankgarnitur	25.00

Gerne vermitteln wir weiteres Mobiliar auf Anfrage.



MITARBEITENDE

Gerne betreuen unsere professionellen Mitarbeitenden Ihren Anlass vor Ort.

Mitarbeitende	CHF/h	CHF/h ab 23.00 Uhr*
Service	45.00	55.00
Koch	45.00	55.00
Chauffeur	45.00	55.00
Chef de Service	55.00	65.00
Küchenchef	55.00	65.00
Anlassleiter	65.00	75.00

Als Arbeitszeit gelten An- und Rückfahrt sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten (exklusiv Reinigung) vor Ort. Im Minimum verrechnen wir pro Mitarbeiter 3 Stunden.

* Auch am Sonntag



DIVERSES

Transport

CHF

Pro gefahrener Kilometer
Chauffeur pro Stunde

1.80
45.00 bis 55.00

Dekoration

Unterstreichen Sie die Bedeutung Ihres Anlasses mit der passenden Dekoration. Unsere Floristinnen und Dekorateurinnen freuen sich mit Ihnen die Details zu besprechen.

Musik

Damit Ihr Anlass auch musikalisch gelungen umrahmt wird, geben wir Ihnen gerne die Kontaktadressen zu uns bekannten Künstlern oder einer Musikagentur, mit denen wir erfolgreich zusammenarbeiten.

Technik

Wir vermitteln Ihnen auch Leinwände, Beamer oder Flatscreens.

Bestellungen

Sie erleichtern uns die Arbeit, wenn Sie Ihren Auftrag frühzeitig bekannt geben. Generell gilt eine Bestellzeit von mindestens zwei Arbeitstagen. Angebote, die Sushi enthalten, sind am Montag nicht erhältlich. Bitte melden Sie uns die genaue Personenzahl bis spätestens 72 Stunden vor dem Anlass. Nachträgliche Unterschreitungen dieser Anzahl können für die Rechnungsstellung leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Lieferzeiten

Montag bis Samstag.

Lebensmitteldeklaration

Detaillierte Angaben über Herkunft und Zusammensetzung unserer Produkte erhalten Sie von den Catering Services Fachleuten an Ihrem Standort.

Mehrwertsteuer

Alle Preise sind in Schweizerfranken und beinhalten 8% Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten.
Stand Januar 2012.



WÜNSCHE SIND DA, UM **ERFÜLLT** ZU WERDEN.

Genossenschaft Migros Aare Catering Services Migros

Industriestrasse 20
3321 Schönbühl
Telefon 0800 007 700
Fax 058 565 88 78
info@csm-aare.ch
www.csm-aare.ch

Unsere Standorte

Baden City
058 567 54 80
baden@csm-aare.ch

Brugg
058 567 72 20
brugg@csm-aare.ch

Centre Brügg
058 567 38 50
bruegg@csm-aare.ch

Langendorf
058 567 84 20
langendorf@csm-aare.ch

Rheinfelden
058 567 08 40
rheinfelden@csm-aare.ch

Sälipark Olten
058 567 98 00
olten@csm-aare.ch

Wohlen
058 567 23 30
wohlen@csm-aare.ch

Wynecenter Buchs
058 567 35 00
buchs@csm-aare.ch

