

Catering Extern

Food

Apéro

Crostini/Pinxos standard pro Stk. CHF 4.50

Crostini/Pinxos deluxe (Tartar / Lachs / Tuna) pro Stk. CHF 6.50

Gemüse Korb mit Dipp pro Person CHF 6.00

Oliven, Chips & Grissni pro Person CHF 8.00

Hummus & Pita Brot pro Person CHF 8.50

Trockenfleisch Platte: Aufschnitt, Bündnerfleisch, Landjäger, Salsiz, Rohschinken pro Person CHF 18.50

Käseplatte pro 100g CHF 12.00

Sandwiches

Trockenfleisch im Chiabatta CHF 7.50

Käse Chiabatta CHF 6.50

Ei oder Thunfisch Mousse Laugenbrötli CHF 7.50

Antipasti Grill Gemüse im Focaccia CHF 9.50

Grill

8008 Salsiccia (Fenchel oder Chili) CHF 7.00

Rindsspiessli 80g pro Stk. CHF 10.00

Chicken Terryaki Spiessli 80g pro Stk. CHF 9.00

Rinds Entrecoté 200g pro Stk. CHF 32.00

Rinds Hochdrücken 200g pro Stk. CHF 32.00

Gemüse Spiessli pro Stk. CHF 7.00

Halloumi Pilz Spiessli pro Stk. CHF 8.00

Burger / Rind oder Vegan pro Stk. CHF 22.00

Beilagen

300g Salat pro Person CHF 15.00

Baked Potatoes mit Sour Cream Portion CHF 7.00

Logistik & Service

Personal: Service / CHF 65.00 pro std.

Personal: Koch / CHF 77.00 pro std.

Lieferung & Abholung: im Kanton Zürich Pauschal CHF 400.00

Table Top: CHF 8.50 pro Person

Tischdeko Blumen, pro Stück CHF 45,-

Kerzenleuchter, klein mit Kerzen, pro Stück CHF 19,-

Kerzenleuchter, klein mit Kerzen, pro Stück CHF 29,-

Weiteres Mobiliar und Dekoration auf Anfrage.

Buchung eines DJ möglich.

Preise exkl. MWST & Service. Gerne senden wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche angepasstes Angebot.

Raclette & Fondue a la Carte



Raclette Plausch a discretion

6-8 verschiedene Raclettekäse Sorten

Beilagen: Cornichon, mixed Pickels, eingelegte Birnen, Kartoffeln & Brot

Raclette Gewürz / Salz Pfeffer

Preis pro Person CHF 49.00

Fondue Plausch a discretion

Nature Käsefondue **CHF 35.00 pro Person**

Chili Fondue **CHF 39.00 pro Person**

Trüffel Fondue **CHF 45.00 pro Person**

Gletscherfondue Champagner **CHF 45.00 pro Person**

Beilagen: Brot, Kartoffeln, Cornichon Silberzwiebeln, Gewürze

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise 200 g mit handgeschnittenem Rind-, Kalb- und Pouletfleisch vom Seefeld Metzger

4 verschiedene Saucen

Beilagen: Kartoffeln oder Reis, Cornichon Silberzwiebeln Mixed Pickels

Preis pro Person CHF 59.00

Extra Beilagen Raclette oder Fondue Plausch

Schinken pro Portion **CHF 6.00**

Ananas pro Portion **CHF 5.00**

Birnen pro Portion **CHF 5.00**

Speck pro Portion **CHF 6.00**

Apéro Plättli

Oliven, Parmesan, Grissini, Chips

Preis pro Person CHF 9.50

Preise exkl. MWST & Service. Gerne senden wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche angepasstes Angebot.

Raclette & Fondue Menüs



Raclette Plausch Menü

Vorspeise: Suppe oder Salat

Raclette Plausch a discretion: 6 bis 8 verschiedene Raclettekäse Sorten (Saisonal)

Beilagen inkl.: Kartoffeln / Brot / Cornichon / Silberzwiebeln / eingelegte Birnen

Dessert: Feines im Glas

Preis pro Person CHF 79.00

Fondue Plausch Menü

Vorspeise: Suppe oder Salat

Fondue Plausch a discretion inkl. Beilagen Brot

Dessert: Feines im Glas

Preis pro Person CHF 79.00

Fondue Chinoise Menü

Vorspeise: Suppe oder Salat

Fondue Chinoise 200 g mit handgeschnittenem Rind-, Kalb- und Pouletfleisch vom Seefeld Metzger serviert mit Riis, Sauce: Cocktail, Chnobl, Tartar, Chrüüterbutter, schafi Aioli

Dessert: Feines im Glas

Preis pro Person CHF 89.00

Burger Menü

Vorspeise: Suppe oder Salat

Raclette Burger (Rindfleisch) oder wahlweise vegetarisch

Dessert: Feines im Glas

Preis pro Person CHF 59.00

Apéro Plättli

Bündner Fleisch, Salami, Schinken, Speck, Landjäger, Bergkäse, Silberzwiebeln, Cornichons, Gemüse-Korb mit Thunfisch Dip, Brotkörbchen

Preis pro Person CHF 25.00

Preise exkl. MWST & Service. Gerne senden wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche angepasstes Angebot.