



GAUMENFREU(N)DE mit...



Gourmetino Partyservice Boswil

Preisliste 2017

Gaumenfreu(n)de

Unsere aufgeführten Menüvorschläge sollten Ihnen Gaumenfreu(n)de bereiten, wie und in welcher Form Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen wollen überlassen wir gerne Ihnen. Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Angebot, welches in Vielfalt und Qualität sicherlich auch den verwöhntesten Geniesser und Gaumen zufrieden stellt, zur Auswahl. Durch das umfangreiche Sortiment sind Änderungen in der Zusammenstellung der Gerichte möglich. Wir beraten Sie gerne!

Überzeugen Sie sich von unserem nicht alltäglichen Angebot, lassen Sie sich beraten und verlangen Sie eine Offerte.

Sie haben Zeit für Ihre Gäste, **lassen Sie doch einfach uns arbeiten!**

Wir spielen mit offenen Karten

Planen Sie Ihren nächsten Anlass mit uns, und Sie werden keine unliebsamen Überraschungen erleben. Denn wir liefern nur tischfertige, hausgemachte Speisen. Und wenn Sie es wünschen, das Geschirr, sämtliches Mobiliar, Servicepersonal und Köche mit. Selbstverständlich bieten wir auch ein breites Angebot an Getränken.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Bedingungen	4
Apéro	6
Apéro Arrangement	8
Suppen	10
Salate	10
Vorspeisen	10
Fleischauswahl	11
Menus	12
Fondue	14
Tischgrill	14
Beilagen	14
Saucen	15
Brunch	15
Thai Buffet	16
Amerikanisches Buffet	16
Frühlingsbuffet	17
Mediterranes Buffet	17
Urchiges Buffet	18
Gourmelino Buffet	18
Grillplausch	19
Dessert	20
Getränke	21
Festlieferung	23
Geschirr & Besteck	25
Mobiliar	27

Allgemeine Geschäftsbedingungen des B&B Gastronomie GmbH Boswil (Nachfolgend Gourmelino Partyservice genannt)

1. Allgemeines

Der Gourmelino Partyservice erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass umfassende Catering-Dienstleistungen und übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters. Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Der Veranstalter hat sich um entsprechende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu bemühen.

2. Annullierung

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden sind folgende Kosten zu entrichten:
bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass: 25% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung
bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung
bei später erfolgter Annullierung: 100% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung

3. Mitarbeiter

Lehnen Sie sich ruhig mal zurück. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere qualifizierten und freundlichen Mitarbeiter zur Verfügung.

Stundenansatz pro Mitarbeiter: CHF 48.50

4. Infrastruktur von Lokalitäten und Gelände

Der Kunde ist verantwortlich, dass die Lokalitäten und das Gelände, wo die Catering-Dienstleistung von Gourmelino Partyservice zu erfolgen hat, den Anforderungen von Gourmelino Partyservice entsprechen. Insbesondere hat der Kunde den Gourmelino Partyservice rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder das Gebäude keinen Lift hat. Im Weiteren ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die erforderlichen Installationen (Strom, fließendes warmes und kaltes Wasser) in üblicher, gebrauchsfähiger Form vorhanden sind. Erweist sich am Tag des Anlasses die Erbringung der Catering-Dienstleistung infolge ungenügender Infrastruktur als erschwert oder nicht möglich, ist der Kunde verpflichtet, den vollen Bestellwert zu entrichten, auch wenn nur eine teilweise oder gar keine Erbringung der Catering-Dienstleistung durch Gourmelino Partyservice möglich ist.

5. Mietbedingungen für Geschirr

Die Mietpreise gelten für 1-3 Tage. Falls Sie die Ware länger benötigen, ist eine gegenseitige Absprache nötig. Die Ware kann nach Gebrauch ungereinigt und ohne vorwaschen zurückgegeben werden.

Beschädigte und fehlende Artikel werden zu Bruch- und Mankopreisen verrechnet. Transportbruch geht auf Rechnung und Risiko des Kunden.

6. Verspätete Anlieferung, Verzögerungen

Die mit dem Kunden vereinbarten Liefer- und Servicezeiten sind in jedem Fall als blosse Richtzeiten vereinbart. Der Gourmelino Partyservice übernimmt keine Haftung für verspätete Anlieferungen und Verzögerungen im Ablauf des Anlasses.

7. Lieferkosten

In Boswil liefern wir kostenlos. Ausserhalb Boswil verrechnen wir CHF 1.50 pro km (hin und zurück) Selbstverständlich können Sie die Ware nach Absprache auch abholen und zurückbringen.

8. Vorauszahlung

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von Fr. 5'000.00, hat der Kunde einen von Gourmelino Partyservice festgelegten, mindestens jedoch 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung betragenden Betrag, als Vorauszahlung zu leisten. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto von B&B Gastronomie, Zentralstrasse 19, 5623 Boswil, Kontonummer: 50-909-4 der Raiffeisenbank Boswil-Bünzen in 5623 Boswil gutgeschrieben worden sein. Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist der Gourmelino Partyservice berechtigt, ohne weiteres vom Auftrag zurückzutreten oder aber am Auftrag festzuhalten und auf die Catering-Dienstleistung, gegebenenfalls unter Geltendmachung von Schadenersatz, zu verzichten.

9. Preise und Zahlungsbedingungen

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Gourmelino Partyservice eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommenen Bestellungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste bei Retourmaterial und die geleistete Anzahlung ausgewiesen werden. Alle Preise gelten nur für das Essen (Geschirr, Besteck, Gläser sind exkl.) Die Rechnung ist innert 10 Tagen zu begleichen und die Preise verstehen sich in CHF und exkl. MWST. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist:

2.5% MWST alle Lebensmittel, **8.0% MWST** Alkohol, Nonfood mit Personal.

Wir behalten uns allfällige Preisänderungen vor.

10. Retourmaterial

Wird Seitens Gourmelino Partyservice Material gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Verluste gehen zu Lasten des Kunden.

11. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Muri AG

Apéro

kalte Häppchen

Körbli mit Chnusper Chips und Erdnüssli	p. Person	1.00
Blätterteiggebäck ungefüllt	p. Stück	0.50
Gazpacho im Gläsli	p. Gläsli	3.00
Roher Thunfisch im Zitronenpfeffermantel	p. Stück	4.00
Gemüseterrine	p. Stück	2.50
Würzige Oliven-Grissini mit Rohschinken	p. Stück	3.00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum, Eiersalat oder Oliventapenade (zum selber nehmen)	p. Stück	3.00
Crevettencocktail im Gläsli	p. Gläsli	3.80
Frisches Gemüse auf Platte angerichtet mit 2 Dipp Saucen	p. Person	4.20
Sushi gemischt (ab 25 Pers.)	p. Stück	3.00
vegetarisch mit rohem, gekochtem und geräuchertem Fisch	p. Stück	3.00
Melonen-Rohschinken Spiess	p. Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella Spiess	p. Stück	3.20
Mozzarella Spiess mit Dörrtomaten	p. Stück	3.40
Antipasti Spiess	p. Stück	4.00
Parmesanmöckli	p. 100 gr.	5.00
Greyerzer-Käsemöckli mit Trauben Spiess	p. Stück	1.10
Crêpe mit Rauchlachs-Frischkäseroulade	p. Stück	4.00
Speckzopf	p. Kilo	29.50

Platten

Fleisch und Käse mit verschiedenen Brote	p. Person	15.50
Antipasti (ca. 2 Kg.) mit Champignon, Peperoni, grüne Oliven, Minipaprika, Peperoni gefüllt mit Frischkäse, getrocknete Tomaten, Käse	p. Platte	80.00

Partybrot (pro Lage ca. 15 - 20 Stück) für 6, 8, 10, oder 12 Personen

reichhaltig gefüllt mit; Käse, Salami, Schinken, Fleischkäse	p. Person	6.50
reichhaltig gefüllt mit je 1 Lage Bündnerfleisch und Lachs	p. Person	7.50
reichhaltig gefüllt nur mit Bündnerfleisch und Lachs	p. Person	8.50

Parisette am Meter

reichhaltig gefüllt mit; Schinken, Käse, Salami, Tomaten, Essiggurken oder nur vegetarisch	p. Person	6.80
---	-----------	------

Canapés

Geviertelt; Salami, Käse, Schinken, Thon, Ei, Poulet-Curry	p. Stück	2.50
Rauchlachs, Rindstatar	p. Stück	2.80
Dreieck; Salami, Käse, Schinken, Thon, Ei, Poulet-Curry	p. Stück	3.50
Rauchlachs, Rindstatar	p. Stück	4.50

gemischte belegte Mini-Brötli (offen)

Käse, Thon, Ei, Fleischkäse, Gemüse-Tatar, Schinken, Salami	p. Stück	3.50
Lachs, Rindstatar, Bündnerfleisch mit Frischkäse	p. Stück	4.20

warme Häppchen

Chicken Nuggets mit Currysauce	p. Stück	2.00
Schinkengipfeli oder Käseküchlein (mini)	p. Stück	2.00
Schinkengipfeli oder Käseküchlein (gross)	p. Stück	4.50
Datteln im Speckmantel	p. Stück	2.50
Poulet Spiessli	p. Stück	3.40
Crevetten- Knoblauchspiess	p. Stück	3.20
Zwetschgen im Speckmantel	p. Stück	3.80
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chili Dipp	p. Stück	1.80
Quiche Lorraine Würfel	p. Stück	2.50
Pikant gewürzte Pouletflügeli	p. Stück	2.10
Mini-Hamburgerli mit Brot	p. Stück	4.80
Fleischbällchen Spiess an würziger Tomatensauce	p. Stück	4.50
Lollipop gefüllt mit Crevetten und Gemüse an Sweet Chili Sauce	p. Stück	3.80
Pikante Pangasiusfilet Spiessli	p. Stück	3.80
Frittierte Zwiebelring mit Tartarsauce	p. Stück	1.10
Tortilla-Roulade gefüllt mit; Crème Fraîche, Zwiebeln, Rohschinken, Kräuter	p. Stück	1.90
Mozzarellastick	p. Stück	2.00
Frittierte Kichererbsenbällchen	p. Stück	1.30
Frittierte Gemüsebällchen	p. Stück	1.30
Frittierte Maisbällchen	p. Stück	1.30
Frittierte Meeresfrüchtetaschli	p. Stück	1.80
Frittierte Pilztäschli	p. Stück	1.80
Minipizza Margherita	p. Stück	1.80

süsse Häppchen

Früchte-Spiess (saisonal)	p. Stück	4.00
Crèmeschnitte (mini)	p. Stück	3.20
Apfelstrudel (mini)	p. Stück	3.40
Mini-Patisserie (assortiert)	p. Stück	3.20

Apéro Arrangement (ab 25 Personen)

Begrüssen Sie Ihre Gäste vor einem feinen Essen mit einem Apéro. Wir haben für Sie eine kleine Auswahl zusammengestellt.

Der Apéro (inkl. Getränke) ist für die Dauer von max. 1 Stunde berechnet exkl. Personal

Mini p. Person 19.50

Weisswein Viola Müller-Thurgau (Weinbau Hartmann Remigen AG)
Orangenjus und Mineralwasser
Frisches Gemüse auf Platte angerichtet mit 2 Dipp Saucen
Saisonale Früchtespiessli
Parisette am Meter reichhaltig gefüllt mit;
Schinken, Käse, Salami, Tomaten, Essiggurken oder nur vegetarisch

Sommerliches p. Person 18.50

Früchtebowle (mit oder ohne Alkohol)
Orangenjus und Mineralwasser
verschiedene Canapés (3 Stück pro Person)

Winterliches p. Person 13.50

Glühwein und alkoholfreier Orangenpunsch
Spinat- und Tomatenstrudel

Urchiges

Weisswein Viola Müller-Thurgau (Weinbau Hartmann Remigen AG) p. Person 17.50
Orangenjus und Mineralwasser
Speckzopf und frisches Gemüse mit 2 Dipp Saucen

Apéro Arrangement (ab 20 Personen)

"einfach"	p. Person	13.50
1 Tomaten-Mozzarella Spiess		
1 Chicken Nuggets mit Sweet Chili Dipp		
1 Canapé mit Rauchlachs		
1 Canapé mit Rindstatar		
1 marinierte Olive		
"leicht"	p. Person	14.50
1 Gazpacho im Glas		
1 Melonen-Rohschinken Spiess		
1 Bruschetta mit Tomaten und Basilikum		
1 Olivenpanade nach Wahl (zum selber nehmen)		
1 Gemüseterrine		
1 Gemüse Dipp Platte mit 2 Saucen		
"heavy"	p. Person	22.50
1 Mini Frühlingsrolle Sweet Chili Dipp		
1 Mini Poulet-Spiess		
1 gemischtes belegtes Minibrötchen mit Lachs		
1 Crevettencocktail im Glas		
1 Quiche Lorraine Würfel		
1 Canapé mit Rindstatar		
1 Canapé mit Ei		

Suppen

Gemüsecrèmesuppe mit Blätterteigstange	2,5 dl	5.00
Tomatencrèmesuppe parfümiert mit Gin	2,5 dl	5.50
Weissweincrèmesuppe mit Rohschinken Grissini	2,5 dl	5.80
Kraftbrühe vom Rind mit Flädli und Trüffelöl	2,5 dl	6.00
Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachs (saisonal)	2,5 dl	6.00
Fischsuppe mit Safranfäden, Gemüse und Pernod	2,5 dl	6.80
Wildcrèmesuppe mit Cognac und Rahmhaube (saisonal)	2,5 dl	7.00

Salate

Einfacher bunter Blattsalat mit Sauce nach Wahl	p. Person	4.50
Rucolasalat mit Parmesan an Balsamico Dressing (saisonal)	p. Person	5.00
Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl	p. Person	6.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck an franz. Salatsauce	p. Person	7.50
Salatbuffet mit 7 versch. Salatsorten inkl. 2 Salatsaucen	p. Person	9.50
Salatbouquet mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichschaum	p. Person	13.50
Salatstrauß mit kurz gebratenem Thunfisch im	p. Person	15.00
Zitronen-Pfeffer-Mantel an Wasabi Dressing		

(unsere hausgemachten Salatsaucen: Französisch, Italienisch und Balsamico)

kalte Vorspeisen

Hausgemachte Käseterrine garniert mit Blattsalat	p. Person	9.50
Hauspastete mit Sauce-Cumberland und Blattsalat	p. Person	11.50
Lachstatar mit Sauerrahm und knuspriges Hausbrot	p. Person	11.00
Rindstatar garniert und knuspriges Hausbrot	p. Person	12.50
Thunfisch in Zitronen-Pfeffer-Mantel mit Salatbouquet an Wasabi-Dressing	p. Person	16.50
Tatar Variation (Lachs, Rind + Gemüse) und knuspriges Hausbrot	p. Person	16.50
Graved Rauchlachs mit kleinem Salatbouquet an Honig-Dill Sause	p. Person	15.00
Rindscarpaccio mit Trüffelöl, Parmesan und kleines Salatbouquet	p. Person	16.50

warme Vorspeisen

Blätterteig Pastetli mit Kalbfleischfüllung	p. Person	8.50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs an Dillrahmsauce	p. Person	9.50
Steinpilzravioli an Trüffelöl	p. Person	13.50
Blätterteig-Kissen mit Pilzen an Rahmsauce	p. Person	10.50
Zanderfilet pochiert mit Kräutersauce und Reis	p. Person	14.50
Weisswein-Risotto mit Riesencrevetten und Parmesan	p. Person	16.50
Weisswein-Risotto mit Gemüsespiess	p. Person	12.50

Fleischauswahl (von bester Qualität)

vom Schwein

Spiessbraten vom Hals (leicht durchzogen), 250 gr.	p. Person	9.80
Schweinebraten vom Nierstück, 250 gr.	p. Person	12.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, 150 gr.	p. Person	9.50
Beinschinken im Brotteig, 300 gr.	p. Person	12.00
Buureschinken Spezial	p. Person	10.00
Schweinsfilet Wellington (im Teig), 250 gr.	p. Person	15.50

vom Rind

Ungarisches Rinds-Gulasch, 200 gr.	p. Person	10.00
Rindsschmorbraten an Rotweinjus, 250 gr.	p. Person	13.50
Entrecôte am Stück gebraten, 220 gr.	p. Person	19.50
Rindsfilet tranchiert, 200 gr.	p. Person	23.50

vom Kalb

Kalbslaffen Braten, 220 gr.	p. Person	14.50
Kalbsnierstück am Stück gebraten, 220 gr.	p. Person	22.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce, 150 gr.	p. Person	15.00
Kalbs-Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei, 180 gr.	p. Person	20.50

vom Lamm

Lamm Gigot, 220 gr.	p. Person	14.50
Lammcarrée, 250 gr.	p. Person	19.00
Lammnierstück, 200 gr.	p. Person	19.50
Lammfilet	p. Person	20.50

vom Poulet

Pouletbrust Piccata mit Schinken und Champignon Streifen, 160 gr.	p. Person	10.50
Poulet Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei, 180 gr.	p. Person	12.50
Pouletbrust-Streifen «Stroganoff», 150 gr. an Currysauce	p. Person	12.00
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, 150 gr.	p. Person	14.50

Hit aus der grossen Paella Pfanne (ab 20 Personen)

Paella «Andalusia» (Hauptgericht)	p. Person	28.00
Safranreis mit Meeresfrüchten und/oder Pouletfleisch		

Für den kleinen Hunger

Fleischkäse (heiss), 250 gr.	p. Person	6.50
Grossmutter's Hackbraten, 250 gr.	p. Person	6.50
Freiämterli (heiss) Paar	p. Person	3.40
Buurerauchwürstli (heiss) Paar	p. Person	4.00
Aufschnittplatte garniert, 150 gr.	p. Person	10.50
Schinkenplatte garniert, 150 gr.	p. Person	12.50
Rohfleischplatte garniert, 150 gr.	p. Person	14.50
Schinken und Salami Sandwich, 1 Stück	p. Person	3.80

Ausgesuchte Menus

Menü 1 (3 Gänge) ab 20 Personen p. Person 32.50

Eisbergsalat mit Ei, Kräuter und Tomaten
...
Spiessbraten vom Schwein mit Rosmarin Jus (200 gr.)
Kartoffelgratin, Bohnen mit Speck
...
Frischer Fruchtsalat mit oder ohne Rahm

Menü 2 (3 Gänge) ab 20 Personen p. Person 35.50

Bunter Gemüsesalat an Baumnussdressing
...
Rindsschmorbraten (200 gr.) an Rotweinsauce mit Kartoffelstock
Mischgemüse
...
Caramelköpflli garniert

Menü 3 (3 Gänge) ab 20 Personen p. Person 30.50

Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen an Balsamico
Dressing mit Blätterteig Stange
...
Poulet Stroganoff mit Butterreis und Gemüse
...
Gebrannte Crème (hausgemacht)

Menü 4 (4 Gänge) ab 20 Personen p. Person 43.50

Salatstrauss mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan
...
Kraftbrühe mit Flädli und Trüffelöl
...
Maispoulardenbrust mit Kräuterjus, hausgemachte Quarkspätzli
und Gemüse vom Markt
...
Mousse Variation garniert mit Früchten

Menü 5 (4 Gänge) ab 20 Personen p. Person 51.50

Blattsalat mit Maistarteletten an Himbeerdressing

...
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Kräuterschaum

...
Kalbssteak an Barolojus mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

...
Panna Cotta parfümiert mit Tonka-Bohnen, Baileys Sauce,
frische Früchten und Rahm

Menü 6 (4 Gänge) ab 20 Personen p. Person 62.50

Geräuchertes Forrellenfilet an Meerrettichschaum mit Salatbouquet

...
Tomatenconsommé parfümiert mit Gin

...
Filet-Variation «Gourmelino» (Kalbs- und Rindfiletmedaillons)
an Morchelrahmsauce und Sauce Hollandaise mit Rosmarin-Kartoffeln
und saisonales Gemüse

...
2 farbiges Tobleronemousse

Menü 7 Fisch (5 Gänge) ab 20 Personen p. Person 68.50

Thunfisch in Zitronenpfeffermantel mit Salatbouquet an Wasabi Dressing

...
Fischconsommé mit Pernod Gemüsemosaik

...
Hummerravioli in Zitronenteig mit Kräutersauce

...
Seeteufelmedaillon auf Champagner-Rahmgemüse garniert
mit kleinen Kartoffeln

...
Tiramisu

Menü 8 Vegetarisch (4 Gänge) ab 20 Personen p. Person 39.50

Gemüsetatar garniert und knuspriges Hausbrot

...
Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe

...
Steinpilzravioli mit Kräuterschaum

...
Joghurtcrème

Fondue und Tischgrill-Party

Das Klassische – Fondue Bourguignonne	p. Person	37.00
In Erdnussöl gebratene Fleischwürfel (300 g) Zartes Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb, Poulet und Hackfleischbällchen		
Das Leichte – Fondue Chinoise	p. Person	35.00
In feiner Bouillon gegarte Gourmetplätzli (300 g) Zartes Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb und Poulet		
Das Feine – Käsefondue	p. Person	25.50
mit Knoblauch oder Kräutern, dazu Brotwürfel (250 g) (Fondue-Set inbegriffen)		
Gourmet – Tischgrill-Party	p. Person	38.50
Zartes Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb und Lamm, Grillwürstli, Bratspeck, Raclettekäse, Essigfrüchte und diverse Saucen (Tischgrill inbegriffen)		

Beilagen

Reis	p. Person	3.50
Teigwaren	p. Person	4.00
Spätzli	p. Person	5.00
Baked Potatoes mit Sauerrahm	p. Person	5.50
Kartoffelgratin	p. Person	5.50
Kartoffelstock	p. Person	5.50
Kartoffelstock mit Trüffelöl	p. Person	6.00
Risotto	p. Person	4.50

Gemüse-Beilagen

Sommergemüse (bunte Gemüse-Stäbli)	p. Person	4.50
Bohnen mit Speck und Zwiebeln	p. Person	4.00
Bohnenbündel mit Bratspeck	2 Stück	5.50
Gourmet Gemüse (5 versch. Gemüse nach Saison)	p. Person	6.00
Erbsli und Rüeblli	p. Person	3.80
Spargelgemüse (saisonal)	p. Person	5.00
Ratatouille	p. Person	4.50

Saucen p. Person (5cl)

Kräuterbutter	p. Stück	0.60
Bratenjus	p. Person	0.70
Kräuterjus	p. Person	0.80
Rahmsauce	p. Person	1.00
Rahmsauce mit Cognac, Calvados oder Whisky	p. Person	1.30
Pfeffersauce	p. Person	1.30
Morchelrahmsauce	p. Person	4.00
Champignon Rahmsauce	p. Person	1.50
Sauce Hollandaise	p. Person	2.50

Brunch ab 20 Personen

p. Person 29.50

Verschiedene Fruchtsäfte (3,3 dl pro Person), kleine Brötchen, div. Brote, Gipfeli, Honig, Konfitüren, Butter, Käse- und Aufschnitt-Platte, Birchermüesli, Eier gekocht, Röstli, Rührei, Speck und Chipolata
Kaffee und Tee à Diskretion, inkl. Kaffeemaschine, Rahm und Zucker, 3 Tee-Sorten

zusätzliche Option:

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebelringe Butter, Toast, (inkl. Toaster)	p. Person	6.00
--	-----------	------

Diverse Buffets (ab 30 Personen)

Thaibuffet

p. Person 54.00

Kokos Zitronengras Suppe mit Crevetten
...
Glasnudelsalat mit Poulet
Rindsfleischsalat pikant mit Gemüse
Pouletspiess Saté mit Erdnusssauce
Frühlingsrolle mit Süss-Sauer Chili Sauce (hausgemacht)
Samosa
...
Grüner Curry mit Crevetten (scharf)
Massaman Curry mit Gemüse (leicht scharf)
Rotes Curry mit Rindsfleisch (scharf)
Gebackenen Pouletwürfel süss-sauer
Schweinsstreifen an Austernsauce
Jasmin Duftreis
Gebratene Nudeln
...
Gebackene Banane mit Orangensauce
Ananassalat mit Reiswein
Exotischer Fruchtsalat mit Litschi

Amerikanisches Buffet American-Dream

p. Person 58.00

Pumpkinsoup (Kürbissuppe)
...
Wilted Green Salad (Salat mit Speckdressing)
Cole slaw (Kabissalat)
Caesar's Salad (Blattsalat mit gerösteten Brotscheiben)
Waldorfsalat (Selleriesalat mit gehackten Nüssen und Apfelstückli)
Chow-Chow (eingelegtes Gemüse süss-sauer)
Chicken Salad (Pouletsalat)
...
US-Roastbeef (am Stück gebraten)
Orange Glazed Pork Roast (Glasierter Schweinebraten an Orangensauce)
Barbecue Spare Ribs (Marinierte Schweinsrippchen, grilliert)
Chilli con Carne (Mexikanisches Fleischgericht mit Rote Bohnen)
Jambalaya (Kreolischer Reiseintopf mit Crevetten und Merquez)
Corn on the Cob (grillierte Maiskolben)
Scalloped Potatoes with Peppers (Kartoffelgratin mit Chili)
Country-Style green Beans (Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln)
White Rice (Reis)
...
Brownies (Schokoladenschnitte mit Nüssen)
New England Carrot Pie (Karottenkuchen aus Neuengland)
Apple Pie (Apfelkuchen)
Maple-Dessertcream (Ahornsirupcreme)

Frühlingsbuffet (saisonal)

p. Person 56.00

Leichte Suppe von Frühlingszwiebeln

...

Hausgebeizter Graved Lachs mit Orange und Dill

Frisch geräuchertes Felchenfilet an Meerrettichschaum

Gemüseterrine mit Sauerrahm-Kräutersauce Spargelterrine mit Schinken-Würfel

Weisse und grüne Spargeln mit Eiern an Curry-Mayonnaise und Schinken

Melone mit Rohschinken und grosses Salat-Buffet mit 2 Saucen und Brotkorb

...

Kalbsbraten an Jus mit frischen Kräutern

Fischragout an leichter Pernod-Sauce

Spargelgratin mit Schinken

Gnocchi an frischer Bärlauch-Pesto

Bratkartoffeln von neuen Kartoffeln

Weisse und Grüne Spargeln mit verschiedenen Saucen

Gemüse-Risotto mit getrockneten Tomaten

...

Frische und marinierte Erdbeeren

verschiedene Mousse

Frischer Fruchtsalat

verschiedene Früchtewähen

Spiegelplatte mit Mini-Pâtisserie

Mediterranes Buffet «Viva Italia»

p. Person 53.50

Anti-Pasta (eingelegte Tomaten, Oliven, Zucchini, Champignons und Peperoni)

Verschiedene Gemüse Salate

Toskanischer Brotsalat mit Knoblauch und Tomaten

Tomaten-Mozzarella Salat

Rindscarpaccio mit Olivenöl und Parmesanspäne

Vitello Tonnato

...

Poulet Saltimbocca Marsala-Jus

Ravioli mediterraner Art mit Salbeibutter

Schweins-Piccata Schinken und Champignons an Tomatensauce

Rotwein-Risotto

Thunfisch im Zitronenpfeffer

Ratatouille Gemüse

Parmesan

...

Tiramisu

Frischer Fruchtsalat mit Limoncello

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Kuchen am halben Meter

Urchiges Buffet nach Grossmutter's Art

p. Person 48.50

Bündner Gerstensuppe
Salat-Buffet mit Hörnli und Kartoffelsalat
Trockenfleisch- und Aufschnittplatte mit Garnituren
Brotkorb und Butter
...

Buurehamme im Brotteig
Schweinsbratwurst am Meter
Aargauer Braten
Aelplermaccronen mit Apfelmus
Kartoffelgratin
Goldgelbe Rösti
Braune Sauce und Zwiebelsauce
Bohnen mit Speck
...
Caramelköpfl
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce
Meringue mit Rahm
Verschiedene Fruchtwähen

Gourmelino Buffet

p. Person 56.00

Pasteten und Terrinen, Sauce Cumberland,
Melone mit Rohschinken, garnierte Platten mit Speck,
Schinken, Salami, Aufschnitt und Trockenfleisch, gefüllte Eier,
Pouletsalat sweet & sour, Rauchlachs mit Meerrettichschaum,
frischer Salm pochiert mit Sauerrahm-Dillsauce, geräucherter Aal,
Forellenfilets, Makrelen, Thunfisch im Zitronen-Pfeffermantel
Crevetten an pikanter Cocktailsauce, grosses Salatbuffet mit zwei Dressings
Schweinskarre am Stück an Kräuterjus
Kartoffelgratin und Misch-Gemüse
...
Mini Patisserie, Schwarzwälder am Meter, frischer Fruchtsalat,
verschiedene Mousses, Käseplatte und Brotkorb

Grillplausch-Angebote (ab 30 Personen)

(jeweils ca. 350 g rohes Fleisch)

Salat

Salatbuffet
mit 6-8 versch. Salatsorten und zwei Salatsaucen

	p. Person	9.50
--	-----------	------

Brot

Brötli
Partybrot

	p. Stück	1.10
	p. Person	2.00

Grillplausch

Pouletbrust, Schweinsbratwurst, Spare Rips, Hamburger

	p. Person	16.50
--	-----------	-------

Grillplausch Medium

Pouletbrust, Kalbsbratwurst, Schweinssteak
Lammgigot Steak, Schweinsbratwurst

	p. Person	19.50
--	-----------	-------

Grillplausch de Luxe

Pouletbrust, Rinds-Entrecôte, Kalbssteak, Lammfilet

	p. Person	33.50
--	-----------	-------

Grillplausch Gourmelino

Rindsfilet, Kalbsfilet, Pouletbrust
Lammnierstück

	p. Person	42.50
--	-----------	-------

Für Vegetarier oder als Zusatzbeilage

Grosser Gemüsespiess mit frischem Marktgemüse

	p. Stück	9.50
--	----------	------

Zu jedem Grillplausch servieren wir Folienkartoffeln, Kräuterbutter und 2 verschiedene kalte Saucen

Desserts (ab 20 Personen)

Gebrannte Crème	p. Person	6.00
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	p. Person	8.00
Mini Pâtisserie auf Spiegelplatte angerichtet (4 Stück pro Person)	p. Person	11.50
Fruchtwähe mit Rahm Birne, Zwetschge, Apfel oder Aprikose	p. Person	4.50
Dessertbuffet	p. Person	15.50
Süssmost Crème	p. Person	5.50
Tiramisu	p. Person	7.50
Frischer Fruchtsalat	p. Person	6.00
Rahmzuschlag	p. Person	1.00
Kirschzuschlag	p. Person	1.00
Caramelköpfler mit Rahm	p. Person	5.00
Frische Erdbeeren (saisonal) mit Rahm	p. Person	6.50
Schokoladenmousse Black & White	p. Person	9.00
Vacherin, Aromen nach Wahl (hausgemacht)	p. Person	6.30
Torten auf Anfrage ab Hochzeitstorte	p. Person auf Anfrage	4.50

Getränke

Soft-Getränke

Mineral, mit oder ohne Kohlensäure	1 Liter	5.00
Süssgetränke (Cola, Rivella, Citro, usw.)	1,5 Liter	8.00
Ice Tea	1 Liter	6.00
Fruchtsäfte	1 Liter	6.00
Bowle ohne Alkohol, mit saisonalen Früchten	1 Liter	18.50

Bier

Feldschlösschen	3,3 dl	3.50
Feldschlösschen	5,0 dl	4.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3,3 dl	3.40
Feldschlösschen (alkoholfrei)	5,0 dl	4.40

Qualitätswein

Weiss

Roero Arneis Fratelli Ponte Piemont 7,5 dl 19.50
ideal zum Apéro, zu Pasta, Vorspesien, Geflügel und Raclette

Aigle AOC Les Murailles Waadt Schweiz (trocken) 7,5 dl 30.50
ideal zum Aperitif, zu Fisch-oder Gemüseterrinen, warm-kalt kombinierte Salate, Spargeln, Krustentieren, Pilzgerichte, Geflügel an Sauce und Hartkäse

Cuvée Madame Rosmarie Blanc AOC Wallis (fruchtig) 7,5 dl 34.50
ideal zum Aperitif, zu Meeresfischen, Krustentieren, Geflügel und asiatischen Gerichte (Thai)

Rot

Salice Salentino Riserva AOC, Apulien, Italien 7,5 dl 18.00
ideal zu Grilladen, Pasta, kräftigen Fleischspeisen und Käse

Malanser Bündner Banner AOC Pinot Noir, Graubünden Schweiz 7,5 dl 35.50
ideal zu Vorspeisen wie Hauspasteten, Wildterrinen, dunkle Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäse wie Sbrinz oder Bergkäse

Cuvée Madame Rosmarie rouge AOC, Wallis, Schweiz 7,5 dl 34.50

Gerne offerieren wir Ihnen auch Ihren Lieblingswein.

Prosecco

Prosecco DOC 7,5 dl 31.50
Valdobbiadene extra dry

Bowle

saisonale Früchte-Bowle mit Alkohol 1 Liter 25.50

Kaffee

Kaffee Crème	pro Tasse	3.50
Kaffe à Discretion	pro Person	4.80
Kaffee Zwetschen, Kräuter, Fertig, Williams (4 cl)	pro Glas	3.60

(inklusive Kaffeemaschine, Rahm und Zucker)

Tee

Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutte, Lindenblüten	pro Glas	3.20
--	----------	------

Spirituosen (2 cl)

Williams	pro Glas	4.00
Qualitäts Grappa, Barique oder klar	pro Glas	5.50
Cognac Remy Martin VSOP	pro Glas	5.50
Vieille Prune Morin Père & Fils	pro Glas	5.80
Calvados Morin Père & Fils	pro Glas	5.80
Whisky, Chivas Regal, Scotch Blend Scotch Whisky	pro Glas	6.00
Whisky, Canadian Club, Canadian Whisky	pro Glas	6.00

Festlieferung

Kalbsbratwurst Spezial (130 gr.)	p. Stück	1.60
Kalbsbratwurst Spezial (180 gr.)	p. Stück	2.20
Schweinsbratwurst Spezial erwellt (130 gr.)	p. Stück	2.00
Schweinsbratwurst Spezial erwellt (180 gr.)	p. Stück	2.50
Cervelat Spezial (120 gr.)	p. Stück	1.30
Wienerli Spezial (120 gr.)	p. Paar	1.50
Wienerli Spezial (120 gr.) heiss	p. Paar	1.70
Freiämterli Spezial (140 gr.)	p. Paar	2.40
Freiämterli Spezial (140 gr.) heiss	p. Paar	2.60
Rauchwürstli Spezial (180 gr.)	p. Paar	2.70
Landjäger Spezial	p. Paar	2.20
Beef-Burger Top (120 gr.)	p. Stück	1.80
Beef-Burger Top (150 gr.)	p. Stück	2.10
Schweinsfleischsteak gewürzt	p. Kilo	22.00
Schweinsfleischsteak geschnitten + gewürzt	p. Kilo	24.00
Schweinsnierenstück geschnitten	p. Kilo	26.00
Schweinsnierenstück geschnitten + gewürzt	p. Kilo	28.00
Schweinsfleischsteak	p. Kilo	22.00
Schweinsfleischsteak geschnitten + gewürzt	p. Kilo	24.00
Rindfleisch-Zigeunerspiess mariniert (180 gr.)	p. Stück	10.00
Pouletflügeli gewürzt	p. Kilo	10.20
Chicken Nuggets	p. Kilo	16.90
Pommes-Frites (Portion 270 gr. / Beilage 200 gr.)	p. Kilo	4.90
Fritieröl	p. Liter	5.90
Kochsalz	p. Kilo	1.50
Fleischgewürz Gourmelino	p. Kilo	10.00
div. Saucen in Flaschen (Curry etc.)	p. Flasche	14.60
Kräuterbutter Rosetten	p. Stück	0.60

Senf mit Dispenser	p. Kilo	6.00
Ketchup mit Dispenser	p. Kilo	6.50
Mayonnaise mit Dispenser	p. Kilo	12.50
Pumpe für Senf, Ketchup oder Mayonnaise	p. Stück	11.00
Felix-Senf (4,5 Kg)	p. Flasche	27.00
Felix-Ketchup (4,5 Kg)	p. Flasche	27.00
Ventil für Felix-Dispenser	p. Stück	19.00
Eiswürfel und Crushed-Eis	p. Kilo	1.00
Pergament Papier	p. Kilo	4.50

(Die Würste und die Pouletflügeli werden vakuumiert geliefert)

(Die Beef-Burger und die Chicken Nuggets werden tiefgekühlt geliefert)

Geschirr & Besteck

	Miete	Bruch / Manko
Tafelmesser	0.60	5.50
Tafelgabel	0.60	3.80
Dessertgabel	0.60	2.10
Suppenlöffel	0.60	3.80
Dessertlöffel	0.60	2.20
Kaffelöffel	0.60	1.50
Espresso-Löffel	0.60	1.40
Menuteller 25,5 cm	0.60	4.90
Menuteller 27,0 cm	0.60	7.00
Dessertteller 19,5 cm	0.60	4.10
Dessertschale	0.60	2.10
Glasteller 25 cm	0.60	3.50
Tellerclip	0.60	1.40
Suppenteller 25,5 cm	0.60	4.90
Suppentasse 15,5 cm	0.60	4.90
Suppenuntertasse	0.60	3.50
Kaffeetasse	0.60	4.50
Kaffeuntertasse	0.60	3.50
Espressotasse	0.60	3.50
Espressountertasse	0.60	3.50
Chacheli	0.60	3.50
Kaffeeglas	0.60	1.90
Rotweinkelch 24 cl	0.60	2.30
Rotweinkelch 31 cl	0.60	3.80
Rotweinkelch 45 cl	0.60	4.80
Weissweinkelch 18 cl	0.60	2.10
Weissweinkelch 21,5 cl	0.60	3.50
Weissweinkelch 35 cl	0.60	4.20
Weissweinbecher konisch	0.60	1.10
Sektflute 1 dl	0.60	1.90
Boccalino, 2 dl, geeicht	0.60	11.50
Weinbecher Fassboden	0.60	1.10
Schnapsglas 2 cl	0.60	2.50
Schnapsglas 4 cl	0.60	2.50
Bierglas 2 dl	0.60	2.50
Bierglas 3 dl	0.60	2.70
Bierkübeli 3 dl	0.60	3.50
Bierkübeli 5 dl	0.60	4.00
Longdrinkglas 4 cl	0.60	2.80

Whiskyglas 4 cl	0.60	2.80
Cognackelch 2 cl	0.60	5.50
Cognackelch 4 cl	0.60	5.50
Glas-Aschenbecher	0.60	2.50
Glas-Kerzenständer	0.60	2.50

Mobiliar

Miete + Reinigung

Gasgrill mit Rost (gross)	90.00
Gasgrill mit Rost (mittel)	80.00
Gasgrill mit Grillplatte (gross)	90.00
Gasgrill mit Grillplatte (mittel)	80.00
Gas-Rechaud Gastro	60.00
Glühwein-Automat (25 Liter, 220V)	40.00
Friteuse (380V /8kwh)	80.00
Aufschnittmaschine (220V)	50.00
Kühlschrank Gastro (220V)	50.00
Kühlvitrine (220V)	50.00

Miete

Tellerwärmer für 45 Teller		40.00
Tellerwärmer für 100 Teller		80.00
Bain-Marie mit Einsatz (220V)		40.00
Warmhaltebox mit Einsatz (220V)		40.00
Chafing-Dish mit Einsatz		30.00
Brennpaste zu Chafing-Dish		2.50
Getränke Isolierkanne (20 Liter)		20.00
Kaffeautomat (Konzentrat)		100.00
Kaffekonzentrat (ca. 300 Kaffee)	p. Pack	100.00
Kaffemaschine (mit Kaffee)	p. Kaffee	1.00
Festtisch	p. Stück	10.00
Festbank	p. Stück	5.00
Gasflasche (5 kg)	p. Stück	22.00
Gasflasche (10 kg)	p. Stück	44.00

Falls Sie etwas anderes benötigen, fragen Sie uns bitte an. Bei uns ist alles möglich.