

Menüvorschläge ab 20 bis 40 Personen

Ich freue mich Ihnen meine Menüvorschläge zu präsentieren und berate Sie gerne persönlich bei Ihrer Auswahl.

Kleine Gerichte

Käse- und Fleischplatte (je 80g p. Pers.) Züpfle und Burebrot	p. Pers.	Fr.	17.–
Warmer Fleischkäse (130g) mit Burebrot	p. Pers.	Fr.	6.–
Frienisberger Zipferl (Chüschtige Schweinswurst 160g) mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Burebrot und Senf	p. Pers.	Fr.	15.–
Zwei Pastetli mit hausgemachter Füllung, Blattsalat und Burebrot	p. Pers.	Fr.	22.–

Vorspeisen warm und kalt

Nüsslersalat (saisonal) mit Speck oder frischen Champignons, Ei und Croutons an hausgemachtem Dressing	p. Pers.	Fr.	10.–
Bunt gemischter Blattsalat an hausgemachtem Dressing garniert mit Sprossen und Radiesli	p. Pers.	Fr.	5.–
Saisonsalate (vier Sorten) mit Burebrot	p. Pers.	Fr.	10.–
Saisonsalatbuffet (sieben Sorten) mit Burebrot	p. Pers.	Fr.	18.–
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	p. Pers.	Fr.	12.–
Suppe nach Saison	p. Pers.	Fr.	5.–
Ravioli mit Ricotta-Zitronenfüllung oder Ricotta-Pilzfüllung	p. Pers.	Fr.	11.–
Seeländer Spargel mit Kräuterquarksauce (saisonal)	p. Pers.	Fr.	12.–



Menüs

Gerne verwöhne ich Sie mit einer Auswahl an warmen Menüs für Anlässe bis 40 Personen.

Menü 1

Saisonsalatbuffet mit Züpfen und Brot

Rahmschnitzel vom Schwein oder Poulet (200g) an sämiger Pilzrahmsauce

Pfirsichgarnitur

Butternüdeli

p. Pers. Fr. 27.–

Menü 2

Saisonsalatbuffet mit Züpfen und Brot

Riz Casimir (200g)

Geschnetzeltes vom Schwein oder Poulet an Curryrahmsauce

garniert mit Früchten

Gemüsereis

p. Pers. Fr. 26.–

Menü 3

Bunter Blattsalat mit Züpfen und Brot

Schweins und Rindsbraten (200g) an Rotweinsauce

Drei verschiedene Saisongemüse

Hausgemachter Kartoffelgratin

p. Pers. Fr. 29.–

Menü 4

Bunt gemischter Blattsalat mit Züpfen und Brot

Schwedenbraten (Schweinebraten gefüllt mit Dörrzwetschgen 200g), Bratenjus

Drei verschiedene Saisongemüse

Hausgemachte Knöpfli

p. Pers. Fr. 32.–

Menü 5

Saisonsalatbuffet mit Züpfen und Brot

Heisser Saftschinken (200g)

Senf

p. Pers. Fr. 25.–

Menü 6

Saisonsalatbuffet mit Züpfen und Brot

Rindsgeschnetzeltes (200g) Stroganoff Art

(Rassige Paprikarahmsauce mit Essiggurken, roten Peperoni und frische Champignons)

Beilage nach Wahl: Knöpfli, Butternüdeli oder Trockenreis

p. Pers. Fr. 28.–

Menü 7

Bunt gemischter Blattsalat mit Züpfen und Brot

Pouletbrüstli (200g) an sämiger Boursinpefferrahmsauce

Drei verschiedene Saisongemüse

Beilage nach Wahl: Knöpfli, Butternüdeli oder Trockenreis

p. Pers. Fr. 29.–



Menü 8

Saisonsalatbuffet mit Züpfe und Brot
Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen nach Wahl und Reibkäse

Saucen: Bolognese			
Tomatensauce			
Carbonara			
Cinque Pi (Käsesauce)			
Lachsrahmsauce			
Pilzrahmsauce			
Basilikum Pesto	p. Pers.	Fr.	25.–
Jede weitere Sauce	p. Pers.	Fr.	3.–

Menü 9

Bunt gemischter Blattsalat mit Züpfe und Brot
Schweinscarreststeak (200g) an grobkörniger Senfrahmsauce
Drei verschiedene Saisongemüse
Beilage nach Wahl: Butternüdeli, Kartoffelgratin, Knöpfli
oder Trockenreis

p. Pers. Fr. 29.–

Menü 10

Saisonsalatbuffet mit Züpfe und Brot
Fleischfondue Chinoise (250g mit Schweine-, Rind-, Lamm-, Poulet- und Pferdefleisch)
Hausgemachte Saucen
Verschiedene süsse, saure und pikante Zutaten
Gschwellti oder Gemüsereis

p. Pers. Fr. 41.–

Menü 11

Saisonsalatbuffet mit Züpfe und Brot
Lachstranche gebraten (200g) an Zitronensauce
Blattspinat
Wildreis oder Salzkartoffeln

p. Pers. Fr. 29.–

Menü 12

Bunt gemischter Blattsalat und Burebrot
Hausgemachte Fleisch- oder Gemüselasagne

p. Pers. Fr. 21.–

Ich verwende ausschliesslich Schweizer Fleisch
(ausgenommen dem Lammfleisch bei der Grillplatte).

Bei Gemüse und Käse lege ich Wert auf regionale Schweizer Qualität.



Getränkekarte

Weissweine

Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins	7,5 dl.	Fr. 25.–
Johannisberg, VS AOC (Silvaner)	7,5 dl.	Fr. 25.–

Rotweine

Pinot Noir, Weingut Hämmerli, Ins	7,5 dl.	Fr. 28.–
Cornalin du Valais AOC	7,5 dl.	Fr. 25.–

Rosé

Rosé de Pinot Noir, Weingut Hämmerli, Ins	7,5 dl.	Fr. 28.–
---	---------	----------

Bier

Feldschlösschen	33 cl.	Fr. 3.–
Aare Bier	33 cl.	Fr. 4.–

Mineralwasser

Henniez grün und blau	1,5 lt.	Fr. 6.–
-----------------------	---------	---------

Süssgetränke

Rivella rot, Coca Cola, Elmer Citro, Lipton Ice Tea	1,5 lt.	Fr. 7.–
---	---------	---------

Fruchtsäfte

Süssmost	1 lt.	Fr. 6.–
Orangensaft	1 lt.	Fr. 7.–

Kaffee

Kaffee und Tee ab Nespresso Maschine		Fr. 3.50
Filterkaffee à discrétion		Fr. 3.–

Spirituosen

Original Willisauer Edeldestillate (37,5%vol.)	2 cl.	Fr. 3.50
--	-------	----------

Die Gläser sind im Preis inbegriffen.

Für den Ausschank der vom Kunden mitgebrachten Getränke wird der Stundenlohn von Fr. 40.– bzw. Fr. 55.– verrechnet.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferung

Im Umkreis von 10 km verrechne ich eine Transportpauschale von Fr. 25.–
Für Lieferungen weiter als 10 km wird zusätzlich Fr. 1.50 pro Kilometer verrechnet.
Warenumschat Fr. 40.– pro Person und Stunde.

Kleinmengenzuschlag

Bei einer Gästezahl unter 20 Personen muss mit einem Kleinmengenzuschlag gerechnet werden.

Service

Bei grösseren Anlässen wird der Service vor Ort ausschliesslich durch Catering Verena Häni geleistet. Für das Vorbereiten des Lokals, den Service vor Ort sowie für Aufräumarbeiten wird Fr. 40.– pro Person und Stunde verrechnet
Ab 22.00 Uhr werden Fr. 55.– pro Person und Stunde verrechnet.

Geschirr

Bis 50 Personen vermiete ich folgendes Geschirr: Salatteller, Hauptgangteller, Suppenteller, Dessertteller, Besteck, Kaffeegeschirr
Je nach Gedeck ab Fr. 4.– pro Person inkl. Abwasch.
Gläser pro Person Fr. 1.– / durch mich gelieferten Getränke kostenlos.
Defektes oder fehlendes Material wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.
Tischpapier und Servietten werden nach Aufwand abgerechnet.

Getränke

Gerne beliebere ich Sie mit dem Angebot aus meiner Getränkekarte und rechne nach Verbrauch ab.

Kinder

Kinder von 0-6 Jahre essen gratis
Kinder von 6-12 Jahre wird der ½ Preis des bestellten Menus verrechnet
Kinder ab 12 Jahre bezahlen den vollen Preis

Annulierungskosten

Bis 15 Tage vor dem Anlass	20%
Bis 8 Tage vor dem Anlass	50%
3-1 Tag vor dem Anlass	70%
Bei nicht erscheinen	100%

Zahlungsmodus

Rechnungen sind innert 30 Tage netto zu bezahlen.
Bei Aufträgen ab Fr. 2000.– wird eine Anzahlung von 50% nach Auftragserteilung fällig.
Nicht mehrwertsteuerpflichtig.

Preis- und Sortimentsänderungen bleiben vorenthalten.

Gerichtsstand ist das für Wiler b. Seedorf sachlich zuständige Gericht.

Wiler bei Seedorf, 2020

