

Preisliste Catering

	Portion	Preis	Bemerkungen
Zum Apéro			
Gebäck (Schinkengipfeli, Chäschüechli)	Stück	2.80	
Apéro-Platte mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Dauerwurst, Mostbröckli, Zopf oder Brot inkl.	100 g	13.50	Reicht für ca. 1 Person
Gemüse-Dip (Verschiedene Gemüse mit drei hausgemachten Saucen)	100 g	5.--	Reicht für ca. 1 Person
Antipasti-Buffer (Gemischte Oliven, gegrillte Peperoni, getrocknete Tomaten, Teufels-Hörner mit Frischkäse)	Pro Person	15.--	Reicht für ca. 1 Person
Salat - Die «Einfachen»	100 g	2.50	<i>Alle Salatpreise inkl. Sauce (je nach Sorte stehen französische oder italienische Sauce zur Wahl)</i>
Grüner Salat			
Gurkensalat			
Kabissalat			
Bohnensalat			
Rüebli-salat			
Maissalat			
Randensalat			
Tomatensalat			
Linsensalat			
Eblysalat			
Couscoussalat			
Kartoffelsalat			
Teigwarensalat			
Reissalat			
Salat - Die «Bsungere»	100 g	4.--	<i>Alle Salatpreise inkl. Sauce (je nach Sorte stehen französische oder italienische Sauce zur Wahl)</i>
Tomatensalat mit Mozzarellaperlen			
Nüsslersalat mit Ei (Saisonal)			
Wurstsalat			

Käsesalat			
Pouletsalat			
Siedfleischsalat			
Brotwaren			
Ruchbrot	1 kg	5.--	
Vollkornbrot	1 kg	8.--	
Berner Züpfle hausgemacht	1 kg	12.--	Mindestmenge 1 kg
Speckzopf hausgemacht	1 kg	18.--	Mindestmenge 1 kg
Mütschli	Stück	1.50	
Gipfeli	Stück	1.50	
Suppen	2 dl	3.50	Reicht für ca. 1 Person
Tagessuppe			
Bouillon (mit GÜGS)			
Hauptgerichte			<i>Die Preise der Hauptgerichte sind pro Person berechnet (Fleischgewicht ca. 125g) inklusive 2 Beilagen (siehe bei Beilagen/Salate) nach Wahl. Bei grösseren Fleischportionen wird der Preis angepasst.</i>
Schwedenbraten (Schweinhals) gespickt mit Zwetschgen oder Aprikosen		18.--	
Schweinsgeschnetzeltes		20.--	
Warmer Beinschinken aufgeschnitten		15.--	
Kalbsschulterbraten mit Morchel- oder Steinpilzsauce		25.--	
Rindsragout mit getrockneten Pilzen und Tomaten		22.--	
Suure Mocke		25.--	
Fleischkäse an Pfeffersauce		15.--	
Beilagen	ca. 150 g	5.--	
Kartoffelgratin			
Bratkartoffeln			
Kartoffelstock			

Tagliatelle			
Hausgemachte Spätzli			
Reis (Butterreis, Basmati- oder Vollkornreis)			
Risotto			
Gemüse saisonal			
Spezialitäten			
Riz Casimir (Nach Wahl mit Poulet- oder Schweinefleisch)	Pro Person	21.--	
Spaghetti-Plousch (inkl. Parmesankäse)	Pro Person	19.--	Mit 3 Saucen nach Wahl*
	Pro Person	22.50	Mit 5 Saucen nach Wahl*
	Pro Person	24.--	Mit 6 Saucen nach Wahl*
			<i>*Napoli, Bolognese, Carbonara, Pesto, Lachsrahmsauce, Thonsauce, «Cinque P», Gemüsesauce</i>
Lasagne (mit Fleisch oder Vegi)	Pro Person	15.--	
Desserts	100g	5.--	<i>Die Portionengrösse von 100 g reicht für ca. 1 Person</i>
Fruchtsalat (inkl. Rahm)			
Vanillecreme (inkl. Rahm)			
Süssmostcreme (inkl. Rahm)			
Schoggicreme (inkl. Rahm)			
Brönnti Creme (inkl. Rahm)			
Schoggimousse (hell oder dunkel, inkl. Rahm)			
Zitronencake	Stk.	2.50	
Rüeblicake	Stk.	2.50	
Marmorcake	Stk.	2.50	
Schwarzwäldertorte	Torte	25.--	Reicht für ca. 8 Personen

Alle Preise sind in CHF und inkl. MWSt angegeben.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, nach Möglichkeit verwenden wir Produkte aus der Region.