

Menüvorschläge Hauptgänge

Fleisch

- Riz Casimir/ Poulet an Currysauce mit Reis, Pfirsich und Ananas
CHF 28.00 / pro Person

- Pasta Plausch: Spaghetti, Pesto Sauce, Tomatensauce, Schinkenrahmsauce, Reibkäse
CHF 20.00 / pro Person

- Rotes Poulet Thai Curry mit Gemüse und Reis (leicht Scharf)
CHF 28.00 /pro Person

- Gehacktes mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse
CHF 18.00 /pro Person

- Feiner Würstli / Gemüse Eintopf mit Haugemachtem Brot
CHF 18.00 /pro Person

- Heisser Schinken mit Kartoffelsalat an Güntisberger Salatsauce
CHF 23.00 /pro Person

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat an Güntisberger Salatsauce
CHF 18.00 /pro Person

Vegetarisch

- Rotes Gemüse Thaicurry mit Reis
CHF 25.- / pro Person

- Riz Casimir/ Geröstete Cashewnüsse an Currysauce mit Reis, Pfirsich und Ananas
CHF 26.00 / pro Person

- Feiner Gemüse Bohnen Eintopf mit Haugemachtem Brot
CHF 15.00 /pro Person

- Äplermagronen mit Käse überbacken
CHF 18.00 /pro Person



Hauptgänge selbst zusammenstellen:

Ein Hauptgang können sie wie folgt wählen:

1x Fleisch oder Vegi Komponent, 1x Stärkebeilage, 1x Gemüsebeilage

Pro Peron CHF 28 .-

Fleisch

- Schweins Geschnetzeltes Zücher Art
- Schweins Geschnetzeltes an Calvadosauce
- Rindsgoulasch
- Poulet geschnetzeltes an Kräutersauce oder Senfsauce
- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
- Schweinsbraten Brauner Sauce
- Hackfischbällchen in Tomatensauce oder Kapernsauce
- Rauchlachsstreifen in Dillsauce

Vegi

- Tofu scheinbe gebraten
- Tofugoulasch
- Getreidegeschnetzeltes an Kräutersauce
- Haugemachter Haferflockenbratling mit Sauerrahmdipp
- Riccottakugeli in Dillsauce

Stärkebeilage

- Reis
- Wildreis
- Risotto
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Ofenkartoffeln
- Schupfnudeln
- Spätzli
- Cous Cous
- Ebly
- Polenta
- Teigwaren (Penne, Nudeln, Farfalle, etc.)

Gemüsebeilage

- Buttergemüsemischung
- Glacierte Karotten
- Ofentomate
- Bohnenbündeli
- Broccoli und Blumenkohl
- Gebratene Gemüsemischung (Zucchetti, Aubergine, Peperoni)
- Blattspinat oder Rahmspinat

Wichtige Informationen:

- Menüwünsche: Falls Sie spezielle Wünsche für das Menü haben, lassen Sie es mich gerne wissen.
- Lieferung: Die Speisen werden in wärmeisolierten Transportbehältern geliefert.
- Präsentation: Wenn Sie Wert auf eine ansprechendere Präsentation legen, kann ich Ihnen gerne Wärmerechauds (betrieben mit Brennpaste) zur Verfügung stellen.
- Allergien & Unverträglichkeiten: Gerne passe ich die Menüs individuell an die Bedürfnisse Ihrer Gäste an. Bitte besprechen Sie dies im Voraus mit mir.
- Deklarationsliste: Die vollständige Deklarationsliste finden Sie auf meiner Homepage unter den Informationen zur Bestellung und Lieferung.
- Service: Das Catering umfasst ausschließlich die Lieferung. Ein Service vor Ort, wie das Servieren oder das Schöpfen der Speisen, ist nur nach vorheriger Absprache möglich und wird pro Stunde und Personal abgerechnet.