

CATERING UND BANKETT VORSCHLÄGE

KÜCHENPHILOSOPHIE

Nahrungsmittel der Saison und der Region bevorzugen

- Bei der Beschaffung der Lebensmittel bevorzugen wir möglichst regionale, saisonale und einheimische Produkte.
- Wir unterstützen regionale Gemüsebauern und beziehen am Liefertag geerntete Lebensmittel wie frische Beeren, weissen Spargeln etc.

Essen soll, wo und wann immer, Freude bereiten

- Für ein volles Aroma verwenden wir klassische sowie moderne, schonende Grundzubereitungsarten und viele frische Kräuter.

Optimale Herstellungsprozesse

- Um Vitamin- und Qualitätsverlust zu vermeiden, bestellen wir das frische Obst und das Gemüse für das Tagesmenü so kurz vor der Produktion wie möglich
- Wir setzen die warme Linie um, das heisst: Wir produzieren Heute für Heute.
- Wir vermeiden übertriebene Verarbeitung der Lebensmittel, sowie verzichten wir bewusst auf künstliche Farb- und Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

Das Essen soll gesund und vollwertig sein

- Wir verwenden hochwertige, naturbelassene Fette und Öle unter dem Motto: Fett so viel wie nötig, so wenig wie möglich.
- Wir halten uns an Mengeneempfehlungen der WHO und Curaviva (Anhang), um unseren Bewohnenden eine lebensqualitätserhaltende Ernährung im Alter, nach den neusten Kenntnissen zu bieten.
- Wir wollen die Wundheilung beschleunigen und den Alterungsprozess verzögern, indem wir frische, vitaminreiche Lebensmittel verwenden und auf den Ergänzungswert der Aminosäuren achten.

Lebensmittelabfälle vermeiden

- Wir sind bestrebt, Lebensmittelabfälle zu vermeiden um Ressourcen für den Betrieb und die Umwelt zu schonen.



KAFFEPAUSE

Kaffe & Gipfeli (5.00 Fr. pro Person)

Kaffee, Plundergebäck & Obst (7.50 Fr. pro Person)

Kaffee, Müesli, Plundergebäck & Obst (10.00 Fr. pro Person)

SNACK

Mini Sandwiches verschieden gefüllt (2.80 Fr. pro Stück)

Helles oder Rusticobaquette verschieden gefüllt (Preis: je nach Auswahl)

APÉROHÄPPCHEN „CLASSIC“

Antipasti (2.00 Fr. pro Person)

(Oliven, verschiedenes eingelegtes Gemüse, Parmesan)

Mini Canapé & Tartelettes (2.00 Fr. pro Stk.)

(Ei, Schinken, Salami, Rauchlachs, Thunfisch, Frischkäse)

Bruschetta (2.00 Fr. pro Stk.)

(Tomaten – Basilikum oder mit Pilzen)

Warme Häppchen (3.00 Fr. pro Stück)

(Schinkengipfeli, Gruyere-Käseküchlein, panierte Riesencrevetten, Rindfleisch oder Pouletspiesschen)

Süsses aus der Patisserie „einfach“ (4.00 Fr. pro Person = 2 Stk.)

(Mini Cremeschnitte, Mini Berliner, kleine Windbeutel, Fruchtspiesse, oder Mini Gebäck)

Süsses aus der Patisserie „Speziell“ (6.00 Fr. pro Person = 2 Stk.)

(Mini Schwedentörtli, Mini Mohrenkopf, Punschugeln oder Mini Biskuitschnitten mit Cremefüllung)

APÉROHÄPPCHEN „MODERN“

- **Fingerfood kalt (3.00 Fr. pro Stk.)**

Lachszigarre auf Knusperbrot

Peperoni crème brûlée

Helles Tomatenmousse mit Tomaten Confit

Lauwarmes Jakobsmuschel Carpaccio auf Fenchel Tatar

Pikanter Hummus mit geräuchtem Lammröllchen

Kräuter Panna cotta

Rauchforellenterrine im Lauchmantel

- **Fingerfood warm (3.00 Fr. pro Stk.)**

Zucchettivoltini mit getrockneten Cherrytomaten und Fuegokäse

Crespelles mit Spinat und Taleggio Füllung

Fondutatörtli

Spargeltartelettes mit Bärlauch (Frühling)

Kalbspraliné am Lollie

Saisonale Tortilla

Seeteufel am Zitronengrasspiess auf Safranfenchel

Wachtel-Spiegelei auf Käserösti

KALTE PLATTEN

Auf Wunsch stellen wir eine einfach Platte aus Wurst, Käse zusammen mit knusprigen Brötchen
(10.00 Fr. pro 100g/Person)

Auf Wunsch stellen wir eine spezielle Platte aus verschiedenen Wurstspezialitäten, Rohschinken, Trockenfleisch, Bergkäse oder gerauchtem Fisch zusammen mit knusprigen Brötchen
(13.50 Fr. pro 100g/Person)

PATISSERIE

1 ganzer grosser Cake ergibt ca. 16 geschnittene Portionen (Marmor, Zitronen, Tiroler, Schokoladen)
18.00 Fr. pro Cake

- Torten, Schnitten, Patisserie oder klassische Stückchen (Preis: je nach Auswahl)

MENÜ

Heisser Fleischkäse oder Schinken mit Kartoffelsalat, Senf und Brot	16.50 Fr. pro Person
Quiche ob klassisch, Käse, Gemüse oder auch spezielle mit Blattsalat	15.50 Fr. pro Person

- Geburtstage, Feste oder Leidmahl, gerne machen wir auf ihre Wünsche abgestimmt die passenden Vorschläge

GRILL

Traubenbrot (30er)	40.00 Fr.
Ruchbrot (kg)	4.50 Fr.
Kartoffelsalat (kg)	13.00 Fr.
Couscoussalat (kg)	13.00 Fr.
Auberginensalat (kg)	11.00 Fr.
Zweifarbiger Karottensalat (kg)	11.00 Fr.
Blattsalat (kg)	10.00 Fr.
French Dressing (Liter)	6.00 Fr.
Italienne Dressing (Liter)	6.00 Fr.
Klöpfer (150g)	2.00 Fr.
Bratwurst (130g)	3.00 Fr.
Merguez (60g)	1.50 Fr.
Vegetarische Grillwurst (kg)	20.00 Fr.

GETRÄNKE

Alkoholfreies

Mineralwasser	6.00 pro Liter
Apfelsaft	8.00 pro Liter
Orangensaft	8.00 pro Liter
Kaffee & Tee	3.50 pro Tasse
Kaffee & Tee in Kanne	2.50 pro Tasse

Weisswein

Black Tie Pinot Gris / Riesling	Elsass (F)	28.00 Fr. pro 7.5 dl
Domaine Nussbaumer Gutedel	Aesch (CH)	28.00 Fr. pro 7.5 dl
Domaine Nussbaumer Gutedel	Aesch (CH)	15.00 Fr. pro 5 dl
Domaine Nussbaumer Riesling Sylvaner	Aesch (CH)	15.00 Fr. pro 5 dl

Rotwein

Domaine Nussbaumer Pinot Noir	Aesch (CH)	34.00 Fr. pro 7.5 dl
St. Margarethen Wyy Blauburgunder	Binningen	18.00 Fr. pro 5dl

- Dies ist nur eine kleine Auswahl an Getränken, wir geben aber gerne Auskunft über das Gesamtangebot.

CATERING

Wir verrechnen für die Anlieferung und Abholung Pauschal 4.00 Fr. pro km.