

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 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 „STANDARD“

Antipasti „einfach“ (2.00 Fr. pro Person à 2 Stk.)

(Oliven, verschiedenes eingelegtes Gemüse, Parmesan)

Antipasti „speziell“ (4.00 Fr. pro Person à 2 Stk.)

(gefülltes eingelegtes Gemüse, Antipasti-Spiesse)

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)

- Dies sind nur einige Standard Varianten, gerne machen wir Ihnen individuelle Vorschläge.

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)

HAUSGEMACHTE PATISSERIE

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

Verschiedene Torten mit 20 cm Durchmesser (8 Stücke) 28.00 Fr.

Früchtewähe mit 30 cm Durchmesser (8 Stücke) 24.00 Fr.

Verschiedene Mini-Dessert im Glas 4.50 Fr. pro Stk.

- 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) 11.00 Fr.

Italienne Dressing (Liter) 11.00 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

Biel Benkemer Wysse Biel-Benken (CH) 28.00 Fr. pro 7.5 dl

Schaumwein

Prosecco Villa Sandi Italien 18.00 Fr. Pro 7.5 dl

Rotwein

Masetto Nero Südtirol 37.00 Fr. pro 7.5 dl

St. Margarethen Wyy Blauburgunder Binningen 18.00 Fr. pro 5dl

Wintersinger Pinot Noir Wintersingen 18.00 Fr. pro 5 dl

Bier

“Bistro Bier” von Landskroner Bräu, das Craft Bier aus dem Leimental 4.20 Fr. pro 3.3 dl

- 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.
- Für das anwesende Personal wird pro Person 65.00 Fr. pro Stunde verrechnet.

MIETGESCHIRR

Veranstaltung – Klapptische 15.00 Fr.

Veranstaltungsstühle Stapelbar 10.80 Fr.

Stehtische 27.00 Fr.

Champagnergläser	}	0.50 Fr.
Weissweingläser		
Rotweingläser		
Bierglas		
Wassergläser		
Frühstücksteller		
Hauptgangteller	}	0.40 Fr.
Glasteller grosser		
Messer		
Gabel gross		
Vorspeise Gabel		
Vorspeise Löffel		
Kaffeetasse		
Kaffeunterteller		
Espressotasse	}	
Espressounterteller		
Kaffeelöffel		
Espressolöffel		