

CATERING UND BANKETT VORSCHLÄGE „INTERN“

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 (6.00 Fr. pro Person)

Kaffee, Plundergebäck & Obst 8.50 Fr. pro Person)

Kaffee, Müesli, Plundergebäck & Obst (12.00 Fr. pro Person)

SNACK

Mini Sandwiches verschieden gefüllt (3.80 Fr. pro Stück)

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

Speck-Guggelhopf (3.50 Fr. pro Person)

PARTYBROT

6-8 Personen 52.00 Fr.

8-10 Personen 62.00 Fr.

APÉROHÄPPCHEN „STANDARD“

Antipasti „einfach“ (2.50 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 (2.50 Fr. pro Stk.)

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

Bruschetta (2.50 Fr. pro Stk.)

(Tomaten – Basilikum oder mit Pilzen)

Warme Häppchen (3.20 Fr. pro Stück)

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

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

(Mini Cremeschnitte, Mini Berliner, kleine Windbeutel, Fruchtspiese, 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.

ERWEITERT (INTERN)

Kalt:

Riesencrevetten auf Mangosalat im Löffel à 4.00 Fr. / Stk.

Grünes Couscous mit geräuchertem Lammcarpaccio im Löffel à 4.00 Fr. / Stk.

Salzige Cornets mit Dreierlei Füllung à 4.00 Fr. / Stk.

Gazpacho mit Gin à 10.00 Fr. / Liter.

Auberginenkaviar auf Pumpernickel à 3.50 Fr. / Stk.

Drei Varianten von Crostinis à 3.00 Fr. / Stk.

Hummus mit Fladenbrot à 3.00 Fr. / Stk.

Asiatische Ananasspiesse à 3.00 Fr. / Stk.

Warm:

Pikante Meatballs à 2.50 Fr. / Stk.

Satay – Spiesse (Poulet) mit Erdnussauce à 3.50 Fr. / Stk.

Mini Hamburger & Pulled Pork à 3.50 Fr. / Stk.

Linsen – Curry mit Ricotta à 20.00 Fr. / kg (Portion im Schälchen à 3.00 Fr.)

Frittata mit Gemüse vom Bauer à 3.00 Fr. / Stk.

Vegetarische Frühlingsrollen à 3.00 Fr. / Stk.

Süßes:

Marinierte Erdbeeren in der Schüssel à 10.00 Fr. / kg

Lavendel Panna cotta trifft Honig Panna cotta im Glas mit Beerensauce à 3.00 Fr. / Stk.

Blueberry Cheesecake à 3.00 Fr. / Stk.

KALTE PLATTEN

Auf Wunsch stellen wir eine einfach Platte aus Wurst, Käse zusammen mit knusprigen Brötchen (12.00 Fr. pro 100g/Person)

Auf Wunsch stellen wir eine spezielle Platte aus verschiedenen Wurstspezialitäten, Rohschinken, Trockenfleisch, Bergkäse oder geräuchertem Fisch zusammen mit knusprigen Brötchen (15.00 Fr. pro 100g/Person)

HAUSGEMACHTE PATISSERIE

1 ganzer grosser Cake ergibt ca. 16 geschnittene Portionen (Marmor, Zitronen, Tiroler, Schokoladen) 20.00 Fr. pro Cake

Verschiedene Torten mit 20 cm Durchmesser (8 Stücke) 38.00 Fr.

Früchtewähe mit 30 cm Durchmesser (8 Stücke) 26.00 Fr.

Verschiedene Mini-Dessert im Glas 5.00 Fr. pro Stk.

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

Vacherin Eistorten (Dream f Ice)

Vanille/Erdbeer oder auf Wunsch/Absprache Dream of Ice 10-12 Personen Ø 26cm 60.00 Fr.

Vanille/Erdbeer oder auf Wunsch/Absprache Dream of Ice 6-8 Personen Ø 20cm 48.00 Fr.

MENÜ

Heisser Fleischkäse oder Schinken mit Kartoffelsalat, Senf und Brot 18.50 Fr. pro Person

Quiche ob klassisch, Käse, Gemüse oder auch spezielle mit Blattsalat 17.50 Fr. pro Person

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

4 Gang Tagesmenü als Bankett/bedient Preis nach Angebot

ERWEITERT (INTERN)

4 Gänge Geburtstagsmenü für Bewohner (Anlass/Bankett) ab 40.00 Fr. (je nach Gericht und Aufwand)

- *Suppe (6.00 Fr.)*
- *Gemischter Salat (8.00 Fr.)*
- *Braten/Stück Fleisch, Beilage, Gemüse*
- *Dessert (8.00 Fr. – 12.00 Fr.)*

Vorspeise:

Bunter Blattsalat nach Saison vom Bauer mit verschiedenen Beilagen zum selber nehmen
(Ei, Croutons, Speck, geröstete Nüsse, geräucherte Entenbrust und zweierlei Salatsaucen)
14.50 Fr. pro Person

Bunter Feldsalat nach Saison vom Bauer mit Melonenschnitzen
12.00 Fr. pro Person

Hauptgang:

Zweierlei Filet von Kalb und Rind mit einer Cognacrahmsauce
Hausgemachter Kartoffelstock oder Kartoffelgratin oder Spätzli
Buntes Wurzelgemüse
52.00 Fr. pro Person

Glasierter Kalbsbraten
Hausgemachter Kartoffelstock oder Kartoffelgratin oder Spätzli
Buntes Wurzelgemüse
42.00 Fr. pro Person

Süssspeise:

Dessertteller
Schokoladenmousse mit Orangenparfait & Pistazien-Financier
14.50 Fr. pro Person

Dessertbuffet:

Zwei Sorten Glace im Glas
Beerensalat
Zweifarbige Schokoladenmousse
Brownies
Mini Evelin`s Cake
Mini Cremeschnitte
15.50 Fr. pro Person

GRILL

Traubenbrot (30er)	42.00 Fr.
Ruchbrot (kg)	4.50 Fr.
Kartoffelsalat (kg)	13.50 Fr.
Couscoussalat (kg)	13.50 Fr.
Auberginensalat (kg)	11.50 Fr.
Zweifarbiger Karottensalat (kg)	11.50 Fr.
Blattsalat (kg)	10.50 Fr.
French Dressing (Liter)	11.50 Fr.
Italienne Dressing (Liter)	11.50 Fr.

Klöpfer (150g)	3.50 Fr.
Bratwurst (130g)	4.50 Fr.
Merguez (60g)	2.50 Fr.
Vegetarische Grillwurst (kg)	20.00 Fr.

GETRÄNKE

Alkoholfreies

Mineralwasser	6.00 Fr. pro Liter
Apfelsaft	8.00 Fr. pro Liter
Orangensaft	8.00 Fr. pro Liter
Diverse Fruchtsäfte	8.00 Fr. pro Liter
Kaffee & Tee	3.50 Fr. pro Tasse
Kaffee & Tee in Kanne	2.50 Fr. pro Tasse

Weisswein

Black Tie Pinot Gris / Riesling	Elsass (F)	28.00 Fr. pro 7.5 dl
Biel Benkemer Wyss	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
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 80.00 Fr. pro Stunde verrechnet.

MIETGESCHIRR

Veranstaltung – Klappische	15.00 Fr.
Veranstaltungsstühle Stapelbar	10.80 Fr.
Stehtische	27.00 Fr.

Champagnergläser	}	1.00 Fr.
Weissweingläser		
Rotweingläser		
Bierglas		
Wassergläser		
Frühstücksteller	}	1.00 Fr.
Hauptgangteller		
Glasteller grosser		
Messer		
Gabel gross		
Vorspeise Gabel	}	1.00 Fr.
Vorspeise Löffel		
Kaffeetasse		
Kaffeunterteller		
Espressotasse		
Espressounterteller	}	
Kaffeelöffel		
Espressolöffel		

VERKAUF AN PERSONAL

Den Mitarbeitenden der Stiftung Alters und Pflegeheime Binningen wird ein Rabatt von 10% gewährt.