

A dark blue slate board is the central focus, surrounded by fresh ingredients. In the top left, a red bowl holds white mozzarella balls, with fresh basil leaves nearby. A small glass bowl of golden olive oil sits above the fork. To the left of the fork, red and black peppercorns are scattered. On the right, several bright red cherry tomatoes are visible, some whole and one cut in half, with coarse salt and more basil leaves at the bottom right. A silver fork lies vertically on the left side of the slate board.

Feiern Sie ein Fest?

Führen Sie einen Firmenanlass durch?

**Lassen Sie sich von unserem
Partyservice verwöhnen.**

Unser Angebot!

Inhaltsverzeichnis

| | |
|-------------------------|----|
| Apéro | 3 |
| Kalt | 3 |
| Warm | 5 |
| Vorspeisen | 5 |
| Suppen | 6 |
| Salat | 7 |
| Hauptgerichte | 8 |
| Kalb | 8 |
| Rind | 8 |
| Schwein | 9 |
| Lamm | 9 |
| Poulet | 10 |
| Fisch | 10 |
| Verschiedenes | 11 |
| Grillieren | 12 |
| Vegetarisch | 12 |
| Hauptbeilagen | 13 |
| Gemüse | 14 |
| Saucen | 15 |
| Brot | 15 |
| Dessert | 16 |
| Getränke | 17 |
| Infrastruktur | 18 |
| Service | 19 |
| Lieferbedingungen | 19 |
| Sonstiges | 20 |

Apéro

Kalt

Amuse-Bouches – Canapés

| | | |
|---|-----|------|
| - Tatar, Lachs, Roastbeef | Stk | 3.50 |
| - Eier, Thon | Stk | 2.50 |
| - Rohfleisch | Stk | 3.00 |
| - Fleischkäse, Aufschnitt, | Stk | 2.20 |
| - Salami, Schinken (Bure, Chämi, Krusten, Modell, Truten) | Stk | 2.80 |

| | | |
|-----------|----|----------|
| Antipasti | kg | ab 40.00 |
|-----------|----|----------|

Baguettes gefüllte, vorgeschnitten

| | | |
|---|-----|-------|
| - Tatar, Lachs, Roastbeef | Stk | 24.00 |
| - Eier, Thon | Stk | 19.00 |
| - Rohfleisch | Stk | 23.00 |
| - Fleischkäse, Aufschnitt, | Stk | 18.00 |
| - Salami, Schinken (Bure, Chämi, Krusten, Modell, Truten) | Stk | 21.00 |

Belegte Brötchen

| | | |
|---|-----|------|
| - Tatar, Lachs, Roastbeef | Stk | 4.50 |
| - Eier, Thon | Stk | 3.50 |
| - Rohfleisch | Stk | 4.00 |
| - Fleischkäse, Aufschnitt, | Stk | 3.20 |
| - Salami, Schinken (Bure, Chämi, Krusten, Modell, Truten) | Stk | 3.80 |

| | | |
|--------------------|-----|------|
| Bruschetta Tomaten | Stk | 2.00 |
|--------------------|-----|------|





| | | |
|---|------------|---------|
| Fleisch-, Käse- oder Antipasti-Platten | pro Person | ab 7.00 |
| Gemüsedipp mit drei Saucen | kg | 48.00 |
| Mini-Sandwich (rund ca. 5cm/Laugen lang ca. 6cm) | | |
| - Tatar, Lachs, Roastbeef | Stk | 3.00 |
| - Eier, Thon | Stk | 2.00 |
| - Rohfleisch | Stk | 2.50 |
| - Fleischkäse, Aufschnitt, | Stk | 1.70 |
| - Salami, Schinken (Bure, Chämi, Krusten, Modell, Truten) | Stk | 2.30 |
| Spiessli (mini) | | |
| - Fruchtspiess | Stk | 2.20 |
| - Tomaten/Mozzarella-Spiessli | Stk | 1.20 |
| - Melone/Rohschinken-Spiess | Stk | 1.20 |
| - Käse mit Früchten oder Oliven | Stk | 1.20 |
| - Antipasti | Stk | 1.50 |



Warm

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| Cocktailwürstchen | Stk | 1.20 |
| Hackfleischkugel mit Sauce 20g | 100g | 7.50 |
| Käseküchlein (mini) | Stk | 1.00 |
| Pouletspiess an Erdnusssauce | Stk | 2.50 |
| Schinkengipfel (mini) | Stk | 1.80 |
| Zwetschgen im Speckmantel | Stk | 1.70 |



Vorspeisen

(Preis pro Person)

| | |
|---|-------|
| Crevettencocktail | 10.00 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Schaum | 11.00 |
| Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland | 8.50 |
| Lachs mit Meerrettich-Sauce | 14.00 |
| Melone mit Rohschinken | 11.00 |
| Rinds-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan | 14.50 |
| Roastbeef mit Tartarsauce | 13.50 |
| Vitello Tonnato | 13.50 |

Mindestbezugsmenge pro Vorspeise 20 Portionen.



Suppen

(Preis pro Person)

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Broccoli | 5.00 |
| Bündner Gerstensuppe | 5.50 |
| Gemüsecrème | 5.00 |
| Gulaschsuppe | 5.50/9.00 ¹ |
| Kartoffelgemüsecrème | 5.00 |
| Karottensuppe mit Curry | 5.00 |
| Klare Gemüsesuppe | 4.50 |
| Kürbis* | 6.00 |
| Rindsbouillon mit Flädli | 4.00 |
| Spargel* | 7.00 |
| Tomatencreme | 5.00 |
| Zucchettirahm* | 6.00 |

¹ als Hauptgang

* Saisonartikel

Mindestbezugsmenge pro Sorte 20 Portionen



Salat

(Portion 250g)

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Bohnen | 5.50 |
| Cole-Slaw (Kabis-Rüebli) | 5.00 |
| Grüner Mischsalat (80g) | 3.50 |
| Griechischer | 6.50 |
| Gurken | 5.00 |
| Kabis | 5.00 |
| Kartoffel (300g) | 5.50 |
| Karotten | 5.00 |
| Mais | 5.00 |
| Nüssli mit Ei* ¹ (80g) | 8.50 |
| Poulet-Curry ¹ (300g) | 12.50 |
| Randen | 5.00 |
| Reis (ohne Fleisch) | 5.00 |
| Sellerie | 5.00 |
| Siedfleisch* ¹ (300g) | 13.50 |
| Teigwaren ohne Schinken/mit Schinken | 5.00/5.50 |
| Thon ¹ (300g) | 13.50 |
| Tomaten/Mozzarella | 7.00 |
| Wurst ¹ (300g) | 10.50 |
| Salatbuffet ab 3 Sorten pro Person | |
| - 3 Sorten | 7.50 |
| - 4 Sorten | 9.50 |
| - 5 Sorten | 11.00 |
| - 6 Sorten | 12.50 |

¹ Werden diese Produkte im Salatbuffet integriert, erhöht sich der Preis pro Person je nach Zusammenstellung.

* Saisonartikel



Hauptgerichte

Preis pro Person ohne Beilagen

Kalb

- | | |
|--|-------|
| - Haxen an Rosmarinsauce | 16.50 |
| - Geschnetzeltes | |
| - Züri | 17.50 |
| - All'italiana (Rahm, Tomaten, Salbei) | 17.50 |
| - Napoli (Erbsen, Tomaten, Speck, Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, Rahm) | 17.50 |
| - Schulterbraten an Rosmarinjus | 15.50 |
| - Voressen | |
| - Toskanerart (Gemüsewürfel und Kräuter) | 16.00 |
| - Weisses (im Bouillon gekocht) | 16.00 |

Rind

- | | |
|---|-------|
| - Fleischvogel Gärtnerart (1 Stück) | 8.50 |
| - Geschnetzeltes an | |
| - grüner Pfeffersauce | 12.50 |
| - Rotweinsauce mit Champignons und Thymian | 12.50 |
| - Jägerart (Pilze, Silberzwiebeln, Speck) | 12.50 |
| - Zigeunerart/Stroganoff (Peperoni, Pilze, Paprika) | 12.50 |
| - Gespickter Braten | 13.50 |
| - Gulasch | |
| - an Rotweinsauce | 11.50 |
| - Esterhazy (Karotten, Lauch, Paprika) | 12.50 |
| - Saftplätzli | 12.50 |
| - Roastbeef | 26.00 |

Mindestbezugsmenge pro Sorte 20 Portionen.



Schwein

- | | |
|--|-------|
| - Filet im Blätterteig | 18.00 |
| - Geschnetzeltes | |
| - Provencales (Speck, Champignons, Kräuter) | 11.50 |
| - Casimir | 11.50 |
| - All'italiana (Rahm, Tomaten, Salbei) | 11.50 |
| - Napoli (Erbsen, Tomaten, Speck, Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, Rahm) | 11.50 |
| - Züri | 11.50 |
| - Halsbraten mit Bratensauce | 10.50 |
| - Voressen | |
| - Emmentalerart (Safran) | 10.50 |
| - Toskanerart (Gemüsewürfel und Kräuter) | 10.50 |
| - Weisses Voressen (im Bouillon gekocht) | 10.50 |
| - Tessinerbraten an Bratenjus | 11.50 |

Lamm

- | | |
|------------------------------|-------|
| - Lammgigot an Rosmarinsauce | 15.50 |
| - Nierstück im Teig | 18.50 |

Mindestbezugsmenge pro Sorte 20 Portionen.



Poulet

- | | |
|--|-------|
| - Pouletbrust im Teig (Toscana, Pflaumen, Spinat, Cantadou) | 12.50 |
| - Geschnetzeltes an | |
| - Roter Currysauce | 12.50 |
| - Sweet and Soursauce | 12.50 |
| - Marina (Champignons, Tomaten, Rahm) | 12.50 |
| - Madriciani (Pesto, Rahm, Tomaten) | 12.50 |
| - All'italiana (Rahm, Tomaten, Salbei) | 12.50 |
| - Napoli (Erbsen, Tomaten, Speck, Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, Rahm) | 12.50 |
| - Züri | 12.50 |
| - Mistkratzerli mit Rosmarinmarinade (1Stück) | 12.50 |
| - Mah Mee (Nudelgericht) | 14.50 |
| - Nasi Goreng (Reisgericht) | 14.50 |



Fisch

- | | |
|--|-------|
| - Mix-Spiessli an Weissweinsauce | 17.50 |
| - Pochierte Lachstranche an Zitronensauce | 15.50 |
| - Spaghetti mit Crevetten und Gemüse an leichter Limettensauce | 18.50 |

Mindestbezugsmenge pro Sorte 20 Portionen.



Verschiedenes

- Äplermaccaronen (Schinken) mit Apfelmus 13.50
- Chili con Carne 10.50
- Fleischkäse warm 8.50
- Hackbraten mit Bratensauce 7.50
- Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmus 14.50
- Kalbsbrätkugeli an Pilzrahmsauce 11.50
- Kalbsbrust gefüllt 14.00
- Lasagne al forno 12.50
- Pastaplausch
Bolognaise, Carbonara, Pesto*, Käse*, Tomaten*, Cinque pi*, All'arrabbiata*
bis 30 Personen 2 Saucen 11.50
31-45 Personen 3 Saucen 12.50
46-60 Personen 4 Saucen 13.50
61-75 Personen 5 Saucen 14.50
76-90 Personen 6 Saucen 15.50
ab 91 Personen 7 Saucen 16.50
* auch für Vegetarier geeignet.
- Pot-au-feu „Spatz“ 12.50
- Schinken warm 11.50
- Schinken im Brotteig 13.50

Mindestbezugsmenge pro Sorte 20 Portionen.

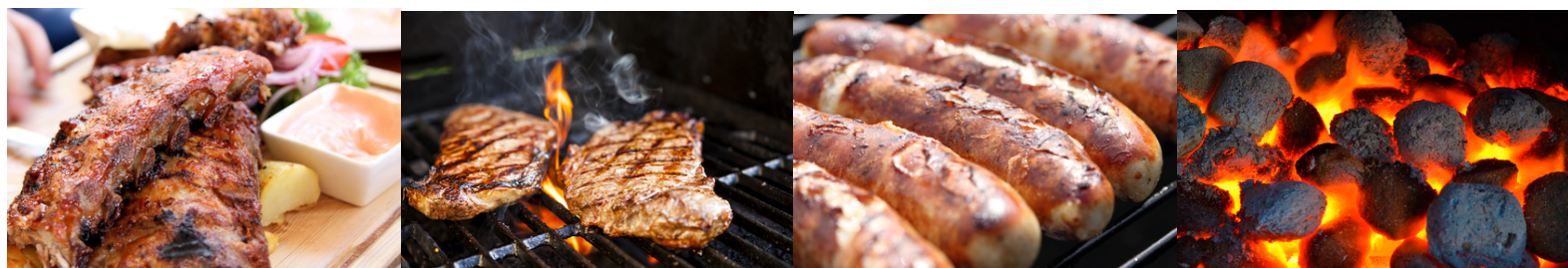


Grillieren

300g Fleisch pro Person

| | |
|--|-------|
| - Fisch, Lamm, Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Wurstwaren | 19.50 |
| - Lamm, Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Wurstwaren | 19.00 |
| - Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Wurstwaren | 18.00 |
| - Rind, Schwein, Poulet, Wurstwaren | 17.00 |
| - Schwein, Poulet, Wurstwaren | 15.00 |
| - Wurstwaren | 10.50 |

| | |
|----------|------------------------------------|
| Fisch: | Crevetten, Lachs |
| Lamm: | Racks, Nierstück |
| Rind: | Zürihuft, Hohrücken |
| Kalb: | Hohrücken, Kotelett |
| Schwein: | Gourmetsteak, Huft, Hals, Kotelett |
| Poulet: | Brust, Schenkel, Flügel |



Vegetarisch

| | |
|---|-------|
| - Äplermaccaronen mit Apfelmus | 12.50 |
| - Gemüselasagne | 12.50 |
| - Früchtecurry mit Reis | 11.50 |
| - Penne Rustica (Cherrytomaten, Pilze, Knoblauch) | 12.50 |
| - Tortellini Ricotta/Spinat an Pestorahmsauce | 12.50 |

Mindestbezugsmenge pro Sorte 20 Portionen.



Hauptbeilagen

Preis pro Person/Stück

| | |
|--|------|
| - Baked Potatoes mit Sourcream (1Stück) | 5.50 |
| - Kartoffelgratin | 6.00 |
| - Kartoffelsalat | 5.50 |
| - Kartoffelstock | |
| - Standard | 4.00 |
| - Pesto, Sellerie, Rübli, Kräuter | 4.50 |
| - Ofenkartoffeln mit Rosmarin | 4.50 |
| - Polenta Ticinese | 5.00 |
| - Reis | |
| - Trockenreis, Basmati | 4.00 |
| - Wild | 4.50 |
| - Risotto | |
| - Safran, Tomaten, Pilze, Gemüse, Wein | 5.50 |
| - Rösti | 5.00 |
| - Salzkartoffeln | 3.50 |
| - Spätzli | 4.50 |
| - Teigwaren | |
| - Pappardelle, Nüdli, Farfalle, Hörnli, Penne, Spaghetti | 3.50 |

Mindestbezugsmenge pro Sorte 20 Portionen.



Gemüse

Preis pro Person/Stück

| | |
|------------------------|------|
| - Bohnen | 3.00 |
| - Blattspinat | 3.00 |
| - Broccoli | 3.50 |
| - Dörrbohnen | 3.50 |
| - Fenchel gratiniert | 3.50 |
| - Grilltomate ½ | 3.50 |
| - Mischgemüse | 3.50 |
| - Ratatouille | 4.00 |
| - Rüebli | 3.00 |
| - Rosenkohl | 3.00 |
| - Sauerkraut | 3.00 |
| - Rotkraut | 3.00 |
| - Gemüsespiess Stück * | 3.50 |
| - Maiskolben ½ * | 3.00 |

* Grillartikel

Mindestbezugsmenge pro Sorte 20 Portionen.



Saucen

Preis pro Person (1dl)

| | |
|-----------------|------|
| - Bernaise | 1.50 |
| - Café de Paris | 1.50 |
| - Calvados | 2.00 |
| - Cognac | 2.00 |
| - Morchel | 2.50 |
| - Pilz | 2.50 |



Brot

| | |
|-----------------------|------|
| - Bürli ca 90g | 1.40 |
| - Wirtschaftsbrot 1kg | 5.60 |



Dessert

Pro Person/Stück/Einheit

| | |
|---|-------|
| - Fruchtsalat mit Rahm | 7.50 |
| - Mousse au Chocolat | 6.50 |
| - Gebrannte Creme | 5.50 |
| - Cake (Schokolade, Marmor, Citronen) | 15.00 |
| - Mini-Patisserie (5 Stück) | 8.50 |
| - Tiramisu | 7.50 |
| - Panna-Cotta | 6.50 |
| - Torten - Schwarzwälder, Schweden, Erdbeer* | 5.00 |

* Saisonartikel

Mindestbezugsmenge pro Sorte 10 Portionen (Gilt nicht für Torten und Cake).



Getränke

Preis pro Einheit

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| - Wasser mit/ohne Kohlensäure 1.5Lt | 4.00 |
| - Süssgetränke 1.5Lt | 5.00 |
| - Orangensaft 1Lt | 5.50 |
| - Bier mit/ohne Alkohol (Spezli) | 3.00 |
| - Wein, Champagner, Prosecco | auf Anfrage |



Infrastruktur

Preis pro Einheit

| | | |
|--|----------------------------------|--------|
| - Gasgrillmiete exkl. Gas ¹ | (Doppelgasgrillmiete CHF 150.00) | 100.00 |
| - Gasfüllung Flasche ² | | 51.00 |
| - Grillreinigung | | 50.00 |
| - Holzkohlengrill exkl. Kohle ¹ | | 20.00 |
| - Holzkohle 10kg | | 25.00 |

¹ Die Grills vermieten wir nur zusammen mit einer Fleischbestellung von mindestens CHF 250.- .

². Wird nach Effektivverbrauch abgerechnet.

Für fehlende oder defekte Ware verrechnen wir den Einkaufspreis.

Weitere Infrastruktur wie Gläser, Teller, Tische etc. können Sie bei unserem Partner beziehen:

Gastro Borgo

Witzbergstrasse 26

8330 Pfäffikon

Tel: 043 288 85 85

www.geschirrvermietung.ch



Service

Preis pro Einheit

- Bei einer Auslieferung der Ware verrechnen wir eine Lieferungspauschale.³
- Fahrweg bis 15km 30.00
- ab 15km Fahrweg pro Kilometer 2.00

³ In dieser Pauschale ist keine Dienstleistung vor Ort enthalten.

- Personal⁴
- Service Std. 65.00
- Fachperson, Grillmeister nicht im Angebot
- Hilfspersonal, Lehrling Std. 45.00

⁴ An Sonn- und Feiertagen wird ein 50% Zuschlag berechnet. Nach 22:00 Uhr ein Zuschlag von 25%.



Lieferbedingungen

- Damit wir Ihren Anlass optimal planen können, bitten wir Sie, uns die genaue Anzahl Personen spätestens bis vier Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Diese gemeldete Personenzahl wird für die Rechnungsstellung verwendet.
- Bei einer Absage bis 14 Tage vor dem Anlass entstehen für Sie keine Kosten. Nach diesem Zeitpunkt werden Ihnen 50% der offerierten Kosten in Rechnung gestellt.
- Die aufgeführten Preise verstehen sich exkl. MwSt. Bei einer Lieferung ohne Service werden 2.5% dazu gerechnet, mit Service plus 8%.
- Die Lieferung bieten wir ab 50 Personen an.
- Bei Personalstellung gilt die Reisezeit als Arbeitszeit.

Sonstiges

- Gerne offerieren wir Ihnen eine auf Sie zugeschnittene Offerte, in welcher wir Ihnen je nach Menge einen Rabatt gewähren können.
- Haben Sie etwas nicht gefunden? Rufen Sie uns an, vielleicht können wir Ihnen auch diesen Wunsch erfüllen.

Bis bald - Ihr Dönni-Team.

