



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 Erdnussauce	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	17.50
- 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	16.00
- Toskanerart (Gemüsewürfel und Kräuter)	16.00
- Weisses (im Bouillon gekocht)	16.00

Rind

- Fleischvogel Gärtnerart (1 Stück)	8.50
- Geschnetzeltes an	12.50
- 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	11.50
- an Rotweinsauce	12.50
- Esterhazy (Karotten, Lauch, Paprika)	12.50
- Saftplätzli	12.50
- Roastbeef	26.00

Mindestbezugsmenge pro Sorte 20 Portionen.



Schwein

- Filet im Blätterteig	18.00
- Geschnetzeltes	
- Provencal (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
- Voessen	
- Emmentalerart (Safran)	10.50
- Toskanerart (Gemüsewürfel und Kräuter)	10.50
- Weisses Voessen (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

- Älplermaccaronen (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
- Kalbsbrätkügeli an Pilzrahmsauce	11.50
- Kalbsbrust gefüllt	14.00
- Lasagne al forno	12.50
- Pastaplausch Bolognaisse, 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

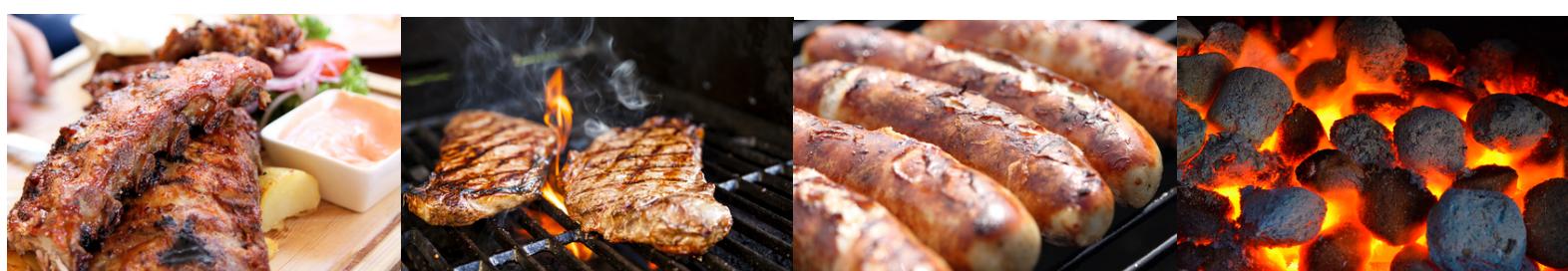
Lamm: Racks, Nierstück

Rind: Zürihuft, Hohrücken

Kalb: Hohrücken, Kotelett

Schwein: Gourmetsteak, Huft, Hals, Kotelett

Poulet: Brust, Schenkel, Flügeli



Vegetarisch

- Älplermaccaronen mit Apfelmus	12.50
- Gemüselasagne	12.50
- Früchtecurry mit Reis	11.50
- Penne Rustica (Cherrymaten, 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	4.00
	- Standard	4.50
	- Pesto, Sellerie, Rüebli, Kräuter	
-	Ofenkartoffeln mit Rosmarin	4.50
-	Polenta Ticinese	5.00
-	Reis	4.00
	- Trocknreis, Basmati	4.50
	- Wild	
-	Risotto	5.50
	Safran, Tomaten, Pilze, Gemüse, Wein	
-	Rösti	5.00
-	Salzkartoffeln	3.50
-	Spätzli	4.50
-	Teigwaren	
	Pappardelle, Nüdeli, 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 $\frac{1}{2}$	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 $\frac{1}{2}$ *	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
- Süsgetränke 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.

