



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
Tomatencrème	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
- Voessen
 - 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
- Kalbsbrätkügeli an Pilzrahmsauce 11.50
- Kalbsbrust gefüllt 14.00
- Lasagne al forno 12.50
- Pastaplausch
Bolognese, 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.

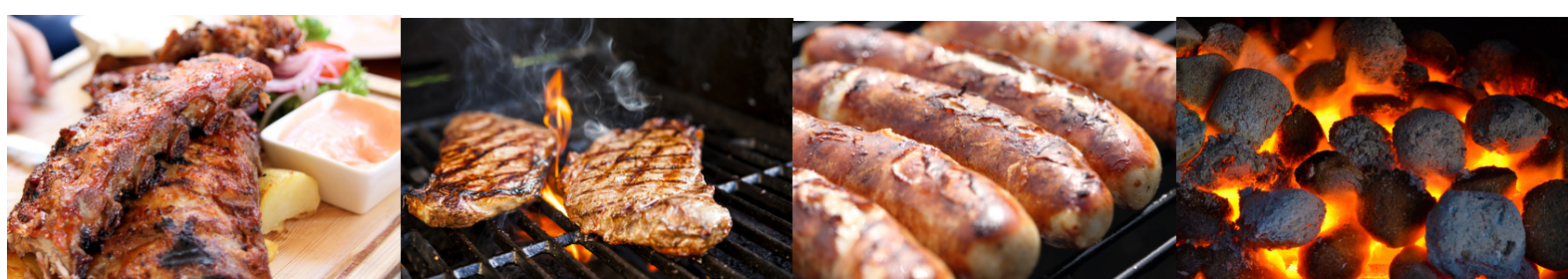


Grillieren

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, 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 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	1.30
- Wirtschaftsbrot 1kg	5.20



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
- Holzkohlegrill 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.

