

A la carte

Möchten Sie Ihren Anlass mit einem gediegenen Apéro starten und danach ein individuell zusammengestelltes Essen mit mehreren Gängen folgen lassen?

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine reiche Auswahl an Apéro-Häppchen, Suppen, Salaten, Vorspeisen, Hauptmahlzeiten und Desserts. Gerne beraten wir Sie in der Zusammenstellung Ihres Menüs.

Apéro

Canapés		
Halbe Toastscheibe mit Ei, Spargeln, Schinken, Salami und Käse belegt	Stück	2.30
mit Lachs belegt	Stück	2.80
Tortilla Chips		
mit hausgemachter Guacamole und Chili-Sauce	p/P	4.00
Hausgemachtes Blätterteig-Gebäck	100g	5.50
Käse-Platte		
kleine Stücke von verschiedenen Käsesorten, garniert	100g	5.00
Schinkengipfeli	Stk.	3.00
Curry-Krapfen	Stk.	3.00
Chili-Würstli im Teig	Stk.	3.00
Chäs-Chüechli	Stk.	4.00
Mini-Frühlingsrollen		
knusprig gebraten mit süsser Chili-Sauce	Stk.	2.00
Gemüse - Dips		
verschiedene knackige Gemüsestengel mit diversen Saucen	100g	3.50
Terrinen und Pasteten		
Kleine Stücke verschiedener Pasteten und Terrinen	100g	5.00
Lauwarmes Saté-Spiessli		
mit Pouletfleisch (ca. 60g)	Stk.	2.50

Topfbrot		
Brot gefüllt mit kleinen Canapés (Salami, Schinken, Lyoner, Trutenbrust und Käse) für 12-15 Personen		80.00
zusätzlich mit Lachscanapés		90.00
Parisetten am Meter		
gefüllt mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Lyoner, Käse usw.	p/P	4.50
Kalte Fleisch- und Käseplatte		
belegt mit diversen Delikatessen, garniert	p/P	12.00
zusätzlich mit Rauchlachs	p/P	15.00

Suppen

Mehlsuppe mit geriebenem Käse	p/P	4.00
Bündner Gerstensuppe	p/P	4.20
Fleischbouillon mit Gemüsestreifen	p/P	4.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	p/P	4.00
Minestrone	p/P	5.00
Flädli-Suppe	p/P	4.00
Gulaschsuppe	p/P	6.00
Kürbis-Rahmsuppe (saisonal)	p/P	4.50
Spargelcreme-Suppe (saisonal)	p/P	5.00

Salate

Saisonaler Blattsalat, gemischt	p/P	5.00
Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli	p/P	6.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	p/P	5.00
Griechischer Salat	p/P	5.00
Couscous-Salat	p/P	5.00
Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten	p/P	8.00
Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten	p/P	10.00
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten	p/P	12.00

Auswahl an Salaten:

Grüner, Mais, Kartoffel, Tomaten, Rübli, Cellerie, Kabis, Blumenkohl,
Couscous, Zucchetti, Bohnen, Reis und Fenchel (je nach Saison)

Garnituren: gehackte Eier, Zwiebeln, geröstete Speckwürfeli, Brotroutons

Saucen: Französische und italienische Salatsauce

Brote

Kleine Tischbrötli, assortiert	Stk.	0.80
Doppelbrötli	Stk.	1.40
Parisetten, klein	Stk.	1.30
Parisetten, gross (250g)	Stk.	3.50
Helles oder dunkles Kilo-Brot	p/kg	4.80
Partybrot: Zopf aus einem dunklen und hellen Teig	p/kg	12.00
Brotbuffet mit diversen rustikalen, feinen Broten	p/P	3.00

Vorspeisen

Forellenfilets geräuchert mit Meerrettichschaum	p/P	12.00
Frische Crevetten an Cocktailsauce	p/P	12.00
Geräucherter Lachs, Forellenfilets und Crevetten, garniert	p/P	14.00
Lachstatar mit frischem Lachs zubereitet, pikant gewürzt auf einem Salatbouquet angerichtet	p/P	12.00
Terrinen- und Pastetenteller garniert mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	p/P	10.50
Rohschinken mit Melone	p/P	8.00
Parmaschinken mit Melone	p/P	11.00
Vitello tonnato Kalbfleisch an Thonsauce, mit Kapern garniert	p/P	10.50
Carpaccio aus zartem Rindfleisch mit feinstem Olivenöl und Aceto Balsamico und Parmesan-Splittern	p/P	10.00
Gourmet-Teller mit Rohschinken, Salami, Pastete, Lachs, Forellenfilet, garniert	p/P	15.00
Tortellini alla panna mit Ricotta- und Spinatfüllung	p/P	7.50
Fleischravioli an feiner Tomatensauce mit Basilikum	p/P	7.50
Tagliatelle an delikater Pilzsauce	p/P	8.00
Pastetli mit Kalbsmilken an Rahmsauce	p/P	9.00
als Hauptspeise (2 Pastetli)	p/P	15.00

Hauptspeisen

Kalbfleisch

Rosa gebratenes Kalbssteak		
- an Morchelsauce oder	p/P	25.00
- an Rosmarinjus	p/P	24.00
„Züri Gschnätzlets“		
Zartes Kalbfleisch an Rahmsauce mit Pilzen	p/P	16.00
Kalbs-Voressen Jägerart	p/P	14.00
Riz Casimir		
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curry-Rahmsauce, mit Reis und Früchten	p/P	19.00
Wiener Kalbs-Rahm-Gulasch		
Zartes Kalbsvoressen an weisser Rahmsauce	p/P	14.00
Rahmschnitzel		
Kalbsschnitzel an Sherry-Rahmsauce	p/P	17.00
Osso Bucco		
Geschmorte Kalbshaxe Tessiner Art	p/P	16.00
Saltimbocca		
Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt	p/P	17.00
Kalbs-Schulterbraten	p/P	16.00
Unsere Hausspezialität:		
Kalbsrücken vom Grill (ohne Knochen) an leichtem Jus	p/P	26.00

Rindfleisch

Rassiges ungarisches Rinds-Gulasch	p/P	13.00
Boeuf Stroganof Zarte Fleischwürfel an pikanter Paprika-Rahmsauce	p/P	22.00
Rindssaftplätzli Geschmorte Plätzli Grossmutter Art	p/P	17.00
Roastbeef Englisch gebratenes US-Beef an Sauce Bénaise	p/P	24.00
„Suure Mocke“ Geschmorter Braten an Rotweinsauce	p/P	17.00
Pot au feu Siedfleisch vom Hohrücken an Meerrettich-Schaum, begleitet von Wurzelgemüse und Kartoffeln	p/P	20.00

Schweinefleisch

Piccata Milanese Im Ei-Käse-Teig gebratene Plätzli mit Tomaten-Spaghetti	p/P	19.00
Schweinsvoressen nach Hausfrauen-Art	p/P	12.00
Schweinebraten vom Hals- und Nierstück	p/P	16.00
Aargauer Braten mit gedörrten Zwetschgen - vom Hals	p/P	14.00
- vom Nierstück	p/P	16.00
Schweinsgeschnetzelttes an Rahmsauce mit Pilzen	p/P	13.00

Pouletfleisch

Riz Casimir Zartes Pouletgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce, mit Reis und Früchten	p/P	14.00
Chicken Curry Madras Pouletschenkel-Stücke an rassiger Curry-Sauce	p/P	10.00
Gebratenes Pouletbrüstchen an Zitronengras-Sauce mit Ingwer	p/P	12.00
Güggeli aus dem Ofen knusprig gebackene Hälfte eines Poulets	p/P	12.00

Lammfleisch

Lammcarrée provençale rosa gebratenes australisches Lammcarrée an Kräuterpanade	p/P	18.00
Gigot mit Knoblauch gespickter Gigot an feinem Jus	p/P	14.00

Fisch

Seezungen-Röllchen mit eingerolltem Frischlachs an Weissweinsauce	p/P	17.00
Gebratenes Lachs-Steak	p/P	14.00
Gedämpftes Saiblings-Filet auf Gemüsebeet an einer Dill-Sauce	p/P	16.00

Vegetarisch

Thailändisches Gemüse-Kartoffel-Curry verschiedene Gemüse und Kartoffelwürfel an pikanter Curry-Sauce	p/P	15.00
Gemüse-Lasagne	p/P	12.00
Risottopfanne mit Steinpilzen und Gemüse-Brunoise verfeinertes Risotto	p/P	15.00
Penne all'arrabiata	p/P	12.00

Rustikales

Delikatesse-Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat	p/P p/P	8.00 12.00
Bauernschinken mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat	p/P p/P	11.00 15.00
Schinken im Brotteig mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat	p/P p/P	12.00 16.00
Hackbraten nach Grossmutter Art	p/P	14.00
Berner Platte mit Rippli, Speck, Saucissons, Siedfleisch, Salzkartoffeln, Sauerkraut oder Dörrbohnen	p/P	23.00
Aelpler Maccaronen mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln zubereitet und mit Käse überbacken und zusätzlich: Apfelmus	p/P p/P	12.00 15.00

Around the World

Mah Mee rassig gewürztes, indonesisches Nudelgericht mit zarten Schweins- oder Pouletwürfeli	p/P	14.00
Sweet and Sour mit saftigem Schweinefleisch, serviert mit Reis	p/P	20.00
Beef Curry Zartes Rindsgeschnetzeltes an pikanter Curry-Sauce	p/P	19.00
Rotes Thai-Curry Pouletgeschnetzeltes an rassischer Kokosmilch-Curry-Sauce	p/P	15.00
Paella mit Poulet- und Schweinefleischstücken, Reis, Erbsen, Peperoni und Tomatenwürfeln zubereitet	p/P	16.00
zusätzlich: Riesencrevetten	p/P	20.00
Lasagne mit Sugo und Béchamel-Sauce	p/P	12.00
Spaghetti-Plausch mit Pesto-, Bolognese-, Tomatensauce und Parmesan	p/P	18.00

Beilagen

Rosenkohl		
Blattspinat		
Rüebli		
Frische Bohnen		
Lauchgemüse		
Blaukraut	p/P	3.00
Spätzli		
Nudeln		
Reis		
Kartoffelstock	p/P	3.00
Kartoffelgratin		
Polenta		
Rösti		
Risotto	p/P	4.00

Auf Ihren Wunsch sind selbstverständlich auch weitere Beilagen erhältlich. Diese werden je nach Aufwand verrechnet.

Dessert

Frischer Fruchtsalat	p/P	6.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	p/P	6.00
Gebrannte Crème - unsere Hausspezialität	p/P	5.00
Mousse au chocolat	p/P	6.00
Tirami sù	p/P	6.00
Crème- und Früchteschnitten	p/P	3.50
Vacherin glacé Eistorte mit verschiedenen Glacé-Aromen	p/P	7.00
Amuse Bouche Verschiedene, kleine Patisserie	Stk.	3.00
Auswahl an verschiedenen Kuchen und Torten	p/P	6.00

Möchten Sie an Ihrem Anlass lieber ein Dessert-Buffer?
Wir haben für Sie eines zusammengestellt, welches Sie unter der Rubrik
„Buffets“ finden (Seite 23).

Buffets

Buffets – ein Garant für einen ungezwungenen, fröhlichen Anlass!

Buffets eignen sich hervorragend, wenn Ihr Anlass in einem lockeren Rahmen durchgeführt werden soll. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine grosse Auswahl unserer beliebten Buffets – diese reicht vom rustikalen Bauernbuffet über das „Italian Night“ bis zum „World of Asia“-Buffet.

Die Zusammenstellung eines Buffets können wir gerne Ihren Wünschen und Vorstellungen anpassen. Lassen Sie sich dabei von unserem erfahrenen Team beraten.

Bitte beachten Sie, dass bei sehr aufwendigen Buffets eine Mindestanzahl Personen genannt wird. Möchten Sie ein Buffet für eine kleinere Gruppe durchführen, so verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag.

Brunch - Buffet

Brunch Continental

Zopf, Brot und Gipfeli
Auswahl an Konfitüren, Butter

Birchermüesli

Käse- und Fleischplatte

Orangenjus, Tee, Kaffee

Menüpreis pro Person 15.00

Brunch spezial

(ab 30 Personen)

Zopf, Gipfeli und Weggli
Diverse Brote
Auswahl an Konfitüren, Butter

Verschiedene Yogurt und Müesli-Flocken
Birchermüesli
Früchteschale

Käse- und Fleischplatte
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Geräuchte Forellenfilets
Crevettencocktail

Rührei oder Spiegelei
Gebratener Speck

Mini-Crèmeschnitten und Kuchen

Orangenjus, Tee, Kaffee, Prosecco

Menüpreis pro Person 28.00

Apéro - Buffet

Gediegenes Apéro - Buffet

Salzsnacks

Pommes Chips nature/Paprika, Salzstengeli und Nüssli

Schinkengipfeli

Chili-Würstli im Teig

Chäschüechli

Gemüse Dips

Parisettes am Meter

gefüllt mit Salami, Schinken, Lyoner, Trutenbrust und Käse

Menüpreis pro Person

18.00

Exklusives Apéro - Buffet

(ab 40 Personen)

Schinkengipfeli

Chili-Würstli im Teig

Gemüse Dips

Verschiedene Oliven

Eingelegte, getrocknete Tomaten, Peperonata (eingelegte Peperoni)

Norwegischer Raumlachs mit Meerrettich-Schaum

Kalte Riesencrevetten an feinem Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfeli

Vitello tonnato

Rindscarpaccio mit dünn geschnittenem Parmesan und Olivenöl

Rindstatar

Lauwarme Saté-Spiessli mit Pouletfleisch

Hausgemachter, heisser Mini-Fleischkäse

Käseplatte

Brot und Toast

Früchteplatte

Süsse Amuse Bouche

Menüpreis pro Person

30.00

Gourmetbuffet

Kaltes Gourmetbuffet

(ab 40 Personen)

Norwegischer Rauchlachs
Geräuchte Forellenfilets
Crevetten an Cocktail-Sauce
Vitello tonnato
Bündnerfleisch
Rohschinken mit Melone
Salami Fumagallo
Hauspastete
Terrine
Roastbeef
Trutenbrust
Kalbsbraten
Gemischte Käseplatte
Salatbuffet mit 8 Sorten
Partybrot

Menüpreis pro Person 38.00

Kaltes und warmes Gourmetbuffet

(ab 40 Personen)

Kaltes Gourmetbuffet (siehe oben)
Lammgigôt
Schweinsbraten
Kartoffelgratin

Menüpreis pro Person 48.00

Zusätzlich:
Zartes US-Roastbeef

Menüpreis pro Person 52.00

Bauernbuffet

(ab 40 Personen)

Schinken im Brotteig
Gekochtes Siedfleisch
Saucissons
Geräucherter Speck
Heisser Fleischkäse
Schweinebraten
Hackbraten
Kartoffelgratin
Dörrbohnen oder Sauerkraut

Menüpreis pro Person

32.00

Grillplausch – unser grosser Sommerhit

Wenn Sie einen geeigneten Gartensitzplatz und eine nahegelegene Nische für den Grill haben, so überraschen Sie Ihre Gäste mit einem exklusiven Grillplausch.

Dabei können Sie natürlich ganz gut selbst den Chef-Grilleur spielen. Wir stellen Ihnen alles bereit und geben Ihnen die besten Grilltips. Den passenden Grill sowie Holzkohle, Zündflüssigkeit, Grillzangen, Speckstein etc. stellen wir Ihnen zu günstigen Konditionen zur Verfügung.

Aillerons
Scharfe Thai-Burger
Metzgerschnitten
Chiliwürstli
Cipollata
Hamburger aus Kalbfleisch
Kalbssteak
Schweinesteak
Rindssteak
Pouletbrüstli
Lammkotelette
Riesencrevetten
Frischlachs
Grillgemüse

Menüpreis pro Person		26.00
Baked Potatoes in Folie mit Sauerrahm	p/P	2.50
Diverse Saucen	100g	2.80

Falls Sie eine Vorspeise für nötig erachten, empfehlen wir Ihnen unser feines Salatbuffet oder eine unserer ausgewählten Vorspeisen.

Fondue Chinoise

Frisch geschnittenes

- Rindsfleisch
- Kalbfleisch
- und Pouletfleisch

können Sie in einer feinen Bouillon sieden. Dazu gehören die folgenden Beilagen:

- Mixed Pickles
- Cornichons
- diverse Saucen
- gemischter Blattsalat

Fondue-Rechaud, Brennpaste und Gabeln im Preis inbegriffen.

Menüpreis pro Person

30.00

Fondue Bourguignonne

Zarte Rindfleischwürfeli werden in heissem Öl gebraten.

Fondue-Rechaud, Brennpaste und Gabeln im Preis inbegriffen.

Dazu gehören die folgenden Beilagen:

- Mixed Pickles
- Cornichons
- diverse Saucen
- gemischter Blattsalat

Menüpreis pro Person

30.00

World of Asia

(ab 40 Personen)

Frühlingsrolle mit süsser Chili-Dipsauce

Sweet and Sour mit Schweinefleisch
frittierte Schweinefleisch-Streifen an einer süsslich-sauren Früchte-Gemüse-Sauce

Rotes Thai-Curry
Pouletgeschnetzeltes an rassiger Kokosmilch-Curry-Sauce

Beef Curry
Zartes Rindsgeschnetzeltes an pikanter Curry-Sauce

Basmati-Reis

Mah Mee
Indonesisches Nudelgericht mit Schweins- und Pouletfleisch

Menüpreis pro Person 36.00

Zusätzlich:
Boeuf Stroganof
zarte Rindfleischwürfel an pikanter Paprika-Rahmsauce

Menüpreis pro Person 39.00

Italian Night

(ab 40 Personen)

Antipasti-Buffer

Verschiedene Oliven
Peperonata (eingelegte Peperoni), grillierte Auberginen
eingelegte, getrocknete Tomaten
Riesencrevetten an feinem Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfeli
Vitello tonnato
Salami
Rindscarpaccio mit dünn geschnittenem Parmesan und Olivenöl
Melonen mit Rohschinken
Insalata Caprese (Tomaten mit Mozzarella)
Blumenkohlsalat
Penne-Salat
Gemischter Blattsalat

Menüpreis pro Person 34.00

Antipasti- und warmes Buffet

Antipasti-Buffer (siehe oben)
Kalbsbraten
Rindsbraten an Chianti-Sauce
Lasagne
Broccoli

Spaghetti und Penne an feinen Saucen:
Bolognese, aglio olio e peperoncini, Pesto- und Tomaten-Sauce

Menüpreis pro Person 48.00

Antipasti-Buffer und Spaghetti-Plausch

Antipasti-Buffer (siehe oben)
Spaghetti an feinen Saucen:
Bolognese, aglio olio e peperoncini, Pesto- und Tomaten-Sauce

Menüpreis pro Person 40.00

Mexican Night

(ab 50 Personen)

Mexikanisches Apéro-Buffer

Knusprige Tortilla-Chips mit Hot Taco Sauce

Frittierte Chicken Nuggets an Barbecue Sauce

Mozzarella Fingers

Jalapeño Poppers (mit Cream cheese gefüllte Peperoni) mit Salsa

Frittierte Onion Rings

Menüpreis pro Person

16.00

Mexikanisches warmes Buffet

Chili con Carne

Würziges Rindshackfleisch mit Bohnen an einer Chili-Sauce

Fajitas

Weizentortillas, welche mit folgenden Zutaten gefüllt werden können:

- Poulet- oder Rindfleisch
- Pilzragout
- Sourcream
- Guacamole
- Geriebener Käse
- Pico di Gallo (scharfe Tomatensauce)
- Julienne von Eisbergsalat und Rüebli, Zwiebelringe, Mais

Chili potatoes

Menüpreis pro Person

32.00

Mexikanisches Apéro und warmes Buffet

Menüpreis pro Person

48.00

Dessert - Buffet

(ab 30 Personen)

Frischer Fruchtsalat

Gebrannte Crème

Mousse au chocolat

Tirami sù

Vacherin glacé

Eistorte mit verschiedenen Glacé-Aromen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Süsse Amuse Bouche

Menüpreis pro Person

14.00

Weinliste

Weissweine

Schweizer Weissweine

Epresses	5,0dl	12.00
St. Saphorin	5,0dl	13.00
Stadtberger Belvédère blanc AOC	7,0dl	15.00
Stadtberger Charmont AOC	7,5dl	18.00
Stadtberger Cuvée blanc Barrique AOC	7,5dl	22.00
Aigle "Les Murailles" AOC	7,0dl	26.00
Dézaley "Eveque" AOC	7,0dl	26.00
Fendant "Etoile du Valais" AOC	7,5dl	16.00
Chardonnay barrique	7,5dl	22.00

Französische Weissweine

Chablis Montmain	7,5dl	28.00
Pouilly-Fuissé Louis Jadot AOC	7,5dl	38.00

Italienische Weissweine

Soave "Capitel Tenda"	7,5dl	16.00
--------------------------	-------	-------

Pinot Grigio DOC	7,5dl	21.00
---------------------	-------	-------

Kalifornische Weissweine

Chardonnay Ironstone	7,5dl	18.00
-------------------------	-------	-------

Sauvignon Blanc Mondavi Woodbridge	7,5dl	18.00
---------------------------------------	-------	-------

Rotweine

Schweizer Rot- und Roséweine

Stadtberger Pinot Noir AOC	7,0dl	16.00
Dôle Pinot Noir, "Höllenstein"	7,0dl	17.00
Merlot del Ticino "Selezione d'ottobre"	7,5dl	20.00
Maienfelder "Schloss Salenegg"	7,0dl	29.00
Oeil de perdrix "Chateau Auvernier", Neuenburg	7,0dl	21.00

Französische Rotweine

Beaujolais / Burgund

Beaujolais villages "Chateau Lacarelle"	7,5dl	14.00
Fleurie Paul Durot AC	7,5dl	18.00
Pommard Vaumuriens"	7,5dl	42.00

Bordeaux

"Chateau Citran" Haut-Medoc	7,5dl	32.00
"Chateau Grand-Puy-Ducasse"	7,5dl	46.00

Italienische Rotweine

Chianti Classico "Aiola", DOCG	7,5dl	22.00
Vino nobile di Montepulciano DOCG	7,5dl	30.00
Amarone Tedeschi DOC MO	7,5dl	36.00
Salice Salentino	7,5dl	20.00

Spanische Rotweine

Rioja DO "El Coto" crianza	7,5dl	17.00
Ribera del Duero DO Reserva "Conde de Siruela"	7,5dl	34.00
Celeste Torres DO	7,5dl	26.00

Kalifornische Rotweine

Cabernet Sauvignon "Ironstone"	7,5dl	19.00
Merlot "Beringer"	7,5dl	24.00

Argentinische/Chilenische Rotweine

Clos de los Siete (Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah und Merlot)	7,5dl	26.00
Quatro (Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenère, Merlot) "Mont Gras"	7,5dl	22.00

Australische Rotweine

Syrah / Cabernet Sauvignon "Koonunga Hill"	7,5dl	22.00
Cabernet Sauvignon "Omrah" MO	7,5dl	20.00
Cabernet Sauvignon "Penfolds BIN 407"	7,5dl	37.00

Champagner

Moët Chandon brut	7,5dl	48.00
Charles Ellner brut	7,5dl	34.00

Schaumweine

Prosecco di Conegliano DOC	7,5dl	20.00
Cava brut Reserva	7,5dl	20.00
„Dessert“ Stadtberger Dessertwein, süss	3,75dl	25.00

Sollte sich Ihr Lieblingswein nicht unter den hier aufgeführten befinden, so besorgen wir ihn Ihnen gerne zu fairen Konditionen.

Diverse Getränke

Orangenjus Granini	10 dl	Flasche	6.00
Bowlen in verschiedenen Aromen	10 dl		16.00
Mineralwasser in diversen Aromen	10 dl	Flasche	3.00
Bier gekühlt	6 dl	Flasche	2.80
Hopfenperle „Spezli“	3.3 dl	Flasche	2.30
Feldschlösschen 2,4%	3.3 dl	Flasche	2.30
Clausthaler	3.3 dl	Flasche	2.30
Fass-Bier	20lt.		100.00
Kaffee à discrétion, Espresso		p/P	2.50

Dienstleistungen

Material

Besteck inkl. Reinigung	Stk.	0.40
Porzellan-Geschirr weiss, Gläser inkl. Reinigung	Stk.	0.60
<p>Sollte bei Ihrer Party Geschirr in die Brüche gehen, werden wir es Ihnen zum Wiederbeschaffungspreis verrechnen.</p> <p>Auf Wunsch können wir Ihnen auch Wegwerf-Geschirr zu günstigen Konditionen besorgen.</p>		
Aschenbecher	Stk.	0.45
Tischtücher Dunicel und Papierservietten	Gedeck	2.20
Grosse Pfanne mit Gas für Risotto, Paella etc.		150.00
Holzkohlegrill	Stk.	40.00
Gasgrill	Stk.	40.00
Holzkohle (Verrechnung nach Verbrauch)	p/kg	2.20
Gasflasche (Verrechnung nach Verbrauch)	Fl.	45.00
Tischgarnituren für ca. 8 Personen	Stk.	25.00
Runder Tisch (Ø 160cm) mit 10 Stühlen	Stk.	50.00
dazu:		
Stofftischtücher (210x210cm)	Stk.	20.00
Stoffservietten	Stk.	1.50
Kaffeemaschine Cafitesse (für Grossanlässe)	Stk.	100.00
Kaffeemaschine (für kleinere Anlässe)	Stk.	40.00

Personal

Damit Sie Ihren Anlass so richtig geniessen können, stellen wir Ihnen gerne unser geschultes, aufgestelltes Fachpersonal zur Verfügung.

Chef - Personal bis 24 Uhr	Std.	75.00
Chef - Personal nach 24 Uhr	Std.	85.00
Service - Personal bis 24 Uhr	Std.	43.00
Service - Personal nach 24 Uhr	Std.	48.50
Chauffeur bis 24 Uhr	Std.	43.00
Chauffeur nach 24 Uhr	Std.	48.50

Die Sozialkosten (AHV/ALV/UVG) sind in den Stundenansätzen inbegriffen. Die An- und Rückfahrten gelten als Arbeitszeit und werden dementsprechend belastet.

Für Aufräumarbeiten verrechnen wir einen Stundenansatz von CHF 43.00 pro Person.

Transport

Grundtaxe	Fahrt	25.00
Fahrtkosten Lieferwagen	p/km	1.50