

---

# STAUBLI

---

## *Party Service*



## MENUE- UND GETRÄNKE- VORSCHLÄGE

---

# INHALT

---

<b>Apéro</b>	<b>2</b>
Kalte Appetizers	2
Warme Appetizers	3
<b>Hausgemachte Suppen</b>	<b>4</b>
<b>Kalte Vorspeisen</b>	<b>5</b>
<b>Brote</b>	<b>6</b>
<b>Hauptspeisen</b>	<b>7</b>
Kalbfleisch	7
Rindfleisch	8
Pouletfleisch	8
Schweinefleisch	9
Vegetarisch	10
Rustikales	11
Around the world	12
Beilagen	13
<b>Dessert</b>	<b>14</b>
<b>Apéro – Buffet</b>	<b>15</b>
<b>Buffets aus aller Welt</b>	<b>18</b>
<b>Dessert – Buffet</b>	<b>25</b>
<b>Wein-/Getränkliste</b>	<b>26</b>
Weissweine	26
Roséweine	26
Rotweine	27
Prosecco	27
Diverse Getränke	28
<b>Dienstleistungen</b>	<b>29</b>
Material	29
Personal und Transport	30
<b>Hinweise &amp; AGB</b>	<b>31</b>

# APÉRO

---

## Kalte Appetizers

### Canapés (Parisettescheibe - CH)

- mit Ei, Schinken, Salami und Käse belegt	Stück	2.50
- mit Lachs und Rindstatar belegt	Stück	3.00

### Tortilla Chips

mit hausgemachter Guacamole und Chili-Sauce 	p/P	4.00
---	-----	------

### Hausgemachtes Blätterteig-Gebäck (30g)

in verschiedenen Variationen	p/P	3.00
------------------------------	-----	------

### Gemüse - Dips im Weckglas

verschiedene knackige Gemüsestengel mit diversen Saucen	Stk.	3.50
---	------	------

### Käse-Platte

Verschiedene, schön angerichtete Käsesorten, garniert 	100g	6.50
---	------	------

### Speckzopf (CH)

Zopfteig mit Speckwürfeli verfeinert	kg	24.00
--------------------------------------	----	-------

### Oliven- und Tomatenbrot à 400g (CH)

Knuspriges Brot mit Oliven oder Dörrtomaten	Stk.	8.00
---	------	------

### Feine Spiessli mit

- Melonen und Rohschinken  	Stk.	3.00
- Tomaten und Mozzarella 	Stk.	2.80

### Parisettes (CH) am Meter

gefüllt mit Schinken, Salami, hausgemachtem Fleischkäse, Käse usw.	p/P	7.00
--	-----	------

**Einfache Fleisch- und Käseplatte**

(z.B. mit Schinken, hausgemachten Fleischkäse, Salami, Speck und diversen Käsesorten) ☒

p/P 16.50

**Exklusive Fleisch- und Käseplatte**

(z.B. mit Rohschinken, Mostbröckli, Salami, hausgemachtem Fleischkäse, Pastete, Terrine, Schinken und diversen Käsesorten)

p/P 19.00

**Und erfrischend leicht: Frucht-Snack**

Früchte in Stücke geschnitten und im kleinen Weck-Glas serviert ☒☑✓

Glas 3.50

## Warme Appetizers

**Schinkengipfeli**

Blätterteiggipfel mit feiner Schinkenfüllung

Stk. 3.50

**Chili-Würstli im Teig**

Pikantes Würstli (R/S) im Blätterteig

Stk. 4.00

**Chäs-Chüechli**

Stk. 4.00

**Lauwarmes Satay-Spiessli**

mit Pouletfleisch ( ca. 60g) ☑

Stk. 3.50

**Rassige Meatballs (R/S) ☑**

Stk. 2.50

**Frittierte Reiskugeln**

Vegetarisch ☑

Stk. 2.50

**Vor Ort frittiert\*:****Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)**

mit süsser Chili-Sauce ☒☑✓

Stk. 1.00

**Mini-Samosa**

mit Gemüsefüllung und süsser Chili-Sauce ☑✓

Stk. 1.00

\*die Personalkosten für das Frittieren sind im Preis nicht inbegriffen

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

---

## Kalte Gazpacho-Suppe

mit Knobli-Croutons  

2dl 6.50

## Tomatencrèmesuppe

mit Basilikum

2dl 6.00

## Kürbis-Rahmsuppe

(saisonal)

2dl 6.00

## Spargelcrème-Suppe



(saisonal)

2dl 7.00

## Currysuppe

2dl 6.00

## Zitronengras-Kokossuppe

mit grünem Curry  

2dl 6.00

## Rüebli-Ingwer-Suppe

2dl 6.00

## Bündner Gerstensuppe

- vegetarisch

Vorspeise 2dl 6.00

Hauptspeise 5dl 13.50

- mit Speck verfeinert

Vorspeise 2dl 7.00

Hauptspeise 5dl 15.00

## Gulaschsuppe

Vorspeise 2dl 7.50

Hauptspeise 5dl 17.00

# KALTE VORSPEISEN

---

## Blattsalat

Saisonal gemischter Blattsalat (60g)  p/P 6.00

## Nüsslisalat (saisonal)

mit Ei und Speckwürfeli (60g)  p/P 9.50

## Insalata Caprese

Tomaten-Mozzarella-Salat (150g) p/P 7.50

## Griechischer Salat (150g)

mit Oliven und Fetakäse p/P 8.00

## Kartoffelsalat (300g)

- nach Muettis altem Rezept  p/P 6.00

- nach Joachims Rezept (ohne Mayonnaise)  p/P 6.00

## Kleines Salatbuffet

mit 4 verschiedenen Salaten p/P 10.00

## Salatbuffet

mit 6 verschiedenen Salaten p/P 13.00

## Auswahl an Salaten:

Grüner, Mais, Tomaten, Tomaten-Mozzarella, Rübli, Sellerie, Kabis, Blumenkohl, Couscous, Linsen, Gurken, Bohnen, Reis, Hörnli und Fenchel (je nach Saison)  
zusätzlich: Kartoffelsalat (+ CHF 1.00/ Person)

## Hausgemachte Saucen:

Französische und italienische House Dressings

## Zusätzliche Garnituren:

gehackte Eier, knusprige Speckwürfeli, Brotcroutons, geröstete Kernen p/P 3.00

<b>Rohschinken mit Melone</b> ☒☒	p/P	11.00
<b>Rauchlachstatar (70g) mit Meerrettichschaum</b> mit einem Salatbouquet angerichtet ☒	p/P	13.50
<b>Vitello tonnato</b> Kalbfleisch an Thonsauce, mit Kapern garniert ☒	p/P	13.50
<b>Crevetten mit Couscoussalat</b> Riesencrevette mit Mango, Ingwer und Zitronengras auf pikantem Couscoussalat	p/P	13.50

## BROTE

---

<b>Kleine Tischbrötli (FR)</b> assortiert (hell, dunkel, mit Sesam usw.)	Stk.	1.50
<b>Parisette (FR)</b>		
- hell (250g)	Stk.	4.00
- rustico (220g)	Stk.	4.50
<b>Dunkles Kilo-Brot (CH)</b>	p/kg	7.50
<b>Speckzopf (CH)</b> Zopfteig mit Speckwürfeli verfeinert	kg	24.00
<b>Oliven- und Tomatenbrot à 400g (CH)</b> Knuspriges Brot mit Oliven oder Dörrtomaten	Stk.	8.00

Auf Wunsch können wir Ihnen auch gerne glutenfreie Brötchen organisieren.

# HAUPTSPEISEN

---

## Kalbfleisch

### **Rosa gebratenes Kalbsnierstück (200g)**

- an Morchelsauce oder

p/P 32.50

- an Rosmarinjus

p/P 28.50

### **„Züri Gschnätzlets“ (200g)**

Zartes Kalbfleisch an Rahmsauce mit Pilzen

p/P 21.50

### **Kalbs-Voessen Jägerart (200g)**

mit Pilzen und Speck zubereitet

p/P 18.50

### **Wiener Kalbs-Rahm-Gulasch (200g)**

Zartes Kalbsvoessen an Rahmsauce


p/P 18.50

### **Rahmschnitzel (160g)**

Kalbsschnitzel an Sherry-Rahmsauce

p/P 19.50

### **Osso Bucco**

Geschmorte Kalbshaxe (ca. 300g) nach Tessiner Art 

p/P 23.50

### **Saltimbocca (180g)**

Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt an leichtem Jus 

p/P 21.50

### **Kalbs-Schulterbraten (250g)**

mit Rosmarinjus

p/P 18.50



## Rindfleisch

<b>Rindstatar – unsere Hausspezialität</b>	Vorspeise	100g	13.50
pikant gewürzt und mit verschiedenen Garnituren angerichtet 🕒	Hauptspeise	180g	19.50
<b>Klassisches ungarisches Rinds-Gulasch (200g)</b> 🕒		p/P	17.00
<b>Boeuf Stroganof (200g)</b>			
Zart geschmorte Rindfleischstreifen an würziger Paprika-Rahmsauce		p/P	20.00
<b>Rindfleischgeschnetzeltes (200g)</b>			
Zart geschmorte Rindfleischstreifen an grüner Pfefferrahmsauce		p/P	20.00
<b>Rindssaftplätzli (180g)</b>			
Geschmorte Plätzli Grossmutter Art 🕒		p/P	19.50
<b>Roastbeef (180g)</b>			
Englisch gebratenes Beef an hausgemachter Sauce Béarnaise		p/P	27.50
<b>Italienischer „Brasato“ (250g)</b>			
Geschmorter Rindsbraten an Balsamico-Sauce 🕒		p/P	20.00

## Pouletfleisch

<b>Riz Casimir (200g)</b>			
Zartes Pouletgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce, mit Reis und Früchtegarnitur 🕒		p/P	19.00
<b>Zartes Pouletbrüstchen</b>			
mit Kräuterkruste und mit Zitronengras verfeinert, an leichter Kokos-Sauce		p/P	17.50

# Schweinefleisch

## Schweinsgeschnetztes (Huft - 200g)

an Rahmsauce mit Pilzen

p/P 15.00

## Schweinsvoressen (200g)

an Paprikarahmsauce

p/P 13.00

## Piccata Milanese (140g)

im Ei-Käse-Teig gebratene Plätzli mit Tomaten-Spaghetti

p/P 23.50

## Schweinebraten (220g) mit feinem Jus

- vom Hals 

p/P 14.00

- vom Nierstück 

p/P 16.00

## Aargauer Braten mit gedörrten Zwetschgen (220g) mit feinem Jus

- vom Hals 



p/P 15.00

- vom Nierstück 

p/P 17.00

# Vegetarisch

## Thailändisches Masaman-Curry (mild)

Diverse Gemüse und Kartoffelwürfel an Curry-Sauce mit Jasmin-Reis   p/P 17.00

## Indisches Linsen-Dal

mit frischem Gemüse und Jasminreis   p/P 17.00

## Gemüse-Lasagne

p/P 16.50

## Risottopfanne – frisch für Sie vor Ort zubereitet\*

mit Steinpilzen und Gemüse-Brunoise verfeinertes Risotto p/P 15.00

## Gemüse-Piccata (Sellerie oder Zucchini)

mit Tomaten-Spaghetti p/P 18.00

## Agnolotti mit Steinpilzfüllung

an Salzeibutter, dekoriert mit Parmesansplitttern

Vorspeise p/P 13.00

Hauptspeise p/P 17.50

## Penne alle cinque pi

Köstliche Penne mit den 5 klassischen Zutaten

Vorspeise p/P 11.00

Hauptspeise p/P 15.00

## Aelplermagronen vegetarisch

mit Zwiebeln und Kartoffeln zubereitet, mit Käse überbacken

p/P 16.00

zusätzlich mit Apfelmus

p/P 17.00

\*die Personalkosten für die Zubereitung des Risottos vor Ort sind im Preis nicht inbegriffen

## Rustikales

<b>Hausgemachter Fleischkäse (200g) mit Senf</b>	p/P	11.00
mit Kartoffelsalat (300g) nach Muettis altem Rezept	p/P	16.50
<b>Bauernschinken mit Senf</b>	p/P	13.00
mit Kartoffelsalat (300g) nach Muettis altem Rezept 	p/P	18.50
<b>Schinken im Brotteig mit Senf</b>	p/P	16.00
mit Kartoffelsalat (300g) nach Muettis altem Rezept	p/P	21.50
<b>Hackbraten (R/S) nach Grossmutter Art (200g)</b>		
mit feinem Jus	p/P	15.00
<b>Aelplermagronen</b>		
mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln zubereitet, mit Käse überbacken	p/P	16.00
zusätzlich mit Apfelmus	p/P	17.00
<b>G'hackets (Rindfleisch – 200g) mit Hörnli</b>	p/P	16.00
und Apfelmus	p/P	17.00

# Around the World

## Mah Mee – würziges Indonesische Nudelgericht

- mit zartem Pouletfleisch ① p/P 17.00
- vegetarisch ① p/P 16.00

## Sweet and Sour

mit saftigem Schweinefleisch, serviert mit Reis ① p/P 21.50

## Indisches Beef - Curry

Zart geschmorte Rindfleischwürfel an pikanter Curry-Sauce, serviert mit Reis ① p/P 22.00

## Chop Suey Pouletgeschnetzeltes (mild)

mit frischem Gemüse und Jasminreis ① p/P 18.00

## Rotes Thai-Curry

Pouletgeschnetzeltes an Kokosmilch-Curry-Sauce, serviert mit Jasminreis ① p/P 19.00

## Butter Chicken

Pouletwürfel an würziger indischer Sauce, serviert mit Reis p/P 19.00

## Paella – frisch für Sie vor Ort zubereitet\*

Safran-Reisgericht mit Pouletstücken, Chorizo, Erbsen und Peperoni zubereitet ① p/P 18.00  
zusätzlich: Riesencrevetten p/P 22.00

## Hausgemachte Lasagne

mit Rindsbolognese und Béchamel-Sauce p/P 17.00

## Chili con carne (R)

mit Pilaw-Reis p/P 17.00

## Spaghetti- oder Penne-Plausch

mit Pesto-, Rindsbolognese-, Tomatensauce und Reibkäse, Hot Chili Öl p/P 22.50

\*die Personalkosten für die Zubereitung der Paella vor Ort sind im Preis nicht inbegriffen

## Beilagen

Rosenkohl		
Blattspinat		
Rüebli		
Grüne Bohnen	p/P	3.00
Fenchel, gratiniert		
Saisonale Gemüsevariation		
gemischtes Ofengemüse		
Ratatouille		
Lauchgemüse		
Blaukraut	p/P	4.00
Nudeln		
Pilaw-Reis		
Kartoffelstock	p/P	3.00
Butterspätzli		
Crèmepolenta		
Risotto (vor Ort zubereitet)	p/P	4.00
Kartoffelgratin	p/P	4.50

# DESSERT

---

## Fruchtsalat (200g)

mit saisonalen Früchten ☒☒☒✓

p/P 6.50

## Exotischer Fruchtsalat (200g) ☒☒☒✓

p/P 8.50

## Im Weck-Glas für Sie schön zubereitet:

- Gebrannte Crème mit Croquant-Topping	p/P	6.00
- Vanilleflan mit Caramel-Sauce ☒	p/P	6.00
- Vanilleparfait mit Caramel-Croquant ☒	p/P	6.50
- Apfelmost – Crème ☒	p/P	6.00
- Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis ☒	p/P	7.50
- Lemongras-Panna Cotta mit Mango-Maracuja-Sauce ☒	p/P	8.50
- Weisses Mousse au chocolat mit Croquant	p/P	7.50
- Mousse au chocolat mit Crémant-Schoggi zubereitet ☒	p/P	7.50

## Vanille-Glacé

mit heissen Beeren ☒

p/P 8.00

## Tirami sù

mit Grand Marnier verfeinert

p/P 8.00

## Crème- und Früchteschnitten

p/P 6.00

## Vacherin glacé classique à la mode de Joachim

Eistorte mit Vanille-/Erdbeer-/Schokolade-Glacé im Meringue-Rahm-Mantel ☒

p/P 9.50

## Mini-Pâtisserie

Verschiedene, kleine Pâtisserie

Stk. 3.00

# APÉRO – BUFFET

---

## Der kleine Starter: Italienische Antipasti

Verschiedene Oliven

Parmesanwürfeli

Salami spianata

Hausgemachtes Focaccia

p/P

10.00

## Rustikales Apéro - Buffet

Salzsnacks

Pommes Chips nature/Paprika, Salzstengeli und Nüssli

Schinkengipfeli

Chili-Würstli im Teig

Chäschüechli

Gemüse Dips im Weck-Glas

Parisette am Meter

gefüllt mit z.B. Salami, Schinken, hausgemachtem Fleischkäse und Käse

- als Apéro

p/P

19.00

- als Apéro riche

p/P

25.00



## Oise Klassiker

(ab 30 Personen)

Verschiedene Oliven  
Parmesanwürfeli  
hausgemachtes Focaccia  
Cherry-Tomaten – Mozzarella - Spiessli  
Rauchlachs-Canapés  
Rindstatar-Canapés  
lauwarme Satay-Spiessli mit Pouletfleisch  
rassige Meatballs

- als Apéro	p/P	24.00
- als Apéro riche	p/P	32.00

## Eurasisches Apéro-Buffer

(ab 30 Personen)

Asiatische Nussmischung  
Verschiedene Oliven  
Rohschinken-Melonen-Spiessli  
Dürüm mit Humus- und Frischkäse-Füllung  
Rindstatar-Canapés  
Lauwarme Satay-Spiessli mit Pouletfleisch

und im Weck-Glas schön angerichtet:

- Riesengarnelen mit Mango, Ingwer und Zitronengras auf Eisberg-Salat
- Couscous-Salat mit Chili und Koriander verfeinert

- als Apéro	p/P	28.00
- als Apéro riche	p/P	36.50

## Als Apéro riche: Unser Schlemmer – Buffet

(ab 40 Personen)

Schinkengipfeli  
Chäschüechli  
verschiedene Oliven  
eingelegte, getrocknete Tomaten  
Peperonata (eingelegte Peperoni)  
Rauchlachs-Canapés  
Rindstatar-Canapés  
Melonen-Rohschinken-Spiessli  
Vitello tonnato im kleinen Schälchen  
lauwarme Satay-Spiessli mit Pouletfleisch

und im Weck-Glas schön angerichtet:

- kalte Riesengarnelen an feinem Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfeln
- Couscous-Salat mit Chili und Koriander verfeinert
- marinierter Feta auf Rucolabett

p/P

40.00

# BUFFETS AUS ALLER WELT

---

## Kaltes Gourmetbuffet

(ab 40 Personen)

Norwegischer Rauchlachs

Geräuchte Forellenfilets

Crevetten an Cocktail-Sauce

Vitello tonnato

Appenzeller Mostbröckli

Bündner Rohschinken mit Melone

Salami spianata

Hauspastete und Terrine

gemischte Käseplatte

Salatbuffet mit 4 Sorten nach Ihrer Wahl

helles und dunkles Parisette

p/P

36.00

## Kaltes und warmes Gourmetbuffet

(ab 40 Personen)

Kaltes Gourmetbuffet (siehe oben)

Roastbeef (100g) mit hausgemachter Sauce Béarnaise

Kalbsschulterbraten (100g) an Jus

Kartoffelgratin

p/P

58.00

## Back to the roots: Fleischkäsebuffet

(ab 30 Personen)

Nach Staublis Originalrezept zubereitete Fleischkäse – Sorten

- Original
- mit Chili-Koriander
- mit Käsewürfeln

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin  
sowie einer Auswahl an Senf

p/P

18.00

## American Style Hamburger Buffet

(ab 30 Personen)

Saftiger Rindshamburger im Sesam-Brötli (je 2 Stk./Person), die mit folgenden  
leckeren Zutaten belegt werden können:

- Gebratener Bacon
- Tomaten
- Zwiebeln
- Eisbergsalat
- Cole Slaw Salad (Kabis-Rüebli-Salat)
- Hot Barbecue - Sauce
- Cocktail – Sauce
- Ketchup

p/P

18.00

Zusätzlich: Baked potatoe mit Sour Cream

p/P

4.50

## Kleiner Grillplausch

(ab 20 Personen)

Verschiedene Grillwürstli

hausgemachter saftiger Burger (R/S)

Schweinesteak

Rindssteak

Pouletbrüstli an Sesam-Marinade

Grillgemüse mit Kräuteröl provençale

p/P

22.00

## Grosser Grillplausch

(ab 40 Personen)

### Grillapéro:

Verschiedene Grillwürstli

Knoblibrot

Metzgerschnitten

### Hauptgang:

Vegi-Burger

hausgemachter saftiger Burger (R/S)

Kalbssteak

Schweinesteak

Rindssteak

Pouletbrüstli an Sesam-Marinade

Lammkotelette an Knoblauch-Rosmarin-Marinade

Grillkäse

Riesencrevetten mit Chili-Öl

Frischlachs mit Kräuteröl provençale

Grillgemüse mit Kräuteröl provençale

Kräuterchampignons

p/P

35.00

Baked Potatoes in Folie mit Sauerrahm

p/P

4.50

Gerne liefern wir Ihnen zum Grillplausch folgende Saucen (100g/Pers):

p/P

3.50

Curry, Hot Barbecue, Cocktail, Knoblauch, Kräuterbutter

## Fondue Chinoise

Frisches, von Hand geschnittenes

- Rindfleisch (100g)
- Kalbfleisch (100g)
- und Pouletfleisch (100g)

p/P 31.00

oder

- Rindfleisch (200g)
- Kalbfleisch (100g)

p/P 35.00

Bei beiden Varianten sind im Preis inbegriffen:

- Gemüseeinlage für die Bouillon
- Mixed Pickles
- Cornichons
- diverse Saucen (150g/Person):  
Curry, Hot Barbecue, Tartare, Cocktail, Knoblauch

Zusätzlich: Pilaw Reis

p/P 3.00

Bouillon, Fondue-Rechaud, Brennpaste und Gabeln

p/P 5.00

## World of Asia

(ab 40 Personen)

Frühlingsrolle und Mini-Samosas mit süsser Chili-Dipsauce

Sweet and Sour mit Schweinefleisch

Schweinefleisch-Streifen an einer süsslich-sauren Früchte-Gemüse-Sauce

Rotes Thai-Curry

Pouletgeschnetzeltes an rassiger Kokosmilch-Curry-Sauce

Indisches Beef- oder Lamm-Curry

Zartes Rindsgeschnetzeltes oder Lammragout an pikanter Curry-Sauce

Jasmin-Reis

Mah Mee

Indonesisches Nudelgericht vegetarisch

p/P

36.00

## Siam Night

(ab 40 Personen)

Glasnudelsalat mit Rindfleischstreifen

Papaya-Salat

Poulet Satay-Spiessli

Thailändisches Masaman-Curry

Verschiedene Gemüse und Kartoffelwürfel an Curry-Sauce

Rotes Thai-Curry

Pouletgeschnetzeltes an rassiger Kokosmilch-Curry-Sauce

Grünes Thai-Curry

Riesencrevetten an pikanter Kokosmilch-Curry -Sauce

Lab Moo – rassiger lauwärmer thailändischer Hackfleischsalat (S)  
mit Limetten und Thaikräutern

Jasmin-Reis und gebratene Nudeln

p/P

42.00

# Italian Night

(ab 40 Personen)

## Antipasti-Buffer

Verschiedene Oliven, Parmesan-Würfel  
Peperonata, grillierte Auberginen  
eingelegte, getrocknete Tomaten  
Riesengarnelen an feinem Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfel  
Vitello tonnato  
Salami  
Rindscarpaccio mit dünn geschnittenem Parmesan und Olivenöl  
Melonen mit Rohschinken  
Insalata Caprese (Tomaten mit Mozzarella)  
gemischter Blatt- und Rucolasalat  
Parisette

p/P 36.00

## Antipasti-Buffer und Spaghetti- oder Penne-Plausch

Antipasti-Buffer (siehe oben)  
Spaghetti oder Penne an feinen Saucen:  
Bolognese, Pesto- und Tomaten-Sauce, Hot Chili Öl und Reibkäse

p/P 42.00

## Antipasti-Buffer und Saltimbocca

Antipasti-Buffer (siehe oben)  
Kalbs-Saltimbocca (160g)  
Safran – Risotto (frisch vor Ort zubereitet)

p/P 47.00

## Antipasti e Arrosti - Buffet

Antipasti-Buffer (siehe oben)  
Kalbsbraten (100g)  
Rindsbraten (100g) an Chianti-Sauce  
mediterranes Ofengemüse  
Polenta

p/P 51.00



# Mexikanisches Buffet

(ab 40 Personen)

Knusprige Tortilla-Chips mit hausgemachter Guacamole und pikanter Salsa

Fajitas

Weizentortillas, welche mit folgenden Zutaten gefüllt werden können:

- rassiges Rindshackfleisch
  - Pouletfleisch
  - pikante Gemüsestreifen
  - Sourcream
  - Guacamole
  - Cheddar Cheese
  - Pico de Gallo (scharfe Tomatensauce)
  - Julienne von Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelringe und Mais
- |     |       |
|-----|-------|
| p/P | 30.00 |
|-----|-------|

zusätzlich: Reis	p/P	3.00
------------------	-----	------

# DESSERT - BUFFET

---

## Kleines Dessert - Buffet

Frischer Fruchtsalat

Gebrannte Crème

Mousse au chocolat

Süsse Mini-Pâtisserie (2 Stk.)

p/P

13.50

## Grosses Dessert - Buffet

(ab 30 Personen)

Exotischer Fruchtsalat

Gebrannte Crème

Weisses Schoggi-Mousse mit Croquant

Panna cotta mit Frühtecoulis

Vacherin glacé - Eistorte mit verschiedenen Glacé-Aromen

Schoggi-Chueche

Süsse Mini-Pâtisserie (2 Stk.)

p/P

17.50

# WEIN - / GETRÄNKELISTE

---

## Weissweine

### **Stadtberger Belvédère blanc AOC**

Zart, fruchtbetont mit etwas Muskat im Fond. Ein Weisswein modernen Stils, mit der Frische im Vordergrund und getragen durch eine zarte Säure.

7,5dl 16.00

### **Stadtberger Charmont AOC**

Eine harmonische Kreuzung aus Chasselas- und Chardonnay-Trauben.

7,5dl 18.00

### **St. Saphorin "Roche Ronde" Testuz, Lavaux AOC**

Fruchtige und dank kalkhaltigem Boden mineralische Nase, würzig, generös und füllig im Mund, ruft auf der Zunge ein leichtes Prickeln herauf.

7,0dl 22.00

### **Aigle "Les Murailles" AOC, Henri Badoux SA Aigle**

Weicher, trockener Weisswein von reicher Fruchtigkeit, harmonisch-weicher Eleganz und Finesse. Der wohl berühmteste Weisswein der Schweiz!

7,0dl 25.00

### **Dézaley Lavaux AOC "Eveque", Fonjallaz**

Von grosser Feinheit getragen ebenso wie von beachtlichem Gerüst gestützt. Wein mit viel Charakter und Eigenständigkeit.

7,5dl 28.50

## Roséwein

### **Rosé Miraval, Angelina Jolie & Brad Pitt, Côtes de Provence**

Der Weinberg wird von der renommierten Winzerfamilie Perrin (Château de Beaucastel) betreut. Laut Wine Spectator zählt der Miraval Rosé zu den besten Weinen der Welt. Kultwein aus der Provence!

7,5dl 26.00

## Rotweine

### **Stadtberger Spätlese Pinot Noir AOC**

Eine rubinrote Farbe und Aromen von süssen Himbeeren, Kirschen und etwas Pflaume. Der Wein zeigt sich körperreich mit einer wunderbaren Saftigkeit.

7,5dl 19.50

### **Vigoroso Assemblage rouge vdp Suisse**

Aromen reifer Früchte im Spektrum von roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis. Weicher, schmelziger Auftakt, welcher übergeht in eine saftige Mundfülle. Weiche, reife Tannine runden den Körper ab.

7,5dl 19.50

### **Barbara d'Alba Elena, Roberto Sarotto DOP Piemont**

Komplex bereits im Bouquet, ausgereifte, rote Beerenfrucht mit würziger Note von der Fassreife. Intensiv und ausfüllend am Gaumen, sehr harmonisch.

7,5dl 27.00

### **Martin Berdugo Crianza Ribera del Duero DO**

Rubinrot mit lila Reflexen. Es handelt sich um einen perfekten Tempranillo - intensiv, mit junger, reifer Beerenfrucht, toller Struktur und feinem Tannin.

7,5dl 21.00

### **Baltasar Gracián Reserva, Arte de Ingenio, Calatayud DO**

Granatrot, breite Aromatik mit Vanille, Gewürzen und Karamel. Eleganter und kräftiger Körper, lange Frucht, lang anhaltender Abgang.

7,5dl 20.50

## Prosecco

### **Prosecco Sant'Alberto Extra Dry Valdobbiadene DOCG**

Das Bouquet ist feinaromatisch, fruchtig und anhaltend, erinnert an frische Trauben, goldenen Apfel, Aprikose und Akazienblüten.

7,5dl 18.00

### **Prosecco rosato Cuvée Sergio Mionetto Extra Dry Valdobbiadene**

Erlesener, zarter Rosé, dessen leuchtende Rosé-Färbung das Ergebnis einer feinen Selektion handverlesener Trauben ist – und ein prickelndes Versprechen, das sich mit dem ersten Schluck erfüllt. Lebendig, fruchtig, unwiderstehlich.

7,5dl 20.50

## Diverse Getränke

Orangenjuss	1,0lt.	Flasche	6.00
Mineralwasser m/o Kohlensäure	1,0lt.	Flasche	3.00
Diverse Süssgetränke	1,5lt.	Pet	5.00
Vollmond Bier, Bio Appenzeller	3,3dl	Flasche	4.00
Leermond Bier,	3,3dl	Flasche	4.00
Kaffee à discrétion, Espresso		p/P	3.00

### Etwas Spritziges für den Sommer:

Bowlen in verschiedenen Aromen m/o Alkohol, z.B.

- Ananas-Minze-Bowle oder

- Melonen-Bowle

1,0lt. 16.00

### Und für die kälteren Tage:

Weisser Glühwein	1,0lt.	16.00
Roter Glühwein	1,0lt.	16.00
Punch alkoholfrei (z.B. Apfel, Orangen)	1,0lt.	10.00

# DIENTSTLEISTUNGEN

---

## Material

Besteck inkl. Reinigung	Stk.	0.40
Porzellan-Geschirr weiss, Gläser inkl. Reinigung	Stk.	0.60

Sollte bei Ihrer Party Geschirr in die Brüche gehen, werden wir es Ihnen zum Wiederbeschaffungspreis verrechnen.

Grosse Pfanne mit Gas für Risotto, Paella etc.		150.00
Holzkohlengrill	Stk.	40.00
Gasgrill	Stk.	40.00
Holzkohle (Verrechnung nach Verbrauch)	p/kg	2.20
Gasflasche (Verrechnung nach Verbrauch)	Fl.	55.00

Tischtücher Dunicel und Papierservietten	Gedeck	3.00
--	--------	------

Buffettische	Stk.	15.00
Buffettbezug mit Röckli	Stk.	20.00

Stehtisch	Stk.	20.00
Stehtisch-Husse	Stk.	20.00

Stofftischtücher in diversen Grössen	Stk.	20.00
Stoffservietten	Stk.	1.50

Kaffeemaschine Cafitesse (für Grossanlässe)	Stk.	100.00
Kaffeemaschine (für kleinere Anlässe)	Stk.	40.00

Eiskübel	Stk.	10.00
- gefüllt mit Eis	Stk.	15.00

## 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
Chef de Service - Personal bis 24 Uhr	Std.	48.00
Chef de Service - Personal nach 24 Uhr	Std.	53.50
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 Rüstkosten, An- und Rückfahrten gelten als Arbeitszeit und werden dementsprechend belastet.

## Transport

Fahrtkosten Lieferwagen	p/km	1.50
-------------------------	------	------

# HINWEISE & AGB

---

## Preise

Die Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Als Referenz gilt jeweils die aktuellste Preisliste.

## Mehrwertsteuer

- Essen sowie alkoholfreie Getränke ohne weitere Dienstleistung: zuzüglich 2,6%
- Essen mit Einsatz Personal: zuzüglich 8.1%
- Alkoholische Getränke, Dienstleistungen und Mietmaterial: zuzüglich 8.1%

## Auftragsbestätigung

Ist die Bestätigung erteilt, so ist der Auftrag seitens der Kundschaft wie auch der Partyservice Staubli AG verbindlich. Allfällige Änderungen (z.B. Ergänzungen, Anpassung Bestellmenge usw.) sind bis 1 Woche vor dem Anlass möglich.

## Annulationskosten

Wird ein Auftrag kurzfristig annulliert, so stellen wir folgende Kosten in Rechnung:

- 7 bis 10 Tage vor dem Anlass: 25% der Auftragssumme
- 3 bis 6 Tage vor dem Anlass: 50% der Auftragssumme
- weniger als 3 Tage vor dem Anlass: 100% der Auftragssumme

## Zahlungsmodus

Unsere erbrachten Leistungen sind innerhalb von 10 Tagen netto bezahlbar.

## Fleisch-, Fisch- und Gemüseherkunft

Es ist uns ein grosses Anliegen, mit saisonalen Produkten zu arbeiten und nachhaltig zu produzieren. Daher stammt unser Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch aus Schweizer Produktion, das Lammfleisch aus Neuseeland.

Beim Fisch stammen die Crevetten aus Vietnam, die Forellenfilets aus Dänemark und der Rauchlachs aus Schottland.

Unser Gemüse beziehen wir von Friedli Gemüse AG in Wohlenschwil, um auch die regionale Wirtschaft zu fördern und die Transportwege kurz zu halten.



## Allergene Stoffe

Einige Gerichte sind mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:

- glutenfrei 
- laktosefrei 
- vegan 

Sollten Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie weitere Gerichte angepasst wünschen, so werden wir Ihnen gerne eine Lösung präsentieren.

## Gerichtsstand

Es kommt das Schweizerische Recht zur Anwendung. Der Gerichtsstand für die Beurteilung von Streitigkeiten ist Bremgarten AG.