



Menüvorschläge 2026

Kochtöpfli GmbH

Apéros	2
Vorspeisen	3
Suppen	4
Salat	4
Kleine Gerichte	5
Klassische Menüs	6
Vegetarische Menüs	8
Dessert	9
Grillplausch	10
Buffetvariationen	11
Unsere Vorschläge für Saisonmenüs	12
Allgemeine Geschäftsbedingungen	14

Apéro

Partybrot	Gross	CHF 70.00
	Mittel	CHF 60.00
	Klein	CHF 50.00
Gefüllte Parisette-Sandwiches		
Weissbrot, Lauge, Korn	pro Stück	CHF 25.00
Amuse Bouche (belegte Brötli)		
Lachs, Thon, Ei, Salami, Schiken, Tartare, Käse, Spargel	Platte 45 Stück	CHF 55.00
Antipasti		
verschiedene Oliven, getrocknete Tomaten, Teufelshörnli, Peppadew, Balsamicozwiebeln, Artischocken, Kapern, italienische Brote	kleine Platte für 15 Personen grosse Platte für 25 Personen	CHF 75.00 CHF 100.00
Käse-/Fleischplatte		
verschiedene Käse-, Fleisch- und Wurstwaren garniert	200 g pro Person	CHF 14.00
Gemüsedips	kleine Platte für 6 Personen grosse Platte für 15 Personen	CHF 20.00 CHF 50.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 1.50
Käsechüechli	pro Stück	CHF 1.50
Speckzopf	pro Kilo	CHF 15.00

Apéro

Einfaches Apéro

Amuse Bouche, Käsehäpli, Gemüsedips, Partybrot pro Person CHF 14.00

Rustikales Apéro

Barbara's Würste, Speck, Käse, italienische Brote und Antipasti pro Person CHF 14.00

Klassisches Apéro

Amuse Bouche, Gemüsedips, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Partybrot, Antipasti, Früchteplatte, Käse- und Fleischplatte, Brot und Zopf pro Person CHF 20.00

Italienisches Apéro

Marinierte Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Peppadew, Teufelshörnli, mariniertes Gemüse, italienische Fleisch- und Wurstwaren, Parmesan, italienische Brote, Crostini pro Person CHF 20.00

Apéro riche (kalte und warme Speisen) ab 20 Personen

Amuse Bouche, Gemüsedips, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Partybrot, Antipasti-/Käsehäppchen, Früchteplatte, Käse- und Fleischplatte, Brot und Zopf; Fischknusperli, Frühlingsrollen, Krevetten, MeatBolls pro Person CHF 30.00



Suppen mit Brot

Bouillon mit Einlage	pro Person	CHF	5.50
Saisoncremesuppe	pro Person	CHF	7.00
Gerstensuppe	pro Person	CHF	9.00
Gulaschsuppe	pro Person	CHF	15.00
Solothurner Weissweinsuppe	pro Person	CHF	9.00

Salate

Gemischter Salatteller (5 Sorten)	pro Person	CHF	9.00
Grüner Saisonsalat	pro Person	CHF	6.00
Nüsslersalat mit Ei (saisonal)	pro Person	CHF	9.50
Tomaten-/Mozzarellasalat mit Basilikum (saisonal)	pro Person	CHF	9.50
Salatbuffet, mind. 5 Sorten	pro Person	CHF	14.00
Salatbuffet, mind. 8 Sorten	pro Person	CHF	18.00



Kleine Gerichte

Chili con Carne, Chili sin Carne, Brot	pro Person	CHF 20.00
Äplermagronen mit Apfelmus	pro Person	CHF 18.00
Penne la Cinque P	pro Person	CHF 15.00
Lasagne verde al Forno	pro Person	CHF 20.00
Paella mit Fleisch	pro Person	CHF 28.00
Paella mit Fisch	pro Person	CHF 32.00
Nasi Goreng (Reis)	pro Person	CHF 20.00
Bami Goreng (Nudeln)	pro Person	CHF 20.00
Hörnli und Ghackets, Apfelmus	pro Person	CHF 20.00
Risotto mit Steinpilzen (nur vor Ort gekocht)	pro Person	CHF 18.00
Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat	pro Person	CHF 6.00
Gemüsebeilagen	pro Person	CHF 5.00



Klassische Menüs

Spaghetti mit 1 Sauce	pro Person	CHF 15.00
Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara jede weitere Sauce	pro Person	CHF 3.00
Rindsbraten	pro Person	CHF 28.00
Kartoffelstock Gemüse		
Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff	pro Person	CHF 26.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch	pro Person	CHF 25.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch	pro Person	CHF 31.00
Geschnetzeltes Pouletfleisch	pro Person	CHF 24.00
an Pilzrahmsauce oder Currysauce Reis, Nüdeli oder Spätzli Gemüse oder Salat		
Filetgulasch Stroganoff	pro Person	CHF 35.00
Butterreis, Nüdeli oder Spätzli Gemüse garniture		
Rahmschnitzel Schwein	pro Person	CHF 25.00
Rahmschnitzel Kalb	pro Person	CHF 31.00
Nüdeli oder Reis Gemüse		
Schweinssteak mit Kräuterbutter (200 g)	pro Person	CHF 30.00
Kartoffelgratin Gemüse garniture		
Schweinsfilet Calvadossauce	pro Person	CHF 34.00
Butternüdeli, Gemüse garniture		
Pouletbrüstli an Zitrone-/Basilikumsauce	pro Person	CHF 26.00
Butterreis Gemüse garniture		

Klassische Menüs

Zanderfilet an Dillrahmsauce	pro Person	CHF 27.00
Butterreis oder Salzkartoffeln Gemüse garniture		
Kalbssteak an Morchelsauce	pro Person	CHF 40.00
Nüdeli oder Spätzli Gemüse garniture		
Gemischter Braten (Kalb, Rind, Schwein)	pro Person	CHF 30.00
Kartoffelstock oder Gratin Gemüse garniture		
Lammnierstück Provençale	pro Person	CHF 32.00
Butterreis oder Nüdeli Gemüse garniture		
Hackbraten, Fleischkäse hausgemacht	pro Person	CHF 22.00
Kartoffelstock Gemüse garniture		
Bauernhamme		
Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	pro Person	CHF 22.50

Vegetarische Menüs

Pilzrahmsauce Butternüdeli oder Reis Saisongemüse oder Salat	pro Person	CHF 22.00
Wirsingcordonbleu Butterkartoffeln Saisongemüse oder Salat	pro Person	CHF 24.00
Tofu-Strogi Nüdeli, Reis oder Spätzli Saisongemüse	pro Person	CHF 23.00
Kichererbsen Curry Gemüse Sesamreis	pro Person	CHF 22.00
Gemüselasagne Saisonsalat	pro Person	CHF 18.00



Desserts

Vacherin Glace	pro Person	CHF	7.00
klassisches Tirami sù (saisonal auch mit Früchten)	pro Person	CHF	7.00
Fruchtsalat	pro Person	CHF	7.00
Schwarzwälder Torte	pro Stück	CHF	4.00
Schoggi Mousse	pro Person	CHF	7.00
diverse Cakes	pro Stück	CHF	3.00
Süssmostcreme mit Zitronensorbet	pro Person	CHF	7.00
Gebrannte Crème	pro Person	CHF	7.00
Fruchttörtli (saisonal)	pro Person	CHF	7.00
Vermicelles (saisonal)	pro Person	CHF	7.00
Caramelköpfli	pro Person	CHF	7.00
Panna Cotta	pro Person	CHF	7.00
Kleingebäck	pro Person	CHF	3.00
Dessertbuffet, mind. 5 Sorten	pro Person	CHF	15.00
Dessertbuffet, mind. 3 Sorten	pro Person	CHF	12.00
Dessertkäse, mind. 4 Sorten pro Platte mit Früchte- oder Birnenbrot, Trauben & Nüssen	pro Platte	CHF	55.00
Ganzes Cake		CHF	20.00
Ganze Torte		CHF	40.00



Grillplausch

Grillplausch Easy ab 15 Personen

Salatbuffet mit Kartoffelsalat,
Brot und Zopf, Grillplatte mit Schweinshalssteak,
Schweinsbratwürstli, Pouletbrüstli,
Kräuterbutter und Senf

pro Person

CHF 26.00

Grillplausch reichhaltig ab 25 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit Fruchtplatte (saisonal),
Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat, Brot und Zopf,
Grillplatte mit Schweinshalssteaks, Rindssteaks,
Lammracks, verschiedene hausgemachte Bratwürstli,
Pouletbrüstli, Lachs, Kräuterbutter und Senf

pro Person

CHF 37.00

Inkl. Grill, Gas & Reinigung

Saison: Grillplausch von April bis Ende Oktober



Buffetvariationen

Brunch

- Rohessspeck, Schinken, Trockenfleisch, Aufschnitt, Rösti,
- Speck mit Spiegelei, reichhaltige Käseplatte mit Früchten und Nüssen
- Geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets,
Meerrettichsauce, Dillsenf
- Verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Joghurt, pro Person CHF 37.00
Birchermüesli, Butterzopf, Brot, Gipfeli, Fruchtsalat pro Person mit Fisch: CHF 45.00
exkl. Prosecco 7 dl CHF 28.00
exkl. Mineral 1 lt CHF 5.00
- Milch, Milchkaffee, Tee, Ovomaltine, Orangensaft

Rustikales Buffet

- Reichhaltiges Salatbuffet mit Früchten
- Kartoffelsalat oder Gratin
- Roastbeef mit Sauce Tartare oder Béarnaisesauce
- Hamme oder Schweinehalsbraten
- Pasteten, Terrinen, Käseplatte
- geräucherter Lachs und Forellenfilets, Makrelen
mit Meerrettichschaum, verschiedene Brote, Zopf pro Person CHF 58.00

Spaghettiplausch

- Spaghetti mit 4 Saucen nach Wahl:
Bolognese, Pesto, Carbonara, Napoli, Frutti di Mare,
Lachs, Steinpilz, Aglio e olio, Gorgonzola oder Wodka
- Verschiedene Salatsorten mit Fruchtplatte
- Brot und Zopf
- Reibkäse pro Person CHF 32.00

Vorschläge für Saisonmenüs

Frühling

Menü komplett pro Person à CHF 70.00
(mind. 20 Personen)

Junger Kopfsalat mit Radiesli

Blätterteigpastetli mit Spargelspitzen und Morcheln

**Kalbsfiletmedaillon flambiert an Morchelsauce
Bärlauchspätzli
Frühlingsgemüse**

Limetten Flan

Sommer

Menü komplett pro Person à CHF 70.00
(mind. 20 Personen)

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Wassermelonen-Carpaccio

**Roastbeef Béarnaisesauce
Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse**

Tirami sù mit Erdbeeren

Vorschläge für Saisonmenüs

Herbst

Menü komplett pro Person à CHF 70.00
(mind. 20 Personen)

Kürbiscremesuppe

Saisonsalat mit Eierschwämmli

**Hirschfilet-Würfel an Wildrahmsauce
Butterspätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni**

Zimtpafrait mit Zwetschgensauce

Winter

Menü komplett pro Person à CHF 70.00
(mind. 20 Personen)

Solothurner Weinsüpli

Nüsslisalat mit Croûtons & Speck, Ei

**Filetgulasch Stroganoff
Spätzli oder Nüdeli
Gemüse garnitur**

Soufflé Glace Grand Marnier

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wo nichts anderes vermerkt, gelten die Preise pro Person. Kinder bis 12 Jahre bezahlen die Hälfte.

Gedeck I	pro Person	CHF	5.50
1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas, 1 Teller, 1 Dessertteller 1 Gabel, 1 Messer, 1 Dessertgabel- oder Löffel			

Gedeck II	pro Person	CHF	8.00
1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas, 1 Wasserglas, 2 Gabel, 2 Messer, 1 Suppenlöffel, 1 Dessertgabel- oder Löffel 1 Vorspeiseteller, 1 Hauptgangteller, 1 Dessertteller, 1 Kaffeetasse mit Unterteller, 1 Kaffeelöffel			

- einzelne zusätzliche Artikel werden mit je CHF 1.00 verrechnet.
- Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.
- Ersatz Mankopreis wird verrechnet.

Miete Kaffeemaschine (sofern Kaffee nicht von uns geliefert) Kaffee, Zucker und Rahm nach Aufwand	CHF	60.00
---	-----	-------

Miete Bistrotisch	CHF	22.00
--------------------------	-----	-------

Miete Buffettisch/Festbank	CHF	25.00
-----------------------------------	-----	-------

Miete Zelt (3 m x 6 m)	CHF	150.00
-------------------------------	-----	--------

Service pro Personal	Montag bis Samstag pro Stunde	CHF	70.00
<i>Die An- und Rückreise vom und zum Arbeitsort gelten als Arbeitszeit</i>	Sonntag pro Stunde	CHF	85.00
	Ab 23 Uhr Nachtzuschlag pro Stunde	CHF	85.00

Servietten & Tischtücher (Einzelstücke) nach Aufwand			
Tischrolle 25m (oder nach Aufwand)	CHF	100.00	
Papierservietten 50 Stk.	CHF	20.00	
Bistrotischtuch Papier	CHF	5.00	
Bistrotischtuch Stoff (Miete)	CHF	10.00	
Lieferung/Abholung wird im Stundenlohn berechnet pro Stunde	CHF	70.00	

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Transportkosten (Lieferwagen)

Raum Herzogenbuchsee und Umgebung (ca. 15km Umkreis)

keine

Ausserhalb Umkreis Fr. 1.50/km zzgl. Fahrzeit Chauffeur pro Stunde

CHF 70.00

Herkunft / Deklaration

- Es wird ausschliesslich Schweizerfleisch verwendet mit Ausnahme von Lamm (Neuseeland) und Rind (z.T. USA)
- Fleisch-Lieferant: Fleischwerkstatt, Röthenbach
- Trockenfleisch: aus hausgener Produktion
- Gemüse-Lieferant: Bösiger AG, Niederbipp; Forster AG, Pfaffnau
- Käse-Lieferant: Spycher Markus, Bleienbach
- Mehl Lieferant: Mühle Landshut, Utzenstorf
- Fisch-Lieferant: Bianchi AG, Zufikon

Mehrwertsteuer

MwSt-Satz Essen und Getränke

nur geliefert

2,6%

MwSt-Satz Essen und Getränke

geliefert mit Service

8,1%

Zahlungskonditionen

Zahlbar innert 10 Tagen netto