



# Menüvorschläge 2026

## Kochtöpfli GmbH

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

# Apéro

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

# 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

<b>Bouillon mit Einlage</b>	pro Person	CHF 5.50
<b>Saisoncremesuppe</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>Gerstensuppe</b>	pro Person	CHF 9.00
<b>Gulaschsuppe</b>	pro Person	CHF 15.00
<b>Solothurner Weissweinsuppe</b>	pro Person	CHF 9.00

## Salate

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



# Kleine Gerichte

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



# Klassische Menüs

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

# Klassische Menüs

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

# Vegetarische Menüs

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



# Desserts

<b>Vacherin Glace</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>klassisches Tiramisù (saisonal auch mit Früchten)</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>Fruchtsalat</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>Schwarzwälder Torte</b>	pro Stück	CHF 4.00
<b>Schoggi Mousse</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>diverse Cakes</b>	pro Stück	CHF 3.00
<b>Süssmostcreme mit Zitronensorbet</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>Gebrannte Crème</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>Fruchttörtli (saisonal)</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>Vermicelles (saisonal)</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>Caramelköppli</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>Panna Cotta</b>	pro Person	CHF 7.00
<b>Kleingebäck</b>	pro Person	CHF 3.00
<b>Dessertbuffet, mind. 5 Sorten</b>	pro Person	CHF 15.00
<b>Dessertbuffet, mind. 3 Sorten</b>	pro Person	CHF 12.00
<b>Dessertkäse, mind. 4 Sorten pro Platte</b> mit Früchte- oder Birnenbrot, Trauben & Nüssen	pro Platte	CHF 55.00
<b>Ganzes Cake</b>		CHF 20.00
<b>Ganze Torte</b>		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, Röstli,
- 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
- Milch, Milchkaffee, Tee, Ovomaltine, Orangensaft  
exkl. Prosecco 7 dl CHF 28.00  
exkl. Mineral 1 lt CHF 5.00

## 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

# 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.

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

<b>Gedeck II</b>	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.

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

<b>Miete Bistrotisch</b>	CHF 22.00
--------------------------	-----------

<b>Miete Buffettisch/Festbank</b>	CHF 25.00
-----------------------------------	-----------

<b>Miete Zelt (3 m x 6 m)</b>	CHF 150.00
-------------------------------	------------

<b>Service pro Personal</b>	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

<b>Servietten &amp; Tischtücher</b> (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