

# *BARBARAS KOCHTÖPFLI*



## Apéros

Partybrot	Gross	Fr. 65.00
	Mittel	Fr. 55.00
	Klein	Fr. 45.00
Speckzöpfe		Fr. 15.00 pro Kilo
Gefüllte Sandwiches Parisette		
	Weissbrot, Lauge, Korn	Fr. 12.00 pro Stk.
Amuse Bouche (Belegte Brötli)		
	Lachs, Thon, Ei, Salami, Schinken, Tartare, Käse, Spargel	
	Platte à 45 Stk.	Fr. 50.00
Antipasti- Käsehäppli		
	Versch. Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan, Weichkäse, mit Früchten, ital. Brote	
	Kleine Platte für 15 Pers.	Fr. 45.00
	Grosse Platte für 25 Pers.	Fr. 75.00
Käse-+ Fleischplatte		
	Versch. Käse-, Fleisch- und Wurstwaren garniert mit Brot und Zöpfe	
	200g pro Person à	Fr. 13.00
Gemüsedips		
	Kleine Platte für 6 Pers.	Fr. 20.00
	Grosse Platte für 15 Pers.	Fr. 50.00
Schinkengipfeli		Fr. 1.50 pro Stk.
Käsehüechli		Fr. 1.50 pro Stk.
Blätterteigkonfekt à 60g pro Pers.		Fr. 4.40 pro 100g

## **Apéro**

Amuse Bouche, Käsehäppli, Gemüsedips

Partybrot

Fr. 12.00 pro Person

## **Apéro Klassisch**

Amuse Bouche (Belegte Brötli), Gemüsedips

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Partybrot

Antipasti- Käsehäppchen, Früchteplatte

Käse-+ Fleischplatten, Brot und Züpfe

Fr. 16.00 pro Person

## **Apéro „Riche“ (kalte und warme Speisen) ab 15 Personen**

Amuse Bouche (Belegte Brötli), Gemüsedips,

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Partybrot,

Antipasti- Käsehäppchen, Früchteplatte

Käse-+ Fleischplatte, Brot und Züpfe + Speckzüpfe

Fischknusperli, Frühlingsrollen, Krevetten, Meat Bols

Fr. 25.00 pro Person

## **Antipasti Apéro**

Marinierte Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Peppadew, Teufelshörnli

Ital. Fleisch-+ Wurstwaren. Parmesan

Ital. Brote, Crostini

Fr. 14.00 pro Person

## **Vorspeisen**

Melone mit Rohschinken (saisonal)

Fr. 12.00

Forellenfilet geräuchert

Fr. 12.00

Lachs mit Toast

Fr. 13.00

Ravioli mit Pilz, Trüffel, Käse oder Kürbis

Fr. 13.00

Antipastiteller

Fr. 15.00

## Suppen

Bouillon mit Einlage	Fr. 5.50
Saisoncremesuppe	Fr. 6.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 9.00
Gulaschsuppe	Fr. 12.00

## Salate

Salatteller (5 Sorten)	Fr. 7.50
Mischsalat	Fr. 6.00
Grüner Salat	Fr. 5.50
Nüsslersalat mit Ei + Speck	Fr. 8.00
Tomatensalat mit Mozzarella + Basilikum (saisonal)	Fr. 8.00
Salatbuffet, mind. 8 Sorten	Fr. 13.00
Salatbuffet, mind. 6 Sorten	Fr. 10.00

## Kleine Gerichte

Chili con Carne	Fr. 12.00
Aelplermaccaronen (mit Apfelmus + Fr. 3.00)	Fr. 15.00
Penne à la Cinque P	Fr. 15.00
Lasagne verde al Forno	Fr. 16.00
Paella mit Fleisch	Fr. 22.00
Paella mit Fisch	Fr. 25.00
Nasi Goreng (Reis)	Fr. 16.00
Bami Goreng (Nudeln)	Fr. 16.00
Risotto mit Steinpilzen	Fr. 15.00
Käsefondue	Fr. 22.00
Kartoffelgratin	Fr. 4.00
Gemüsebeilagen	Fr. 5.00

# Komplette Menu

**Spaghetti mit 1 Sauce + Reibkäse** Fr. 13.00

Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara

jede weitere Sauce (s. Seite 12) Fr. 3.00

**Rindsbraten** Fr. 27.00

Safranrisotto mit Steinpilzen

Gemüse oder Salat

**Geschnetzeltes Schweinefleisch** Fr. 24.00

**Geschnetzeltes Kalbfleisch** Fr. 27.00

**Geschnetzeltes Pouletfleisch** Fr. 22.00

an Pilzrahmsauce oder Currysauce

Reis, Nüdeli oder Spätzli mit Fruchtgraniture

Gemüse oder Salat

**Filetgulasch Stroganoff** Fr. 33.00

Reis oder Nüdeli

Gemüse oder Salat

**Rahmschnitzel**

Schwein Fr. 24.00

Kalb Fr. 27.00

Nüdeli oder Reis mit Fruchtgarniture

Gemüse oder Salat

**Schweinssteak mit Kräuterbutter 200g** Fr. 29.00

Kartoffelgratin

Gemüsegarniture

<b>Pouletbrüstli an Zitronen/Basilikumsauce</b>	Fr. 24.00
Butterreis	
Gemüse oder Salat	
<b>Tilapiafilet an Dillrahmsauce</b>	Fr. 26.00
Reis oder Salzkartoffeln	
Gemüse oder Salat	
<b>Kalbssteak an Morchelsauce</b>	Fr. 36.00
Nüdeli oder Reis	
Gemüse oder Salat	
<b>Gemischter Braten</b>	Fr. 28.00
(Kalb, Rind, Schwein)	
Kartoffelstock oder Gratin	
Gemüse garniture	
<b>Lammnierstück Provençale</b>	Fr. 28.00
Nüdeli oder Bratkartoffeln	
Gemüse oder Salat	
<b>Bundschinken</b>	Fr. 19.00
<b>Bauernhamme</b>	Fr. 22.00
Kartoffelsalat oder Gratin	
Grüner Salat	

# Dessert

Vacherin-Glace	Fr.	7.00
Tirami sù	Fr.	7.00
Fruchtsalat	Fr.	7.00
Schoggi Mousse	Fr.	7.00
Gebrannte Crème	Fr.	7.00
Vermicelles (saisonal)	Fr.	7.00
Caramelköpflì	Fr.	7.00
Panna Cotta	Fr.	7.00
Kleingebäck	Fr.	3.00
Schwarzwälder Torte	Fr.	4.00 pro Stk.
Zitronen / Tyrolercake	Fr.	3.00 pro Stk.
Dessertbuffet, mind. 5 Sorten	Fr.	11.00
Dessertbuffet, mind. 8 Sorten	Fr.	15.00
Dessertkäse mind. 4 Sorten	Fr.	55.00 pro Platte
Mit Früchte- oder Birnbrot, Trauben + Nüsse		
Kaffee (inkl. Rahm + Zucker)	Fr.	3.50
Spirituosen nach Konsumation		

# Grillplausch

## **Grill Easy** ab 15 Pers.

Salatbuffet mit Kartoffelsalat

Brot + Züpfе

Grillplatte mit Schweinshalssteak, Schweinsbratwürstli, Cervelats, Pouletbrüstli

Fr. 25.00 pro Person

## **Grillplausch** ab 20 Pers.

Reichhaltiges Salatbuffet mit Fruchtplatte (saisonal)

Kartoffelgratin

Brot + Züpfе

Grillplatte mit Schweinshalssteaks, Rindssteak, Lammracks,

Bratwürstli, Grillschnecken,

Pouletbrüstli, Lachs,

Kräuterbutter + Senf

Fr. 35.00 pro Person

Grill + Gas inkl. + Reinigung



# Unsere Vorschläge für Saisonmenüs

Menu komplett Fr. 49.00

Ab 20 Pers.

## Frühling

Spinatsalat mit Parmesanspänen und Speckwürfeli  
an Aceto-Balsamicosauce

\*\*\*

Blätterteigpastetli  
mit Spargelspitzen und Morcheln

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillon flambiert an Morchelsauce

Frühlingsgemüse

Bärlauchspätzli

\*\*\*

Limetten-Flan

## Sommermenu

Tomatensalat mit Mozzarella  
und Basilikum

\*\*\*

Kalte Gurken-Mangosuppe

\*\*\*

Saltimbocca (Kalb)

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Tiramisu mit Erdbeeren

## Herbstmenu

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

Saisonsalat mit Eierschwämmli

\*\*\*

Geschn. Kalbfleisch „Züri Art“

Butterrösti

Gemüse garnitur

\*\*\*

Zimtparfait an Zwetschgensauce

## Winter

Solothurner Weinsüppi

\*\*\*

Nüsslisalat mit Croutons, Speck und Ei

\*\*\*

Filetgulasch Stroganoff

Butterreis oder Nüdeli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Tirami sù mit Orangen

# Lassen Sie sich von unseren feinen Buffets verwöhnen

Ab 20 Pers.

## Brunch

Fr. 28.00 ohne Fisch

Fr. 30.00 mit Fisch

Rohessspeck, Schinken, Trockenfleisch, Aufschnitt  
Rösti, Speck mit Spiegelei, reichhaltige Käseplatte  
mit Früchten und Nüssen

Verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Joghurt, Fruchtsalat  
Birchermüesli, Müesli, Corn Flakes, Butterzopf, Brot, Gipfeli, Mütschli  
Milch, Milchkaffee, Tee, Ovo, Orangenjus, Prosecco

Geräucherter Lachs, geräuchte Forellenfilets, Meerrettichsauce

## Rustikales Buffet

Fr. 38.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit Früchten  
Kartoffelsalat oder Gratin  
Roastbeef mit Sauce Tartare oder Bernaise  
Kalter Braten, Hamme oder warmer Schweinshalsbraten  
Aufschnitt, Würste, Speck, Salami, Bündnerplatte  
Pasteten, Terrinen, Käseplatte  
Geräucherter Lachs und Forellenfilets mit Meerrettichschaum  
Verschiedene Brote, Mütschli und Züpfle

# Italienisches Buffet

<b>Antipastibuffet</b>	Fr. 18.00
Verschiedenes mariniertes Gemüse, Oliven	
Tomaten-Mozzarella Spiessli	
Coppa, Pancetta, Mortadella, Salami, Prosciutto	
Ital. Käse, Crostini, Krevetten, Fisch	
Ital. Brote	
<b>Spaghettiplausch</b>	Fr. 28.00
Verschiedene Salatsorten mit Fruchtplatte	
-Spaghetti mit 4 Saucen nach Wahl + Reibkäse	
jede weitere Sauce	Fr. 3.00
<b>Pastaplausch</b>	Fr. 30.00
Verschiedene Salatsorten mit Fruchtplatte	
- Spaghetti mit 2 Saucen und 2 Pasta nach Wahl + Reibkäse	
jede weitere Sauce	Fr. 3.00
jede weitere Pasta	Fr. 4.00
<b>Spaghettisaucen</b>	
Bolognese	Fr. 3.00
Pesto	Fr. 3.00
Carbonara	Fr. 3.00
Napoli	Fr. 3.00
Frutti di Mare	Fr. 3.00
Lachs	Fr. 3.00
Steinpilzsauce	Fr. 3.00
Aglio e olio	Fr. 3.00

Gorgonzola	Fr.	3.00
Wodka	Fr.	3.00

### **Pasta**

Lasagne verde al forno	Fr.	4.00
Ravioli a la gorgonzola	Fr.	4.00
Gnocci a la panna	Fr.	4.00
Risotto	Fr.	4.00

# Kochtöpfl Gourmet Menu

Menu komplett Fr. 60.00

(mindestens 20 Pers.)

Prosecco

\*\*\*

Fisch oder Rohschinken garniert

\*\*\*

Saisonsüppi (Bärlauch, Tomaten, Kürbis, Spargel)

\*\*\*

Saisonsalat mit Wachtelspiegelei und Crouton

\*\*\*

Schweinsfiletmedaillon flambiert an Morchelrahmsauce

Reis oder Nüdeli

Saisongemüse

\*\*\*

Kleines Dessertbuffet

\*\*\*

# Getränkeliſte

## Weissweine

Epesses	5 dl	Fr.	13.00
St. Saphorin	5 dl	Fr.	15.00
Chardonnay	7 dl	Fr.	25.00
Pinot Grigio	7 dl	Fr.	25.00
Yvorne weiss	7 dl	Fr.	28.00
Mont sur Rolle	7 dl	Fr.	25.00
Roero Arneis	7 dl	Fr.	25.00
Fechy Fischer	7 dl	Fr.	25.00
Villa Solais	7 dl	Fr.	25.00
St. Saphorin	7 dl	Fr.	25.00

## Rosé

Belle Rose	5 dl	Fr.	13.00
Oil de Pedrix	5 dl	Fr.	15.00
Val d'Eve	7 dl	Fr.	22.00

## Rotwein

Pinot noir	5 dl	Fr.	12.00
St. Saphorin sur Morges	5 dl	Fr.	15.00*
Epesses	5 dl	Fr.	15.00*
Yvorne	5 dl	Fr.	15.00*
Rioja	5 dl	Fr.	15.00*
Rioja	7 dl	Fr.	25.00
Ribera del Duero	7 dl	Fr.	25.00
Nero d ' Avola	7 dl	Fr.	22.00
Primitivo di Manduria Faunus	7 dl	Fr.	22.00
Syrah Valais	7 dl	Fr.	30.00
Yvorne rot	7 dl	Fr.	30.00

\* Wein in Flaschenqualität mit Zapfen 5dl

Bier Offenausschank	1 lt	Fr.	10.00
- Feldschlössli, Hasli, Burgdorfer			
Bier	5 dl	Fr.	4.50
Bier Draft/Feldschlössli	3,5 dl	Fr.	3.50
Mineral	1 lt	Fr.	5.00
Cola, Rivella, Ice Tea, Citro			
Jus	1 lt	Fr.	7.00
Kaffee, Rahm, Zucker		Fr.	3.50

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Preise gültig bis Ende 2013

Wo nichts anderes vermerkt ist gelten die Preise pro Person.

Kinder bis 12 Jahre bezahlen die Hälfte.

**Gedeck I** Fr. 4.00

1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas, 1 Teller, 1 Desserteller

1 Gabel, 1 Messer, 1 Dessergabel- oder Löffel

**Gedeck II** Fr. 6.50

1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas, 1 Wasserglas

2 Gabeln, 2 Messer, 1 Suppenlöffel, 1 Dessergabel- oder Löffel

1 Vorspeiseteller, 1 Hautgangteller, 1 Desserteller

1 Kaffeetasse mit Untertasse, 1 Kaffeelöffel

Zusätzliche Artikel werden je mit Fr. 0.50 verrechnet!

Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.

Ersatz Mankopreis Fr. 2.00



**Miete Gasgrill**

Sofern das Fleisch nicht von uns geliefert wird Fr. 60.00

**Miete Kaffeemaschine**

Sofern der Kaffee nicht von uns geliefert wird Fr. 60.00

**Miete Bistrotische**

Fr. 22.00

**Miete Zelt (3m x 6m)**

Fr. 150.00

**Service**

pro Personal Fr. 55.00 pro Std.

ab 23.00Uhr (Nachzuschlag) Fr. 80.00 pro Std.

Die An- und Rückreise vom und zum Arbeitsort gelten als Arbeitszeit!

**Servietten + Tischtücher gute Qualität**

Preis nach Aufwand

Tischtuchrolle à 25m Fr. 85.00

Papierservietten 50 Stk. Fr. 20.00

Bistrotischtuch Papier Fr. 3.00

Bistrotischtuch Stoff Fr. 10.00

**Lieferr/Abholen**

wird im Stundenlohn berechnet Fr. 55.00 pro Std.

**Transportkosten (Lieferwagen)**

Im Raume Herzogenbuchsee und Umgebung (ca. 15 km im Umkreis) keine

ausserhalb dieses Umkreises Fr. 1.50 / km

### **Fleisch-Herkunft**

Es wird ausschliesslich Schweizerfleisch verwendet.

Lamm Neuseeland; Rind z.T. USA

Lieferanten: Metzgerei Growa Langenthal / Metzgerei Marti H'buchsee

### **Gemüse**

Lieferant: Früchte Siegrist Kleindiedtwil

### **Mehrwertsteuer**

MwSt-Satz Essen und Getränke nur geliefert 2.5%

MwSt-Satz Essen und Getränke geliefert mit Service 8.0 %

### **Zahlungsmodus**

Zahlbar 10 Tage netto