

Menüvorschläge

Kochtöpflli GmbH



Inhalt

Apéros	2
Vorspeisen	3
Suppen.....	4
Salate	4
Kleine Gerichte	4
Dessert.....	5
Komplette Menüs	6
Vegetarische Menüs.....	7
Grillplausch.....	8
Kochtöpflli's Gourmet Menü.....	9
Unsere Vorschläge für Saisonmenüs	10
Frühling.....	10
Sommer	10
Herbst.....	11
Winter.....	11
Buffetvariationen.....	12
Brunch	12
Rustikales Buffet.....	12
Italienisches Buffet.....	12
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	13

Apéros

Partybrot	Gross	Fr.	70.00
	Mittel	Fr.	60.00
	Klein	Fr.	50.00
Speckzopf	pro Kilo	Fr.	17.50
Gefüllte Parisette-Sandwiches Weissbrot, Lauge, Korn	pro Stück	Fr.	20.00
Amuse Bouche (belegte Brötli) Lachs, Thon, Ei, Salami, Schiken, Tartare, Käse, Spargel	Platte à 45 Stk.	Fr.	55.00
Antipasti versch. Oliven, getrocknete Tomaten Teufelshörnli, Peppadew, Balsamicozwiebeln, Artischocken, Kapern, italienische Brote	kleine Platte für 15 Pers. grosse Platte für 25 Pers.	Fr. Fr.	45.00 75.00
Käse-/Fleischplatte versch. Käse-, Fleisch- und Wurstwaren garniert Brot und Zopf	200g pro Person à	Fr. Fr.	14.00 2.00
Gemüsedips	kleine Platte für 6 Pers. grosse Platte für 15 Pers.	Fr. Fr.	20.00 50.00
Schinkengipfeli	pro Stück	Fr.	1.50
Käsehüechli	pro Stück	Fr.	1.50
Schwiegermutterzungen	pro 100g	Fr.	9.50

Einfaches Apéro

Amuse Bouche, Käsehäpli, Gemüsedips, Partybrot

Fr. 13.00

Rustikales Apéro

Barbara's Würste, Käsewürfeli, ital. Brote und Antipasti

Fr. 13.00

Klassisches Apéro

Amuse Bouche, Gemüsedips, Schinkengipfeli,
Chäschüechli, Partybrot, Antipasti, Früchteplatte,
Käse- und Fleischplatte, Brot und Zopf

Fr. 18.00

Italienisches Apéro

Marinierte Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Peppadew,
Teufelshörnli, mariniertes Gemüse, ital. Fleisch- und
Wurstwaren, Parmesan, ital. Brote, Crostini

Fr. 18.00

Apéro riche (kalte und warme Speisen)

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

Fr. 30.00

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (saisonal)

Fr. 13.00

Forellenfilet geräuchert

Fr. 13.00

Lachs mit Toast

Fr. 14.00

Hausgemachte Ravioli mit Pilz, Trüffel, Käse und Kürbis

Fr. 16.00

Suppen

Bouillon mit Gemüse	Fr.	5.50
Saisoncremesuppe	Fr.	7.00
Bündner Gerstensuppe	Fr.	9.00
Gulaschsuppe	Fr.	15.00
Solothurner Weissweinsuppe	Fr.	9.00
Brot & Zopf	Fr.	2.00

Salate

Salatteller (5 Sorten)	Fr.	9.00
Saisonmischssalat	Fr.	6.00
Nüsslersalat mit Ei	Fr.	9.50
Tomaten-/Mozzarellasalat mit Basilikum (saisonal)	Fr.	8.50
Salatbuffet, mind. 6 Sorten	Fr.	14.00
Salatbuffet, mind. 8 Sorten	Fr.	18.00
Brot & Zopf	Fr.	2.00

Kleine Gerichte

Chili con Carne	Fr.	16.00
Äplermagronen (mit Apfelmus + Fr. 3.00)	Fr.	19.00
Penne à la Cinque P	Fr.	15.00
Lasagne verde al Forno	Fr.	20.00
Paella mit Fleisch	Fr.	25.00
Paella mit Fisch	Fr.	30.00
Nasi Goreng (Reis)	Fr.	20.00
Bami Goreng (Nudeln)	Fr.	20.00
Risotto mit Steinpilzen	Fr.	18.00
Käsefondue	Fr.	22.00
Kartoffelgratin	Fr.	5.00
Gemüsebeilagen	Fr.	6.00

Dessert

Vacherin Glace		Fr.	7.00
Tirami sù		Fr.	7.00
Fruchtsalat		Fr.	7.00
Schwarzwälder Torte	pro Stück	Fr.	4.00
Schoggi Mousse		Fr.	7.00
Zitronen / Tirolercake	pro Stück	Fr.	3.00
Bretzeli			
Gebrannte Crème		Fr.	7.00
Fruchttörtli		Fr.	5.00
Vermicelles (saisonal)		Fr.	7.00
Caramelköppli		Fr.	7.00
Panna Cotta		Fr.	7.00
Kleingebäck		Fr.	3.00
Dessertbuffet, mind. 5 Sorten		Fr.	15.00
Dessertbuffet, mind. 3 Sorten		Fr.	12.00
Dessertkäse, mind. 4 Sorten mit Früchte- oder Birnenbrot, Trauben & Nüssen	pro Platte	Fr.	55.00
Kaffee (Rahm, Zucker)		Fr.	4.00
Spirituosen		nach Konsumation	

Komplette Menüs

Spaghetti mit 1 Sauce	Fr.	14.00
Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara		
jede weitere Sauce	Fr.	3.00
Rindsbraten	Fr.	28.00
Safranrisotto mit Steinpilzen		
Gemüse oder Salat		
Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff	Fr.	26.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch	Fr.	25.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch	Fr.	31.00
Geschnetzeltes Pouletfleisch	Fr.	23.00
an Pilzrahmsauce oder Currysauce		
Reis, Nüdeli oder Spätzli		
Gemüse oder Salat		
Filetgulasch Stroganoff	Fr.	35.00
Butterreis oder Nüdeli		
Salatteller oder Gemüse garniture		
Rahmschnitzel Schwein	Fr.	25.00
Rahmschnitzel Kalb	Fr.	31.00
Nüdeli oder Reis		
Gemüse oder Salat		
Schweinssteak mit Kräuterbutter (200g)	Fr.	30.00
Kartoffelgratin		
Gemüse garniture		
Schweinsfilet Calvadossauce	Fr.	34.00
Butternüdeli, Gemüse garniture		
Pouletbrüstli an Zitrone-/Basilikumsauce	Fr.	26.00
Butterreis		
Salat oder Gemüse garniture		
Zanderfilet an Dillrahmsauce	Fr.	27.00
Butterreis oder Salzkartoffeln		
Salat oder Gemüse garniture		
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr.	40.00
Nüdeli oder Reis		
Salat oder Gemüse garniture		
Gemischter Braten (Kalb, Rind, Schwein)	Fr.	30.00
Kartoffelstock oder Gratin		
Gemüse garniture		

Lammnierstück Provençale Butterreis oder Nüdeli Salat oder Gemüse garniture	Fr.	32.00
Hackbraten, Fleischkäse hausgemacht	Fr.	22.00
Bundschinken	Fr.	22.50
Bauernhamme	Fr.	24.00

Vegetarische Menüs

Pilzrahmsauce Butternüdeli oder Reise Saisongemüse oder Salat	Fr.	22.00
Wirsingcordonbleu Butterkartoffeln Saisongemüse oder Salat	Fr.	24.00
Linsenchili Saisonsalat	Fr.	18.00
Gemüselasagne Saisonsalat	Fr.	18.00

Grillplausch

Grillplausch Easy ab 15 Personen

Salatbuffet mit Kartoffelsalat

Brot und Zopf

Grillplatte mit Schweinshalssteak, Schweinsbratwurstli, Cervelats, Pouletbrüstli

Fr. 26.00 pro Person

Grillplausch reichhaltig ab 20 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit Fruchtplatte (saisonal)

Kartoffelgratin

Brot und Zopf

Grillplatte mit Schweinshalssteaks, Rindssteaks, Lammracks, versch. hausgemachte Bratwurstli, Pouletbrüstli, Lachs

Kräuterbutter und Senf

Fr. 37.00 pro Person

Inkl. Grill, Gas & Reinigung

Saison: Grillplausch von März bis Ende Oktober

Kochtöpflis' Gourmet Menü

Menü komplett Fr. 70.00 pro Person
(mind. 20 Personen)

Prosecco, Amuse Bouche

Fisch oder Rochschinken garniert

Saisonsüpli (Bärlauch, Tomaten, Kürbis, Spargel)

Saisonsalat mit Wachtelei und Croûtons

Schweinfiletmedaillon flambiert an Morchelrahmsauce

Reis oder Nüdeli

Saisongemüse

kleines Desserbuffet

Unsere Vorschläge für Saisonmenüs

Menü komplett **Fr. 70.00** **pro Person**
(mind. 20 Personen)

Frühling

junger Kopfsalat mit Radiesli

Blätterteigpastetli mit Spargelspitzen und Morcheln

Kalbsfiletmedaillon flambiert an Morchesauce

Bärlauchspätzli

Frühlingsgemüse

Limetten Flan

Sommer

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

kalte Gurken-Mangosuppe

Roastbeef Béarnaisesauce

Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Gemüse

Tirami sù mit Erdbeeren

Menü komplett Fr. 70.00 pro Person
(mind. 20 Personen)

Herbst

Kürbiscremesuppe

Saisonsalat mit Eierschwämmli

Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce

Butternüdeli

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni

Zimtpafrait mit Zwetschgensauce

Winter

Solothurner Weinsüpli

Nüsslisalat mit Croûtons & Speck

Filetgulasch Stroganoff

Butterreis oder Nüdeli

Gemüse garnitur

Soufflé Glace Grand Marnier

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, Birchermüesli,
Butterzopf, Brot, Gipfeli, Mütschli

Milch, Milchkaffee, Tee, Ovomaltine, Orangensaft, Mineral

ohne Fisch	Fr.	35.00
mit Fisch	Fr.	40.00
exkl. Prosecco 7dl	Fr.	25.00

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

Fr. 50.00

Italienisches Buffet

Antipastibuffet mit verschiedenem mariniertem Gemüse und Oliven

Tomaten-Mozzarella Spiessli

Coppa, Pancetta, Mortadella, Salami, Prosciutto

ital.Käse, Krevetten, Fisch

ital. Brot

Fr. 25.00

Spaghettiplausch mit 4 Saucen nach Wahl, Reibkäse

verschiedene Salatsorten mit Fruchtplatte

Fr. 30.00

jede weitere Sauce * Fr. 3.00

* Bolognese / Pesto / Carbonara / Napoli / Frutti di Mare / Lachs / Steinpilz / Aglio e olio / Grogonzola / Wodka

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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

Gedeck I Fr. 5.50
1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas, 1 Teller, 1 Dessertteller
1 Gabel, 1 Messer, 1 Dessertgabel- oder Löffel

Gedeck II Fr. 8.00
1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas, 1 Wasserglas,
Gabel, 2 Messer, 1 Suppenlöffel, 1 Dessertgabel- oder Löffel
1 Vorspeisenteller, 1 Hauptgangteller, 1 Dessertteller,
1 Kaffeetasse mit Unterteller, 1 Kaffeelöffel

- einzelne zusätzliche Artikel werden mit je Fr. 0.50 verrechnet.
- Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.
- Ersatz Manopreis Fr. 2.00

Miete Gasgrill (sofern Fleisch nicht von uns geliefert) Fr. 60.00

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

Miete Bistrotisch Fr. 22.00

Miete Zelt (3m x 6m) Fr. 150.00

Service pro Personal	Montag bis Samstag	pro Stunde	Fr.	70.00
	Sonntag		pro Stunde	Fr. 85.00
	Ab 23.00 Uhr Nachzuschlag		pro Stunde	Fr. 85.00

- die An- und Rückreise vom und zum Arbeitsort gelten als Arbeitszeit

Servietten & Tischtücher (Einzelstücke) nach Aufwand

Tischrolle à 25m (oder nach Aufwand)	Fr.	85.00
Papierservietten 50 Stk.	Fr.	20.00
Bistrotischtuch Papier	Fr.	5.00
Bistrotischtuch Stoff (Miete)	Fr.	10.00

Lieferung/Abholung wird im Stundenlohn berechnet pro Stunde Fr. 70.00

Transportkosten (Lieferwagen)

Raum Herzogenbuchsee und Umgebung (ca. 15km Umkreis) keine
Ausserhalb Umkreis Fr. 1.50/km zzgl. Fahrzeit Chauffeur pro Stunde Fr. 70.00

Herkunft / Deklaration

- Es wird ausschliesslich Schweizerfleisch verwendet mit Ausnahme von Lamm (Neuseeland) und Rind (z.T. USA)

- Fleisch-Lieferant: Vögeli Fleischwerkstatt, Röthenbach
- Trockenfleisch: aus hauseigener Produktion
- Gemüse-Lieferant: Bösiger AG, Niederbipp
- Käse-Lieferant: Spycher Markus, Bleienbach

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