

# 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

<b>Partybrot</b>	Gross	Fr.	70.00
	Mittel	Fr.	60.00
	Klein	Fr.	50.00
<b>Speckzopf</b>	pro Kilo	Fr.	17.50
<b>Gefüllte Parisette-Sandwiches</b> Weissbrot, Lauge, Korn	pro Stück	Fr.	20.00
<b>Amuse Bouche</b> (belegte Brötli) Lachs, Thon, Ei, Salami, Schiken, Tartare, Käse, Spargel	Platte à 45 Stk.	Fr.	55.00
<b>Antipasti</b> 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
<b>Käse-/Fleischplatte</b> versch. Käse-, Fleisch- und Wurstwaren garniert Brot und Zopf	200g pro Person à	Fr. Fr.	14.00 2.00
<b>Gemüsedips</b>	kleine Platte für 6 Pers. grosse Platte für 15 Pers.	Fr. Fr.	20.00 50.00
<b>Schinkengipfeli</b>	pro Stück	Fr.	1.50
<b>Käsehüechli</b>	pro Stück	Fr.	1.50
<b>Schwiegermutterzungen</b>	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

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

## Salate

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

## Kleine Gerichte

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

## Dessert

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

## Komplette Menüs

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

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

### Vegetarische Menüs

<b>Pilzrahmsauce</b> Butternüdeli oder Reise Saisongemüse oder Salat	Fr.	22.00
<b>Wirsingcordonbleu</b> Butterkartoffeln Saisongemüse oder Salat	Fr.	24.00
<b>Linsenchili</b> Saisonsalat	Fr.	18.00
<b>Gemüselasagne</b> 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 Vorspeiseteller, 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

<b>Service pro Personal</b>	Montag bis Samstag	pro Stunde	Fr.	70.00
	Sonntag		pro Stunde	Fr. 85.00
	Ab 23.00 Uhr Nachtzuschlag		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