



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 Stück
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	
	200 g 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 Stück
Käsehüechli		Fr. 1.50 pro Stück
Blätterteigkonfekt à 60 g pro Pers.		Fr. 4.40 pro 100 g
Schwiegermutterzungen		Fr. 8.80 pro 100 g
rustikales Apéro		Fr. 12.00 pro Person
Bennowürste, Grillspecktranchen, Käsewürfeli		
ital. Brote und Antipasti		
Einfaches Apéro		Fr. 12.00 pro Person
Amuse Bouche, Käsehäppli, Gemüsedips,		
Partybrot		

Klassisches Apéro

Amuse Bouche (belegte Brötli), Gemüsedips,
Schinkengipfeli, Chäschüechli, Partybrot,
Antipasti-Käsehäpchen, Früchteplatte
Käse-+ Fleischplatten, Brot und Züpfe

Fr. 16.00 pro Person

Apéro „Riche“ (kalte und warme Speisen)

Amuse Bouche (belegte Brötli, Gemüsedips
Schinkengipfeli, Chäschüechli, Partybrot,
Antipasti-Käsehäppli, Früchteplatte,
Käse-+ Fleischplatten, Brot und Züpfe + Speckzüpfe,
Fischknusperli, Frühlingsrollen, Krevetten, Meat Bols

Fr. 25.00 pro Person

Italienisches Apéro

Marinierte Oliven, Tomaten, Ziwebeln, Peppadew,
Teufelshörnli, marinierte Gemüse
ital. Fleisch-+ Wurstwaren, Parmesan,
ital. Brote, Crostini

Fr. 18.00 pro Person

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken

Fr. 12.00

Forellenfilet geräuchert

Fr. 12.00

Lachs mit Toast

Fr. 13.00

hausgemachte Ravioli mit

Pilz, Trüffel, Käse und Kürbis

Fr. 16.00

Antipastiteller

Fr. 10.00

Suppen

Bouillon mit Gemüse

Fr. 5.50

Saisoncremesuppe, Spargel, Bärlauch,

Kürbis, Steinpilz, Curry

Fr. 6.00

Bündner Gerstensuppe

Fr. 9.00

Gulaschsuppe

Fr. 12.00

Salate

Salatteller (5 Sorten)

Fr. 8.50

Saisonmischsalat

Fr. 6.00

Nüsslersalat mit Ei + Speck

Fr. 8.50

Tomatensalat mit Mozzarella+Basilikum (saisonal)

Fr. 8.50

Salatbuffet, mind. 8 Sorten

Fr. 15.00

Salatbuffet, mind. 6 Sorten

Fr. 12.00

Kleine Gerichte

Chili con Carne	Fr. 15.00
Aelplermaccaronen (mit Apfelmus + Fr. 3.00)	Fr. 15.00
Penne a la Cinque P	Fr. 15.00
Lasagne verde al Forno	Fr. 18.00
Paella mit Fleisch	Fr. 24.00
Paella mit Fisch	Fr. 28.00
Nasi Goreng (Reis)	Fr. 17.00
Bami Goreng (Nudeln)	Fr. 17.00
Risotto mit Steinpilzen	Fr. 15.00
Käsefondue	Fr. 22.00
Kartoffelgratin	Fr. 4.00
Gemüsebeilagen	Fr. 5.00

Komplette Menu

Spaghetti mit 1 Sauce	Fr. 13.00
Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara jede weitere Sauce	+ Fr. 3.00

Rindsbraten	Fr. 27.00
Safranrisotto mit Steinpilzen Gemüse oder Salat	

Geschnetzeltes Schweinefleisch	Fr. 24.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch	Fr. 30.00
Geschnetzeltes Pouletfleisch	Fr. 22.00

an Pilzrahmsauce oder Currysauce
Reis, Nüdeli oder Spätzli mit Fruchtgarniture
Gemüse oder Salat

Filetgulasch Stroganoff	Fr. 34.00
Butterreis oder Nüdeli Salatteller oder Gemüse garniture	

Rahmschnitzel	
Schwein	Fr. 24.00
Kalb	Fr. 30.00
Nüdeli oder Reis mit Fruchtgarniture Gemüse oder Salat	

Schweinssteak mit Kräuterbutter (200g)	Fr. 29.00
Kartoffelgratin Gemüse garniture	

Schweinsfilet Calvadossauce Butternüdeli, Gemüsegariture	Fr. 32.00
Pouletbrüstli an Zitronen/Basilikumsauce Butterreis Salat oder Gemüsegariture	Fr. 24.00
Zanderfilet an Dillrahmsauce Butterreis oder Salzkartoffeln Salat oder Gemüsegariture	Fr. 26.00
Forelle ganz gebraten mit Kräutern Salzkartoffeln, grüner Saisonsalat	Fr. 24.00
Kalbssteak an Morchelsauce Nüdeli oder Reis Salat oder Gemüsegariture	Fr. 38.00
Gemischter Braten (Kalb, Rind, Schwein) Kartoffelstock oder Gratin Gemüsegariture	Fr. 28.00
Lammnierstück Provençale Butterreis oder Nüdeli Salat oder Gemüsegariture	Fr. 30.00
Hackbraten, Fleischkäse hausgemacht	Fr. 20.00
Bundschinken	Fr. 19.00
Bauernhamme	Fr. 22.00
Dessert	
Vacherin-Glace	Fr. 7.00
Tirami sù	Fr. 7.00
Fruchtsalat	Fr. 7.00
Schwarzwälder Torte	Fr. 4.00 pro Stk.
Schoggi Mousse	Fr. 7.00
Zitronen / Tyrolercake	Fr. 3.00 pro Stk.
Bretzeli	
Gebrannte Crème	Fr. 7.00
Fruchtörtli	Fr. 5.00
Vermicelles nach Saison	Fr. 7.00
Caramelköppli	Fr. 7.00
Panna Cotta	Fr. 7.00

Kleingebäck	Fr. 3.00
Dessertbuffet, mind. 5 Sorten	Fr. 12.00
Dessertbuffet, mind. 8 sorten	Fr. 16.00
Dessertkäse mind. 4 Sorten mit Früchte-oder Birnbrot, Trauben + Nüssen	Fr. 55.00 pro Platte
Kaffee (Rahm, Zucker)	Fr. 3.50
Spirituosen nach Konsumation	

Grillplausch

Grill Easy ab 15 Personen

Salatbuffet mit Kartoffelsalat

Brot und Züpfе

Grillplatte mit Schweinshalssteak, Schweinsbratwürstli, Cervelats,
Pouletbrüstli

Fr. 25.00 pro Person

Grillplausch reichhaltig ab 20 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit Fruchtplatte (saisonal)

Kartoffelgratin

Brot und Züpfе

Grillplatte mit Schweinehalssteaks, Rindssteaks, Lammracks, versch.

Hausgemachte Bratwürstli

Pouletbrüstli, Lachs,

Kräuterbutter und Senf

Züpfе und Brot

Fr. 35.00 pro Person

Grill + Gas inkl. Reinigung

Kochtöpflimenus

lass dich überraschen

3 Gänge pro Person Fr. 45.00

Vorspeise
Hauptgang
Dessert

4 Gänge pro Person Fr. 55.00

Vorspeise kalt
Vorspeise warm
Hauptgang
Dessert

5 Gänge pro Person Fr. 65.00

Vorspeise kalt
Vorspeise warm
Vorspeise warm
Hauptgang
Dessert

Kochtöpfli Gourmet Menu

**Menu komplett Fr. 60.00
(mindestens 20 Personen)**

Prosecco

Fisch oder Rohschinken garniert

Saisonsüpli (Bärlauch, Tomaten, Kürbis, Spargel)

Saisonsalat mit Wachtelspeigelei und Crouton

**Schweinsfiletmedaillon flambiert an Morchelrahmsauce
Reis oder Nüdeli
Saisongemüse**

kleines Dessertbuffet

Unsere Vorschläge für Saisonmenüs

Menu komplett Fr. 55.000
(mindestens 20 Personen)

Frühling

junger Kopfsalat mit Radiesli

Blätterteigpastetli
mit Spargelspitzen und Morcheln

Kalbsfiletmedaillon flambiert an Morchelsauce
Frühlingsgemüse
Bärlauchspätzli

Limetten-Flan

Sommer

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum

kalte Gurken-Mangospuppe

Roastbeef Béarnaisesauce
Mediterranes Gemüse
Rosaminkartoffeln

Tirami sù mit Erdbeeren

Herbst

Kürbiscremesuppe

Saisonsalat mit Eierschwämmli

**Hirschschnitzel
Butternüdeli
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni**

Zimtparfait mit Zwetschgensauce

Winter

Solothurner Weinsüpli

Nüsslisalat mit Crouton + Speck

**Filetgulasch Stroganoff
Butterreis oder Nüdeli
Gemüse garnitur**

Soufflé Glace Grand Marnier

Lassen Sie sich von unseren feinen Buffets verwöhnen

Brunch

Fr. 30.00 ohne Fisch

Fr. 33.00 mit Fisch

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

geräucher Lachs, geräuchte Forellenfilets, Meerrettichsauce

verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Joghurt
Birchermüesli, Butterzopf, Brot, Gipfeli, Mütschli
Milch, Milchkaffee, Tee, Ovomaltine, Orangenjus
Prosecco 7 dl exkl.

Fr. 22.00

Rustikales Buffet

Fr. 42.00

reichhaltiges Salatbuffet mit Früchten
Kartoffelsalat oder Gratin
Roastbeef mit Sauce Tartare- oder Béarnaisesauce
Hamme oder Schweinehalsbraten
Trockenfleisch
Pasteten, Terrinen, Käseplatte
geräucher Lachs und Forellenfilets, Makrelen mit Meerrettichschaum
verschiedene Brote, Mütschli, Züpfe

Italienisches Buffet

Antipastibuffet

Fr. 18.00

verschiedenes mariniertes Gemüse, Oliven
Tomaten-Mozzarella Spiessli
Coppa, Pancetta, Mortadella, Salami, Prosciutto
ital. Käse, Krevetten, Fisch
ital. Brot

Spaghettiplausch Spaghetti

Fr. 28.00

verschiedene Salatsorten mit Fruchtplatte

-Spaghetti mit 4 Saucen nach Wahl, Reibkäse
jede weitere Sauce

Fr. 3.00

oder

Pastaplausch 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

Spaghettisaucen

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 oilio 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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 Dessertteller
1 Gabel, 1 Messer, 1 Dessertgabel-oder Löffel

Gedeck II Fr. 6.50
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

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

Ersatz Mankopries 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
Kaffee, Zucker, Rahm nach Aufwand

Miete Bistrotisch Fr. 22.00

Miete Zelt (3m x 6m) Fr. 150.00
22.00

Service
pro Personal Fr. 55.00 pro Std.
ab 23.00 Uhr Nachtzuschlag Fr. 80.00 pro Std.
Die An- und Rückreise vom und zum Arbeitsort gelten als Arbeitszeit.

Servietten + Tischtücher gute Qualität (Einzelstücke) nach Aufwand
Tischrolle à 25 m Fr. 85.00
Papierservietten 50 Stk. Fr. 20.00
Bistrotischtuch Papier Fr. 5.00
Bistrotischtuch Stoff (Miete) Fr. 10.00

Lieferrn/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
plus Fahrzeit Chauffeur Fr. 40.00 pro Std.

Fleisch-Herkunft

Es wird ausschliesslich Schweizerfleisch verwendet.
Lamm Neuseeland; Rind z.T. USA

Lieferanten: aus der Region

Gemüse

Lieferanten: aus der Region

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