



CATERING
& RESTAURANT

Foodangebot All IN Catering

Apero kalte Komponenten

Canapès

Weichkäse, Frischkäse, Schinken,
Salami, Käserolle, Thunfisch

CHF 2.40.-

Rindstatar;Lachstatar,Roastbeef

CHF 2.8.-

Roastbeefröllchen gefüllt mit feiner Remoulade Rucola

CHF 2.8.- Stück

Gemüsesticks mit Kräutersauerrahm oder Humus

CHF 1.8.- Stück

Zweierlei Dips

CHF 2.2.- Stück

Marinierter Tomate-Mozarellaspiess

CHF 1.8.- Stück

Feta-Melonensalat

CHF 2.9.- Stück

Gemischte Oliven und Grissinis

CHF 2.- Stück

Fruchtspiesse

CHF 1.8.- Stück

Bruschetta Tomate

CHF 2.- Stück

Sommerrolls Gemüse

CHF 3.5.- Stück

Sommerrolls Crevetten

CHF 4.- Stück

Brötli mit Weichkäse und Roastbeef

CHF 2.5.- Stück

Wurst und Käsespezialitäten Brotauswahl

CHF 10.- p. P.

Hausgeräucherte Goldforelle im Körbchen

CHF 3.5.- Stück

Thaiomlette mit Glasnudeln im Wrap

CHF 3.- Stück

Mediterraner Nudelsalat, eingelegte Tomate,
Rucola, Pinienkerne, gezupfter Mozzarella

CHF 3.5.- Stück

Bayrischer Kartoffelsalat wahlweise ohne Speck

CHF 3.- Stück



CATERING
& RESTAURANT

Foodangebot All IN Catering

Warme Komponenten

Schinkengipfel	CHF 2.8.- Stück
Käseküchlein	CHF 2.5.- Stück
Spinatküchlein	CHF 1.4.- Stück
Meatballs	CHF 1.3.-Stück
Riesencrevetten	CHF 3.- Stück
Pouletspiess Sweet/Chilli/ Paprika-Knoblauch	CHF 2.5.- Stück
Hauseigenes Pulledpork ,Cole Slaw, rote Zwiebel, im Wrap	CHF 3.5.- Stück
Mini Schnitzel aus der Schweinhälfte	CHF 4.- Stück
Pulled Pork Tortillas	CHF 3.- Stück
Süppchen nach Saison und Angebot im Glas	CHF 3.- Stück

Vorspeisen kalt

Grüner Salat Dressing nach Wahl	CHF 8.5.- p. P.
Gemischter Salat Dressing nach Wahl	CHF 10.5.- p. P.
(Dressing französisch, italienisch, Essig Öl)	
Nüsslersalat nach Saison Speck, Ei, Croutons	CHF 13.- p. P.
Mesclunssalat an Nüssen, Mango,Kernen	CHF 12.- p. P.
Ceviche mit Crevetten	CHF 15.- p. P.
Gurkencarpaccio an Papaya und Kräutervinaigrette	CHF 12.- p. P.
Tomaten-Zucchini-Mozarellasalat Kräutervinaigrette	CHF 12.- p. P.
Salat nach Saison, Feta, Cashewnüsse, Randenwürfel	
leichte Vinaigrette	CHF 14.- p. P.



CATERING
& RESTAURANT

Foodangebot All IN Catering

Salatbuffet ab 10 Personen

Kleines Salatbuffet : Blattsalate 4 Gemüsesalate, Schnittlauch, Zwiebeln
geröstete Brotwürfel, Kerne Verschiedene Dressings, Brotauswahl CHF 13.- p. P.

Grosses Salatbuffet: Blattsalate, 5 Gemüsesalate, Kartoffelsalat, Thunfisch-Pastasalat, pikante Crevetten in Caramelsauce , Schnittlauch, Zwiebeln, geröstete Brotwürfel, Kerne, verschiedene Dressings, Brotauswahl CHF 19.- p. P.

Suppen

Weissweinschaumsuppe CHF 10.- p. P.
Käse-Lauchsuppe CHF 10.- p. P.
Gemüsesuppe nach Saison CHF 11.- p. P.
Currysuppe vegan CHF 11.- p. P.

Warme Vorspeisen:

Gedämpfter Kabeljau mit Kapern, Gurken, Tomate CHF 17.- p. P.
Auberginen-Zucchini Tajine Vegan CHF 15.- p. P.
Hauseigenes Pulled Pork ,Cole Slaw, rote Zwiebel, im Wrap CHF 13.- p. P.
Thai Omlett mit Glasnudeln im Wrap CHF 11.- p. P.

Hauptgänge Klassiker

Rindsentrecote am Stück gegart CHF 43.- p. P.
Rindsfilet am Stück gegart CHF 48.- p. P.
Schweinsfilet(Lende) am Stück gegart CHF 32.- p. P.
Kalbsbraten CHF 36.- p. P.
Poulet Geschnetzeltes CHF 28.- p. P.
Kalbsgeschnetzeltes CHF 36.- p. P.
Stroganoff Rind CHF 36.- p. P.



CATERING
& RESTAURANT

Foodangebot All IN Catering

Hauptgäng:

Ingwerfleisch (in Zitrone eingelegtes Kurzbratfleisch Im Wok mit frischer Frühlingszwiebel und Ingwer)	CHF 31.- p. P.
Pikantes Rind mit Austernsauce Thaibasilikum und Gemüse	CHF 34.- p. P.
Ingwer Poulet (Poulet in Butter zart geschmort, Frischer Ingwer, Tomaten und Joghurt, frische Kräuter	CHF 31.- p. P.
Koreanisches Tan Tan (Wokgericht)	
Kross gebackenes Hackfleisch mit Chili, Ingwer, frische Kräuter	CHF 31.- p. P.
Gefüllte Pouletbrust (Ricotta, Pinienkerne, Sakebirne, frische Kräuter)	CHF 33.- p. P.

Beilagen: Kartoffelgratin, Teigwaren, Reis, Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Süsskartoffel Gemüse:
saisonales Gemüse nach Angebot, Ratatouille , Wokgemüse

Saucen: Rotweinjus, Rahmsauce, Kräuterbutter, Trüffelsauce,
Rosmarinjus oder auf Nachfrage

Zu jedem Menü egal ob Tellerservice oder Büffetform können sie eine Beilage, Gemüse und Sauce wählen.

Möchten Sie mehrere Beilagen dann berechnen wir einen Aufpreis von CHF 2 pro Person

Vegan

Mie Nudeln mit buntem Gemüse	CHF 24.- p. P.
Kichererbsencurry	CHF 24.- p. P.
Musaka	CHF 24.- p. P.

Fisch auf Anfrage Wild auf Anfrage

Grillangebot im Sommer auf Anfrage



CATERING
& RESTAURANT

Foodangebot All IN Catering

Dessert

Fruchtsalat	CHF 10.- p. P.
Schokoladenmousse	CHF 10.- p. P.
Bayrisch Creme	CHF 10.- p. P.
Apfelchutney an Vanillesauce	CHF 10.- p. P.
Tiramisu	CHF 10.- p. P.
Panna Cotta	CHF 10.- p. P.
Limettenmousse	CHF 10.- p. P.
Himbeermousse	CHF 10.- p. P.

Wir stellen Ihnen gerne ein Dessertbuffet zusammen ab 10 Personen

2er Auswahl	CHF 7.- p. P.
3er Auswahl	CHF 10.- p. P.
4er Auswahl	CHF 12.- p. P.

Weitere Informationen

Inventar:

Glasmiete	CHF 1.5.- pro Glas
Aperoteller/Salatteller inkl. Besteck und Reinigung	CHF 2.- p. P.
Hauptgangteller inkl. Besteck und Reinigung	CHF 2.9.-p. P.
Dessertgeschirr inkl. Besteck und Reinigung	CHF 2.- p. P.
Kaffeegeschirr inkl. Reinigung, Tischtücher auf Anfrage und Grösse	CHF 2.- p. P.
Servietten Duni	CHF 1.- pro Stück
Stehtische mit Tischtuch	CHF 20.- pro Stück
Stehtisch	CHF 15.- pro Stück
Fritteuse	CHF 70.- pauschal



CATERING
& RESTAURANT

Foodangebot All IN Catering

Grillmiete inkl. Gas oder Holzkohle	CHF 100.-
Aufbaupauschale	CHF 80.-
Materialkosten wie Schöpfbesteck, Holdomaten, Chaffings sowie Reinigung des Materiales	
Lieferkosten bei Lieferung und Abholung	CHF 130.-
Kilometerzuschlag ab 20 km pro km	CHF 2.-
Abholung auch möglich	
Mitarbeiterkosten pro Mitarbeiter pro Stunde	CHF 48.-

Sonntag und Feiertagszuschlag 5% auf die Gesamtrechnung
Alle Preise exclusive Mehrwertsteuer