STAUBLI

Party Service

Menue- und Getränke-Vorschläge

Inhalt

Apéro **2**
Kalte Appetizers 2
Warme Appetizers 3

Hausgemachte Suppen **4**

Salate **5**

Brote **6**

Vorspeisen **7**
Kalte Vorspeisen 7
Warme Vorspeisen 8

Hauptspeisen **9**
Kalbfleisch 9
Rindfleisch 10
Pouletfleisch 10
Schweinefleisch 11
Lammfleisch 11
Fisch 12
Vegetarisch 12
Rustikales 13
Around the world 14
Beilagen 15

Dessert **16**

Apéro – Buffet **17**

Buffets aus aller Welt **20**

Dessert – Buffet **27**

Wein-/Getränkeliste **28**
Weissweine 28
Roséweine 28
Rotweine 29
Champagner und Schaumweine 29
Diverse Getränke 30
Dienstleistungen **31**
Material 31
Personal und Transport 32

Hinweise & AGB **33**

APÉRO

Kalte Appetizers

Canapés (Parisettescheibe)		
- mit Ei, Schinken, Salami und Käse belegt	Stück	2.30
- mit Lachs und Rindstatar belegt	Stück	2.80
Mini-Bagels		
- mit Ei, Schinken, Salami und Käse gefüllt	Stück	2.50
- mit Lachs und Rindstatar gefüllt	Stück	3.00
Tortilla Chips		
mit hausgemachter Guacamole und Chili-Sauce	p/P	4.00
Hausgemachtes Blätterteig-Gebäck		
in verschiedenen Variationen	100g	6.00
Gemüse - Dips		
verschiedene knackige Gemüsestengel mit diversen Saucen	100g	3.50
Käse-Platte		
kleine Stücke von verschiedenen Käsesorten, garniert	100g	5.00
Speckzopf		
Zopfteig mit Speckwürfeli verfeinert	kg	25.00
Feine Spiessli mit		
- Melonen und Rohschinken	Stk.	2.50
- Tomaten und Mozzarella	Stk.	2.00
Parisette am Meter		
gefüllt mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Lyoner, Käse usw.	p/P	6.00
Einfache Fleisch- und Käseplatte		
(z.B. mit Schinken, Lyoner, Trutenbrust, Salami, Speck und diversen Käsesorten)	p/P	16.00

Exklusive Fleisch- und Käseplatte (z.B. mit Rohschinken, Mostbröckli, Salami, Lyoner, Pastete, Terrine, Schinken und diversen Käsesorten)	p/P	19.00
Und erfrischend leicht: Frucht-Snack Früchte in Stücke geschnitten und im Weck-Glas serviert	Glas	3.00

Warme Appetizers

Schinkengipfeli Blätterteiggipfel mit feiner Schinkenfüllung	Stk.	3.00
Chili-Würstli im Teig Pikantes Würstli im Blätterteig	Stk.	3.00
Chäs-Chüechli	Stk.	4.00
Lauwarmes Satay-Spiessli mit Pouletfleisch (ca. 60g)	Stk.	2.50
Rassige Meatballs	Stk.	1.50
Frittierte Reiskugeln Vegetarisch	Stk.	1.50

Vor Ort frittiert*:

Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch) mit süsser Chili-Sauce	Stk.	1.00
Potato Shrimps Riesencrevette mit «Kartoffel-Spaghetti» umwickelt	Stk.	2.00
Mini-Samosa mit Gemüsefüllung und süsser Chili-Sauce	Stk.	1.50

*die Personalkosten für das Frittieren sind im Preis nicht inbegriffen

Hausgemachte Suppen

Kalte Gazpacho-Suppe mit Gemüse-Brunoise und Croutons	2dl	6.00
Fleischbouillon mit Gemüsestreifen	2dl	4.50
Flädlisuppe	2dl	4.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	2dl	5.00
Kürbis-Rahmsuppe (saisonal)	2dl	5.00
Spargelcrème-Suppe (saisonal)	2dl	5.50
Currysuppe	2dl	5.00
Zitronengras-Kokossuppe mit grünem Curry	2dl	5.00
Rüebli-Ingwer-Suppe mit Chorizo-Chips	2dl	5.50
Bündner Gerstensuppe		
- vegetarisch	2dl	5.00
- mit Speck verfeinert	2dl	6.00
Gulaschsuppe	2dl	6.00

SALATE

Blattsalat Saisonal gemischter Blattsalat (60g)	p/P	5.00
Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli (60g)	p/P	7.00
Insalata Caprese Tomaten-Mozzarella-Salat (150g)	p/P	6.00
Griechischer Salat (150g)	p/P	6.00
Kartoffelsalat nach Muettis altem Rezept (250g)	p/P	5.50
Kleines Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten	p/P	8.00
Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten	p/P	10.00

Auswahl an Salaten:
Grüner, Mais, Tomaten, Tomaten-Mozzarella, Rüebli, Sellerie, Kabis, Blumenkohl, Couscous, Linsen, Gurken, Bohnen, Reis, Hörnli und Fenchel (je nach Saison)
zusätzlich: Kartoffelsalat (+ CHF 1.00/ Person)

Hausgemachte Saucen:
Französische und italienische House Dressings

Zusätzliche Garnituren: gehackte Eier, knusprige Speckwürfeli, Brotcroutons, geröstete Kernen	p/P	1.50

Brote

Kleine Tischbrötli		
assortiert (hell, dunkel, mit Sesam usw.)	Stk.	1.00
Parisette		
- hell (250g)	Stk.	3.50
- rustico (220g)	Stk.	4.00
Dunkles Kilo-Brot	p/kg	5.00
Partybrot		
Zopf aus einem dunklen und hellen Teig	p/kg	12.00
Brotbuffet (ab 30 Personen)		
mit diversen rustikalen, feinen Broten	p/kg	6.00

Auf Wunsch können wir Ihnen auch gerne glutenfreie Brötchen organisieren.

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Frisch geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum	p/P	12.50
Frische Crevetten (70g) an Cocktailsauce im Weck-Glas arrangiert	p/P	12.00
Rauchlachstatar (70g) mit Meerrettichschaum mit einem Salatbouquet angerichtet	p/P	12.00
Unsere Hausspezialität: Rindstatar (100g) Pikant gewürzt und mit verschiedenen Garnituren angerichtet	p/P	12.00
Rohschinken mit Melone	p/P	10.00
Parmaschinken mit Melone	p/P	12.00
Vitello tonnato Kalbfleisch an Thonsauce, mit Kapern garniert	p/P	12.00
Carpaccio aus zartem Rindfleisch mit feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico und Parmesan-Splittern	p/P	12.00
Gourmet-Teller mit Salami Spianata, Parmaschinken, Terrine und Rindstatar, garniert	p/P	17.00

Warme Vorspeisen

Gemischte Pilze an Rahmsauce	Vorspeise	p/P	10.50
im Blätterteigkissen	Hauptspeise	p/P	15.00
Tortellini alla panna	Vorspeise	p/P	8.00
mit Ricotta- und Spinatfüllung	Hauptspeise	p/P	12.00
Agnolotti mit Steinpilzfüllung	Vorspeise	p/P	10.00
an Salbeibutter, dekoriert mit Parmesansplittern	Hauptspeise		14.50
Penne alle cinque pi	Vorspeise	p/P	8.50
Köstliche Penne mit den 5 klassischen Zutaten	Hauptspeise		12.50

HAUPTSPEISEN

Kalbfleisch

Rosa gebratenes Kalbsnierstück (200g)		
- an Morchelsauce oder	p/P	28.00
- an Rosmarinjus	p/P	25.00
„Züri Gschnätzlets“ (200g)		
Zartes Kalbfleisch an Rahmsauce mit Pilzen	p/P	18.00
Kalbsgeschnetzeltes (200g)		
an Tomatenrahmsauce mit frischen italienischen Kräutern	p/P	18.00
Kalbs-Voressen Jägerart (200g)		
mit Pilzen und Speck zubereitet	p/P	16.00
Wiener Kalbs-Rahm-Gulasch (200g)		
Zartes Kalbsvoressen an weisser Rahmsauce	p/P	16.00
Rahmschnitzel (160g)		
Kalbsschnitzel an Sherry-Rahmsauce	p/P	18.00
Osso Bucco		
Geschmorte Kalbshaxe (250g) nach Tessiner Art	p/P	18.00
Saltimbocca (180g)		
Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt	p/P	18.00
Kalbs-Schulterbraten (200g)		
mit Rosmarinjus	p/P	16.00

Rindfleisch

Rindstatar – unsere Hausspezialität (180g) pikant gewürzt und mit verschiedenen Garnituren angerichtet	p/P	18.00
Rassiges ungarisches Rinds-Gulasch (200g)	p/P	15.00
Boeuf Stroganof (200g) Zart geschmorte Rindfleischstreifen an pikanter Paprika-Rahmsauce	p/P	20.00
Rindfleischgeschnetzeltes an grüner Pfefferrahmsauce	p/P	20.00
Rindssaftplätzli (180g) Geschmorte Plätzli Grossmutter Art	p/P	17.00
Roastbeef (180g) Englisch gebratenes Beef an hausgemachter Sauce Bérnaise	p/P	26.00
Italienischer „Brasato“ (200g) Geschmorter Rindsbraten an Balsamico-Sauce	p/P	17.00

Pouletfleisch

Riz Casimir (200g) Zartes Pouletgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce, mit Reis und Früchten	p/P	17.00
Pouletgeschnetzeltes (150g) Eurasia mit frischem Gemüse auf eurasische Art zubereitet	p/P	15.00
Zartes Pouletbrüstchen mit Kräuterkruste und mit Zitronengras verfeinert	p/P	16.00
Güggeli aus dem Ofen knusprig gebackene Hälfte eines Poulets	p/P	12.00

Schweinefleisch

Schweinsgeschnetzeltes (Huft - 200g)		
an Rahmsauce mit Pilzen	p/P	15.00
Schweinsvoressen (200g)		
nach Joachims Geheimrezept	p/P	13.00
Piccata Milanese (140g)		
im Ei-Käse-Teig gebratene Plätzli mit Tomaten-Spaghetti	p/P	20.00
Cordon bleu classique (250g)		
mit Gruyère und Schinken	p/P	15.00
Schweinebraten (220g)		
- vom Hals	p/P	14.00
- vom Nierstück	p/P	16.00
Aargauer Braten mit gedörrten Zwetschgen (220g)		
- vom Hals	p/P	15.00
- vom Nierstück	p/P	17.00

Lammfleisch

Würziges Lammragout Ras el Hanout		
mit Couscous oder Reis serviert	p/P	17.00
Lammcarrée provençale		
rosa gebratenes Lammcarrée (Australien oder Neuseeland) an Kräuterpanade	p/P	18.00
Gigot (CH)		
mit Knoblauch gespickter Gigot an feinem Jus	p/P	14.00

Fisch

Frisches Bremgarter Forellenfilets nach Müllerinnen Art	p/P	18.00
Zanderfilet (150g) mit Oliven, Kapern und Dörrtomaten zubereitet	p/P	17.00

Vegetarisch

Thailändisches Masaman-Curry Diverse Gemüse und Kartoffelwürfel an Curry-Sauce mit Parfüm-Reis	p/P	15.00
Indisches Linsen-Dal mit frischem Gemüse	p/P	15.00
Gemüse-Lasagne	p/P	13.00
Risottopfanne – frisch für Sie vor Ort zubereitet* mit Steinpilzen und Gemüse-Brunoise verfeinertes Risotto	p/P	15.00
Gemüse-Piccata (Sellerie oder Zucchetti) mit Tomaten-Spaghetti	p/P	16.00

***die Personalkosten für die Zubereitung des Risottos vor Ort sind im Preis nicht inbegriffen**

Rustikales

Münchner Weisswurst (Paar à 160g)		
mit Bier-Bretzel (130g) und süssem Senf	p/P	10.00
zusätzlich mit Kartoffelsalat (200g) nach Muettis altem Rezept	p/P	13.00
Hausgemachter Fleischkäse (200g) mit Senf	p/P	10.00
mit Kartoffelsalat (350g) nach Muettis altem Rezept	p/P	15.00
Bauernschinken mit Senf	p/P	13.00
mit Kartoffelsalat (350g) nach Muettis altem Rezept	p/P	18.00
Schinken im Brotteig mit Senf	p/P	14.00
mit Kartoffelsalat (350g) nach Muettis altem Rezept	p/P	19.00
Hackbraten nach Grossmutter Art		
mit feinem Jus	p/P	14.00
Berner Platte (300g)		
mit Rippli, Speck, Saucissons, Salzkartoffeln, Sauerkraut oder Dörrbohnen	p/P	22.00
Aelpler Maccaronen mit Apfelmus		
mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln zubereitet, mit Käse überbacken	p/P	15.00
G'hackets (Rindfleisch – 200g) mit Hörnli	p/P	14.00
und Apfelmus	p/P	15.00
Pastetli (2 Stück) mit Brätkügeli		
an Pilzrahmsauce	p/P	15.00
Zartes Siedfleisch vom Brustkern (300g)		
mit Meerrettich-Schaum auf Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln	p/P	15.00

Around the World

Indonesisches Mah Mee würziges Nudelgericht mit zartem Schweine-, Pouletfleisch oder vegetarisch	p/P	14.00
Sweet and Sour mit saftigem Schweinefleisch, serviert mit Reis	p/P	20.00
Indisches Beef Curry Zart geschmorte Rindfleischwürfel an pikanter Curry-Sauce, serviert mit Reis	p/P	22.00
Rotes Thai-Curry Pouletgeschnetzeltes an rassiger Kokosmilch-Curry-Sauce, serviert mit Reis	p/P	18.00
Grünes Thai-Curry mit Riesencrevetten an rassiger Kokosmilch-Curry-Sauce mit frischem Gemüse, serviert mit Reis	p/P	20.00
Chicken Dal Indisches Pouletgeschnetzeltes mit roten Linsen und Reis	p/P	18.00
Paella – frisch für Sie vor Ort zubereitet* Safran-Reisgericht mit Pouletstücken, Chorizo, Erbsen, Peperoni und Tomatenwürfeln zubereitet	p/P	18.00
zusätzlich: Riesencrevetten	p/P	22.00
Hausgemachte Lasagne mit Sugo und Béchamel-Sauce	p/P	15.00
Spaghetti-Plausch mit Pesto-, Bolognese-, Tomatensauce und Parmesan, Hot Chili Öl	p/P	18.00

*die Personalkosten für die Zubereitung der Paella vor Ort sind im Preis nicht inbegriffen

Beilagen

Rosenkohl		
Blattspinat		
Rüebli		
Grüne Bohnen		
Lauchgemüse		
Blaukraut		
Fenchel, gratiniert	p/P	3.00
Saisonale Gemüsevariationen		
Ratatouille	p/P	3.50
Nudeln		
Pilaw-Reis		
Kartoffelstock		
Crèmepolenta	p/P	3.00
Butterspätzli		
Kartoffelgratin		
Risotto	p/P	4.00

DESSERT

Fruchtsalat mit saisonalen Früchten	p/P	6.00
Exotischer Fruchtsalat	p/P	8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	p/P	6.50
Im Weck-Glas für Sie schön zubereitet:		
- Gebrannte Crème mit Croquant-Topping	p/P	5.00
- Vanilleflan mit Caramel-Sauce	p/P	5.00
- Vanilleparfait mit Caramel-Croquant	p/P	6.00
- Apfelmost – Crème	p/P	5.00
- Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	p/P	7.00
- Lemongras-Panna Cotta mit Mango-Maracuja-Sauce	p/P	8.00
- Mousse au chocolat mit Crémant-Schoggi zubereitet	p/P	6.00
Vanille-Glacé mit heissen Beeren	p/P	7.00
Tirami sù mit Grand Marnier verfeinert	p/P	6.00
Crème- und Früchteschnitten	p/P	4.00
Vacherin glacé classique à la mode de Joachim Eistorte mit Vanille-/Erdbeer–/Schokolade–Glacé im Meringue-Rahm-Mantel	p/P	7.00
Vacherin glacé tropical à la mode de Nadine Eistorte mit Kokos-/Mango-Passion–/Himbeer–Glacé im Meringue-Rahm-Mantel	p/P	7.00
Staublis lauwarmer Schoggi-Chueche mit Vanille-Glacé	p/P	9.00
Mini-Patisserie Verschiedene, kleine Patisserie	Stk.	2.00

Apéro – Buffet

Der kleine Starter: Italienische Antipasti

Verschiedene Oliven
Parmesanwürfeli
Grissini
Salami spianata
Pimientos del padrone p/P 10.00

Rustikales Apéro - Buffet

Salzsnacks
Pommes Chips nature/Paprika, Salzstengeli und Nüssli
Schinkengipfeli
Chili-Würstli im Teig
Chäschüechli
Gemüse Dips
Parisette am Meter
gefüllt mit Salami, Schinken, Lyoner, Trutenbrust und Käse p/P 19.00

Oise mediterrani Klassiker

(ab 30 Personen)

Verschiedene Oliven
Parmesanwürfeli
Grissini
Crevetten-Cocktail im Weck-Glas
Cherry-Tomaten – Mozzarella - Spiessli
Mini-Bagels mit Lachs gefüllt
Rindstatar-Canapés
lauwarme Satay-Spiessli mit Pouletfleisch
rassige Meatballs p/P 24.00

Eurasisches Apéro-Buffet

(ab 30 Personen)

Asiatische Nussmischung
Verschiedene Oliven
Rohschinken-Melonen-Spiessli
Dürüm mit Humus-Füllung
Rindstatar-Canapés
Frittierte Reiskugeln
Lauwarme Satay-Spiessli mit Pouletfleisch

und im Weck-Glas schön angerichtet:
Riesencrevetten mit Mango, Ingwer und Zitronengras auf Eisberg-Salat
Couscous-Salat mit Chili und Koriander verfeinert p/P 28.00

Unser Schlemmer – Buffet

(ab 40 Personen)

Schinkengipfeli
Chäschüechli
verschiedene Oliven
eingelegte, getrocknete Tomaten
Peperonata (eingelegte Peperoni)
Bagels mit Rauchlachs-Füllung
Rindstatar-Canapés
Melonen-Rohschinken-Spiessli
Vitello tonnato im kleinen Schälchen
Lauwarme Satay-Spiessli mit Pouletfleisch

und im Weck-Glas schön angerichtet:

- Kalte Riesencrevetten an feinem Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfeli
- Couscous-Salat mit Chili und Koriander verfeinert
- Marinierter Feta auf Rucolabett p/P 34.00

BUFFETS AUS ALLER WELT

Kaltes Gourmetbuffet

(ab 40 Personen)

Norwegischer Rauchlachs
Geräuchte Forellenfilets
Crevetten an Cocktail-Sauce
Vitello tonnato
Appenzeller Mostbröckli
Bündner Rohschinken mit Melone
Salami spianata
Hauspastete und Terrine mit Sauce Cumberland
Gemischte Käseplatte
Salatbuffet mit 5 Sorten nach Ihrer Wahl
Partybrot p/P 36.00

Kaltes und warmes Gourmetbuffet

(ab 40 Personen)

Kaltes Gourmetbuffet (siehe oben)
Roastbeef (100g) mit hausgemachter Sauce Béarnaise
Kalbsschulterbraten (100g) an Jus
Kartoffelgratin p/P 58.00

Bauernbuffet

(ab 40 Personen)

Schinken im Brotteig
Saucissons
Geräuchter Speck
Hausgemachter Fleischkäse
Hackbraten
Kartoffelgratin
Dörrbohnen oder Sauerkraut p/P 30.00

Back to the roots: Fleischkäsebuffet

(ab 30 Personen)

Nach Originalrezept zubereitete Fleischkäse – Sorten

- Original
- mit Chili-Koriander
- mit Käsewürfeln

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin
sowie einer Auswahl an Senf p/P 18.00

American Style Hamburger Buffet

(ab 30 Personen)

Saftiger Rindshamburger im Sesam-Brötli (je 2 Stk./Person), die mit folgenden leckeren Zutaten belegt werden können:

- Gebratener Bacon
- Tomaten
- Zwiebeln
- Eisbergsalat
- Cole Slaw Salad (Kabis-Rüebli-Salat)
- Hot Barbecue - Sauce
- Cocktail – Sauce
- Ketchup p/P 18.00

Zusätzlich: Baked potatoe mit Sour Cream p/P 3.50

Kleiner Grillplausch

(ab 20 Personen)

Verschiedene Grillwürstli
saftiger Burger (R/S) Thai Style
Schweinesteak
Rindssteak
Pouletbrüstli an Sesam-Marinade
Grillgemüse mit Kräuteröl provençale p/P 20.00

Grosser Grillplausch

(ab 40 Personen)

Grillapéro:
Aillerons
Knoblibrot
Metzgerschnitten
Chiliwürstli
Cipollata

Hauptgang:
Vegi-Burger
saftiger Burger (R/S) Thai Style
Kalbssteak
Schweinesteak
Rindssteak
Pouletbrüstli an Sesam-Marinade
Lammkotelette an Knoblauch-Rosmarin-Marinade
Riesencrevetten mit Chili-Öl
Frischlachs mit Kräuteröl provençale
Grillgemüse mit Kräuteröl provençale p/P 32.00

Baked Potatoes in Folie mit Sauerrahm p/P 3.50

Gerne liefern wir Ihnen zum Grillplausch folgende Saucen (100g/Pers): p/P 3.50
Curry, Hot Barbecue, Cocktail, Knoblauch, Kräuterbutter

Fondue Chinoise

Frisches, von Hand geschnittenes
- Rindsfleisch (100g)
- Kalbfleisch (100g)
- und Pouletfleisch (100g)

Beilagen:
- Mixed Pickles
- Cornichons
- diverse Saucen (150g/Person):
  Curry, Hot Barbecue, Cocktail, Knoblauch, Kräuterbutter

	p/P	30.00
Zusätzlich: Pilaw Reis	p/P	3.00
Bouillon, Fondue-Rechaud, Brennpaste und Gabeln	p/P	5.00

World of Asia

(ab 40 Personen)

Frühlingsrolle und Mini-Samosas mit süsser Chili-Dipsauce

Sweet and Sour mit Schweinefleisch
Schweinefleisch-Streifen an einer süsslich-sauren Früchte-Gemüse-Sauce

Rotes Thai-Curry
Pouletgeschnetzeltes an rassiger Kokosmilch-Curry-Sauce

Indisches Beef Curry
Zartes Rindsgeschnetzeltes an pikanter Curry-Sauce

Parfüm-Reis

Mah Mee
Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch oder vegetarisch p/P 36.00

Siam Night

(ab 40 Personen)

Glasnudelsalat mit Rindfleischstreifen
Papaya-Salat
Poulet Satay-Spiessli

Thailändisches Masaman-Curry
Verschiedene Gemüse und Kartoffelwürfel an Curry-Sauce

Rotes Thai-Curry
Pouletgeschnetzeltes an rassiger Kokosmilch-Curry-Sauce

Grünes Thai-Curry
Riesencrevetten an pikanter Kokosmilch-Curry -Sauce

Lab Moo
Lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat (S)

Parfüm-Reis
gebratene Nudeln p/P 42.00

Italian Night

(ab 40 Personen)

Antipasti-Buffet

Verschiedene Oliven, Parmesan-Würfeli
Peperonata (eingelegte Peperoni), grillierte Auberginen
eingelegte, getrocknete Tomaten
Riesencrevetten an feinem Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfeli
Vitello tonnato
Salami
Rindscarpaccio mit dünn geschnittenem Parmesan und Olivenöl
Melonen mit Rohschinken
Insalata Caprese (Tomaten mit Mozzarella)

Gemischter Blatt- und Rucolasalat	p/P	34.00

Antipasti-Buffet und Spaghetti-Plausch

Antipasti-Buffet (siehe oben)
Spaghetti an feinen Saucen:

Bolognese, aglio olio e peperoncini, Pesto- und Tomaten-Sauce	p/P	40.00

Antipasti-Buffet und Saltimbocca

Antipasti-Buffet (siehe oben)
Kalbs-Saltimbocca (160g)

Safran – Risotto (frisch vor Ort zubereitet)	p/P	45.00

Antipasti e Arrosti - Buffet

Antipasti-Buffet (siehe oben)
Kalbsbraten (100g)
Rindsbraten (100g) an Chianti-Sauce
Frische Bohnen

Polenta	p/P	48.00

Mexikanische Entradas

Knusprige Tortilla-Chips mit hausgemachter Guacamole und pikanter Salsa	p/P	4.00

Vor Ort frittiert:
Mozzarella Fingers

Jalapeño Poppers (mit Cream cheese gefüllte Peperoni) mit Salsa	p/P	10.00

Mexikanisches warmes Buffet

(ab 40 Personen)

Fajitas
Weizentortillas, welche mit folgenden Zutaten gefüllt werden können:

- Chili con Carne
- Pouletfleisch
- Pilzragout
- Sourcream mit frischem Koriander
- Guacamole
- Geriebener Käse
- Pico di Gallo (scharfe Tomatensauce)
- Julienne von Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelringe und Mais p/P 28.00

zusätzlich: Reis	p/P	3.00

Dessert - Buffet

Kleines Dessert - Buffet

Frischer Fruchtsalat
Gebrannte Crème
Mousse au chocolat
Süsse Mini-Patisserie (2 Stk.) p/P 12.50

Grosses Dessert - Buffet

(ab 30 Personen)

Exotischer Fruchtsalat
Gebrannte Crème
Weisses Schoggi-Mousse mit Croquant
Panna cotta mit Früchtecoulis
Vacherin glacé
Eistorte mit verschiedenen Glacé-Aromen
Lauwarmer Schoggi-Chueche
Süsse Mini-Patisserie (2 Stk.)
p/P 16.00

Wein - / Getränkeliste

Weissweine

Stadtberger Belvédère blanc AOC Zart, fruchtbetont mit etwas Muskat im Fond. Ein Weisswein modernen Stils, mit der Frische im Vordergrund und getragen durch eine zarte Säure.	7,5dl	16.00
Stadtberger Charmont AOC Eine harmonische Kreuzung aus Chasselas- und Chardonnay-Trauben.	7,5dl	18.00
St. Saphorin "Roche Ronde" Testuz, Lavaux AOC Fruchtige und dank kalkhaltigem Boden mineralische Nase, würzig, generös und füllig im Mund, ruft auf der Zunge ein leichtes Prickeln herauf.	7,0dl	20.00
Terlaner Classico Alto Adige DOC, Südtirol Grüner Apfel und weisser Pfirsich charakterisieren diesen Terlaner, der auch eine feine Nuance von Zitronenmelisse und Minze aufweist.	7,5dl	21.50
Aigle "Les Murailles" AOC, Henri Badoux SA Aigle Weicher, trockener Weisswein von reicher Fruchtigkeit, harmonisch-weicher Eleganz und Finesse. Der wohl berühmteste Weisswein der Schweiz!	7,0dl	24.00
Dézaley Lavaux AOC "Eveque", Fonjallaz Von grosser Feinheit getragen ebenso wie von beachtlichem Gerüst gestützt. Wein mit viel Charakter und Eigenständigkeit.	7,0dl	25.50

Roséwein

Rosé Miraval, Angelina Jolie & Brad Pitt, Côtes de Provence Der Weinberg wird von der renommierten Winzerfamilie Perrin (Château de Beaucastel) betreut. Laut Wine Spectator zählt der Miraval Rosé zu den besten Weinen der Welt. Kultwein aus der Provence!	7,5dl	23.00

Rotweine

Stadtberger Belvédère Rouge Pinot Noir AOC Frische, reife Himbeeraromatik. Fruchtig mit Gaumen mit mittlerer Statur. Weiche Fülle, unkomplizierter Trinkgenuss.	7,5dl	16.50
Stadtberger Barrique Pinot Noir AOC Der Duft einer reifen Himbeere mit einem Hauch von Vanille schmeichelt im Gaumen. Die reifen Tannine kommen perfekt ausbalanciert zum Ausdruck.	7,5dl	25.00
Ripasso Villa Mattielli Valpolicella DOC, Veneto Italia Jugendliches Rubinrot. Ganz typisch erinnert der Duft an reife Kirschen, viel Cassis, Brombeere, mit einem Hauch Dörrpflaume.	7,5dl	18.50
Barbara d'Alba Elena, Roberto Sarotto DOP Piemont Komplex bereits im Bouquet, ausgereifte, rote Beerenfrucht mit würziger Note von der Fassreife. Intensiv und ausfüllend am Gaumen, sehr harmonisch.	7,5dl	25.00
Martin Berdugo Crianza Ribera del Duero DO Rubinrot mit lila Reflexen. Es handelt sich um einen perfekten Tempranillo - intensiv, mit junger, reifer Beerenfrucht, toller Struktur und feinem Tannin.	7,5dl	21.00
Baltasar Gracián Reserva, Arte de Ingenio, Calatayud DO Granatrot, breite Aromatik mit Vanille, Gewürzen und Karamel. Eleganter und kräftiger Körper, lange Frucht, lang anhaltender Abgang.	7,5dl	20.50

Prosecco / Schaumwein

Prosecco Sant'Alberto Extra Dry Valdobbiadene DOCG Das Bouquet ist feinaromatisch, fruchtig und anhaltend, erinnert an frische Trauben, goldenen Apfel, Aprikose und Akazienblüten.	7,5dl	18.00
Berlucchi Cuvée Imperial Brut Spumante Franciacorta Italia Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, weicher Schaum und langanhaltende Perlage. Weicher Duft von Früchten und Blumen. Nach Champagner-Art produziert.	7,5dl	24.50

Diverse Getränke

Orangenjus	1,0lt.	Flasche	6.00
Mineralwasser m/o Kohlensäure	1,0lt.	Flasche	3.00
Diverse Süssgetränke	1,5lt.	Pet	5.00
Vollmond Bier, Bio Appenzeller	3,3 dl	Flasche	3.00
Leermond Bier,	3,3dl	Flasche	3.00
Kaffee à discrétion, Espresso		p/P	2.50

Etwas Spritziges für den Sommer:

Bowlen in verschiedenen Aromen m/o Alkohol, z.B.		
- Ananas-Minze-Bowle oder		
- Melonen-Cassis-Bowle	1,0lt.	16.00
Sangria	1,0lt.	16.00

Und für die kälteren Tage:

Weisser Glühwein	1,0lt.	16.00
Roter Glühwein	1,0lt.	16.00
Punch alkoholfrei (z.B. Apfel, Orangen)	1,0lt.	10.00

DIENSTLEISTUNGEN

Material

Besteck inkl. Reinigung	Stk.	0.40
Porzellan-Geschirr weiss, Gläser inkl. Reinigung	Stk.	0.60

Sollte bei Ihrer Party Geschirr in die Brüche gehen, werden wir es Ihnen zum Wiederbeschaffungspreis verrechnen.

Grosse Pfanne mit Gas für Risotto, Paella etc.		150.00
Holzkohlengrill	Stk.	40.00
Gasgrill	Stk.	40.00
Holzkohle (Verrechnung nach Verbrauch)	p/kg	2.20
Gasflasche (Verrechnung nach Verbrauch)	Fl.	45.00
Tischtücher Dunicel und Papierservietten	Gedeck	3.00
Buffettische	Stk.	15.00
Buffettbezug mit Röckli	Stk.	20.00
Stehtisch	Stk.	20.00
Stehtisch-Husse	Stk.	20.00
Stofftischtücher in diversen Grössen	Stk.	20.00
Stoffservietten	Stk.	1.50
Kaffeemaschine Cafitesse (für Grossanlässe)	Stk.	100.00
Kaffeemaschine (für kleinere Anlässe)	Stk.	40.00
Eiskübel	Stk.	10.00
- gefüllt mit Eis	Stk.	15.00

Personal

Damit Sie Ihren Anlass so richtig geniessen können, stellen wir Ihnen gerne unser geschultes, aufgestelltes Fachpersonal zur Verfügung.

Chef - Personal bis 24 Uhr	Std.	75.00
Chef - Personal nach 24 Uhr	Std.	85.00
Service - Personal bis 24 Uhr	Std.	43.00
Service - Personal nach 24 Uhr	Std.	48.50
Chauffeur bis 24 Uhr	Std.	43.00
Chauffeur nach 24 Uhr	Std.	48.50

Die Sozialkosten (AHV/ALV/UVG) sind in den Stundenansätzen inbegriffen. Die An- und Rückfahrten gelten als Arbeitszeit und werden dementsprechend belastet.

Für Aufräumarbeiten verrechnen wir einen Stundenansatz von CHF 43.00 pro Person.

Transport

Fahrtkosten Lieferwagen	p/km	1.50

Hinweise & AGB

Preise
Die Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Als Referenz gilt jeweils die aktuellste Preisliste.

Mehrwertsteuer
- Essen sowie alkoholfreie Getränke ohne weitere Dienstleistung: zuzüglich 2,5%
- Essen mit Einsatz Personal: zuzüglich 7,7%
- Alkoholische Getränke, Dienstleistungen und Mietmaterial: zuzüglich 7,7%

Auftragsbestätigung
Ist die Bestätigung erteilt, so ist der Auftrag seitens der Kundschaft wie auch der Partyservice Staubli AG verbindlich. Allfällige Änderungen (z.B. Ergänzungen, Anpassung Bestellmenge usw.) sind bis 1 Woche vor dem Anlass möglich.

Annullationskosten
Wird ein Auftrag kurzfristig annulliert, so stellen wir folgende Kosten in Rechnung:
- 7 bis 10 Tage vor dem Anlass: 25% der Auftragssumme
- 3 bis 6 Tage vor dem Anlass: 50% der Auftragssumme
- weniger als 3 Tage vor dem Anlass: 100% der Auftragssumme

Zahlungsmodus
Unsere erbrachten Leistungen sind innerhalb von 10 Tagen netto bezahlbar.

Fleisch- und Gemüseherkunft
Es ist uns ein grosses Anliegen, mit saisonalen Produkten zu arbeiten und nachhaltig zu produzieren. Daher stammt unser Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch aus Schweizer Produktion, das Lammfleisch aus Neuseeland.
Unser Gemüse beziehen wir von lokalen Gemüsebauern, um auch die regionale Wirtschaft zu fördern und die Transportwege kurz zu halten.

Allergene Stoffe

Einige Gerichte sind mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:

- glutenfrei
- laktosefrei
- vegan

Sollten Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie weitere Gerichte angepasst wünschen, so werden wir Ihnen gerne eine Lösung präsentieren.

Gerichtsstand

Es kommt das Schweizerische Recht zur Anwendung. Der Gerichtsstand für die Beurteilung von Streitigkeiten ist Bremgarten AG.