
STAUBLI

Party Service



MENUE- UND GETRÄNKE- VORSCHLÄGE

INHALT

Apéro	2
Kalte Appetizers	2
Warme Appetizers	3
Hausgemachte Suppen	4
Kalte Vorspeisen	5
Brote	6
Hauptspeisen	7
Kalbfleisch	7
Rindfleisch	8
Pouletfleisch	8
Schweinefleisch	9
Vegetarisch	10
Rustikales	11
Around the world	12
Beilagen	13
Dessert	14
Apéro – Buffet	15
Buffets aus aller Welt	18
Dessert – Buffet	25
Wein-/Getränkliste	26
Weissweine	26
Roséweine	26
Rotweine	27
Prosecco	27
Diverse Getränke	28
Dienstleistungen	29
Material	29
Personal und Transport	30
Hinweise & AGB	31

APÉRO

Kalte Appetizers

Canapés (Parisettescheibe - CH)

- mit Ei, Schinken, Salami und Käse belegt Stück 2.50
- mit Lachs und Rindstatar belegt Stück 3.00

Mini-Bagels (FR)

- 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 ☒☑ 4.00 p/P

Hausgemachtes Blätterteig-Gebäck (30g)

in verschiedenen Variationen 3.00 p/P

Gemüse - Dips im Weckglas ☒

verschiedene knackige Gemüsestengel mit diversen Saucen 3.50 Stk.

Käse-Platte

Verschiedene, schön angerichtete Käsesorten, garniert ☒ 5.50 100g

Speckzopf (CH)

Zopfteig mit Speckwürfeli verfeinert 24.00 kg

Oliven- und Tomatenbrot à 400g (CH)

Knuspriges Brot mit Oliven oder Dörrtomaten 6.50 Stk.

Feine Spiessli mit

- Melonen und Rohschinken ☒☑ 2.50 Stk.
- Tomaten und Mozzarella ☒ 2.00 Stk.

Parisette (CH) am Meter

gefüllt mit Schinken, Salami, hausgemachtem Fleischkäse, Käse usw. 7.00 p/P

Einfache Fleisch- und Käseplatte

(z.B. mit Schinken, hausgemachten Fleischkäse, Salami, Speck und diversen Käsesorten) ☒

p/P 16.50

Exklusive Fleisch- und Käseplatte

(z.B. mit Rohschinken, Mostbröckli, Salami, hausgemachtem Fleischkäse, Pastete, Terrine, Schinken und diversen Käsesorten)

p/P 19.00

Und erfrischend leicht: Frucht-Snack

Früchte in Stücke geschnitten und im kleinen Weck-Glas serviert ☒☑☑

Glas 3.00

Warme Appetizers

Schinkengipfeli

Blätterteiggipfel mit feiner Schinkenfüllung

Stk. 3.00

Chili-Würstli im Teig

Pikantes Würstli (R/S) im Blätterteig

Stk. 3.50

Chäs-Chüechli

Stk. 4.00

Lauwarmes Satay-Spiessli

mit Pouletfleisch (ca. 60g) ☑

Stk. 3.00

Rassige Meatballs (R/S) ☑

Stk. 2.00

Frittierte Reiskugeln

Vegetarisch ☑

Stk. 2.00

Vor Ort frittiert*:

Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)

mit süsser Chili-Sauce ☒☑☑

Stk. 1.00

Mini-Samosa

mit Gemüsefüllung und süsser Chili-Sauce ☑☑

Stk. 1.00

*die Personalkosten für das Frittieren sind im Preis nicht inbegriffen

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Kalte Gazpacho-Suppe mit Knobli-Croutons  	2dl	6.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	2dl	5.50
Kürbis-Rahmsuppe (saisonal)	2dl	5.50
Spargelcrème-Suppe (saisonal)	2dl	6.50
Currysuppe	2dl	5.50
Zitronengras-Kokossuppe mit grünem Curry  	2dl	5.50
Rüebli-Ingwer-Suppe	2dl	5.50
Bündner Gerstensuppe - vegetarisch	Vorspeise 2dl Hauptspeise 5dl	5.50 13.50
- mit Speck verfeinert	Vorspeise 2dl Hauptspeise 5dl	6.50 14.50
Gulaschsuppe	Vorspeise 2dl Hauptspeise 5dl	7.00 15.00

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat

Saisonal gemischter Blattsalat (60g) ☹ p/P 6.00

Nüsslisalat (saisonal)

mit Ei und Speckwürfeli (60g) ☹ p/P 8.00

Insalata Caprese

Tomaten-Mozzarella-Salat (150g) p/P 7.00

Griechischer Salat (150g) ☹

mit Oliven und Fetakäse p/P 7.00

Kartoffelsalat (300g)

- nach Muettis altem Rezept ☹ p/P 5.50

- nach Joachims Rezept (ohne Mayonnaise) ☹ p/P 5.50

Kleines Salatbuffet

mit 4 verschiedenen Salaten p/P 9.00

Salatbuffet

mit 6 verschiedenen Salaten p/P 12.00

Auswahl an Salaten:

Grüner, Mais, Tomaten, Tomaten-Mozzarella, Rübli, 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 2.50

Rohschinken mit Melone ☒☑	p/P	10.00
Raurlachstatar (70g) mit Meerrettichschaum mit einem Salatbouquet angerichtet ☒	p/P	12.00
Vitello tonnato Kalbfleisch an Thonsauce, mit Kapern garniert ☒	p/P	12.00
Crevetten mit Couscoussalat Riesencrevette mit Mango, Ingwer und Zitronengras auf pikantem Couscoussalat	p/P	12.00

BROTE

Kleine Tischbrötli (FR) assortiert (hell, dunkel, mit Sesam usw.)	Stk.	1.50
Parisette (FR)		
- hell (250g)	Stk.	3.50
- rustico (220g)	Stk.	4.00
Dunkles Kilo-Brot (CH)	p/kg	6.00
Speckzopf (CH) Zopfartig mit Speckwürfeli verfeinert	kg	24.00
Oliven- und Tomatenbrot à 400g (CH) Knuspriges Brot mit Oliven oder Dörrtomaten	Stk.	6.50

Auf Wunsch können wir Ihnen auch gerne glutenfreie Brötchen organisieren.

HAUPTSPEISEN

Kalbfleisch

Rosa gebratenes Kalbsnierstück (200g)

- an Morchelsauce oder

p/P 30.00

- an Rosmarinjus

p/P 26.00

„Züri Gschnätzlets“ (200g)

Zartes Kalbfleisch an Rahmsauce mit Pilzen

p/P 19.50

Kalbs-Voressen Jägerart (200g)

mit Pilzen und Speck zubereitet

p/P 16.00

Wiener Kalbs-Rahm-Gulasch (200g)

Zartes Kalbsvoressen an Rahmsauce

p/P 16.00

Rahmschnitzel (160g)

Kalbsschnitzel an Sherry-Rahmsauce

p/P 18.00

Osso Bucco

Geschmorte Kalbshaxe (ca. 300g) nach Tessiner Art 🕒

p/P 22.50

Saltimbocca (180g)

Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt an leichtem Jus 🕒

p/P 19.50

Kalbs-Schulterbraten (250g)

mit Rosmarinjus

p/P 18.50

Rindfleisch

Rindstatar – unsere Hausspezialität pikant gewürzt und mit verschiedenen Garnituren angerichtet 🕒	Vorspeise Hauptspeise	100g 180g	12.00 18.00
Klassisches ungarisches Rinds-Gulasch (200g) 🕒		p/P	17.00
Boeuf Stroganof (200g) Zart geschmorte Rindfleischstreifen an würziger Paprika-Rahmsauce		p/P	20.00
Rindfleischgeschnetzeltes (200g) Zart geschmorte Rindfleischstreifen an grüner Pfefferrahmsauce		p/P	20.00
Rindssaftplätzli (180g) Geschmorte Plätzli Grossmutter Art 🕒		p/P	18.00
Roastbeef (180g) Englisch gebratenes Beef an hausgemachter Sauce Bénaise		p/P	26.00
Italienischer „Brasato“ (200g) Geschmorter Rindsbraten an Balsamico-Sauce 🕒		p/P	18.00

Pouletfleisch

Riz Casimir (200g) Zartes Pouletgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce, mit Reis und Früchtégarnitur 🕒		p/P	18.00
Zartes Pouletbrüstchen mit Kräuterkruste und mit Zitronengras verfeinert		p/P	17.00

Schweinefleisch

Schweinsgeschnetzeltes (Huft - 200g)

an Rahmsauce mit Pilzen

p/P 15.00

Schweinsvoressen (200g)

an Paprikarahmsauce

p/P 13.00

Piccata Milanese (140g)

im Ei-Käse-Teig gebratene Plätzli mit Tomaten-Spaghetti

p/P 22.00

Cordon bleu classique (250g)

mit Gruyère und Schinken

p/P 15.00

Schweinebraten (220g) mit feinem Jus

- vom Hals 

p/P 14.00

- vom Nierstück 

p/P 16.00

Aargauer Braten mit gedörrten Zwetschgen (220g) mit feinem Jus

- vom Hals 

p/P 15.00

- vom Nierstück 

p/P 17.00

Vegetarisch

Thailändisches Masaman-Curry (mild)

Diverse Gemüse und Kartoffelwürfel an Curry-Sauce mit Jasmin-Reis   p/P 17.00

Indisches Linsen-Dal

mit frischem Gemüse und Jasminreis   p/P 17.00

Gemüse-Lasagne

p/P 15.00

Risottopfanne – frisch für Sie vor Ort zubereitet*

mit Steinpilzen und Gemüse-Brunoise verfeinertes Risotto p/P 15.00

Gemüse-Piccata (Sellerie oder Zucchini)

mit Tomaten-Spaghetti p/P 18.00

Gemischte Pilze an Rahmsauce

im Blätterteigpastetli Vorspeise p/P 10.50

Hauptspeise p/P 15.00

Agnolotti mit Steinpilzfüllung

an Salbeibutter, dekoriert mit Parmesansplittern Vorspeise p/P 12.00

Hauptspeise p/P 16.00

Penne alle cinque pi

Köstliche Penne mit den 5 klassischen Zutaten Vorspeise p/P 11.00

Hauptspeise p/P 15.00

Aelplermagronen vegetarisch

mit Zwiebeln und Kartoffeln zubereitet, mit Käse überbacken p/P 15.00

zusätzlich mit Apfelmus 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	13.50

Hausgemachter Fleischkäse (200g) mit Senf

mit Kartoffelsalat (300g) nach Muettis altem Rezept	p/P	11.00
---	-----	-------

Bauernschinken mit Senf

mit Kartoffelsalat (300g) nach Muettis altem Rezept	p/P	13.00
---	-----	-------

Schinken im Brotteig mit Senf

mit Kartoffelsalat (300g) nach Muettis altem Rezept	p/P	15.00
---	-----	-------

Hackbraten (R/S) nach Grossmutter Art (200g)

mit feinem Jus	p/P	15.00
----------------	-----	-------

Berner Platte (300g) mit Senf

mit Rippli, Speck, Saucissons, Salzkartoffeln, Sauerkraut	p/P	24.00
---	-----	-------

Aelplermagronen

mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln zubereitet, mit Käse überbacken	p/P	15.00
zusätzlich mit Apfelmus	p/P	16.00

G'hackets (Rindfleisch – 200g) mit Hörnli

und Apfelmus	p/P	15.00
--------------	-----	-------

Around the World

Mah Mee – würziges Indonesische Nudelgericht

- mit zartem Schweine- oder Pouletfleisch ① p/P 16.00
- vegetarisch ① p/P 15.00

Sweet and Sour

mit saftigem Schweinefleisch, serviert mit Reis ① p/P 20.00

Indisches Beef- oder Lamm-Curry

Zart geschmorte Rindfleisch- oder Lammwürfel an pikanter Curry-Sauce, serviert mit Reis ① p/P 22.00

Chop Suey Pouletgeschnetzeltes (mild)

mit frischem Gemüse und Jasminreis ① p/P 18.00

Rotes (rassig) oder grünes (scharf) Thai-Curry

Pouletgeschnetzeltes an Kokosmilch-Curry-Sauce, serviert mit Jasminreis ① p/P 18.00

Chicken Dal

Indisches Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit roten Linsen und Reis ① p/P 18.00

Paella – frisch für Sie vor Ort zubereitet*

Safran-Reisgericht mit Pouletstücken, Chorizo, Erbsen und Peperoni zubereitet ① p/P 18.00
zusätzlich: Riesencrevetten p/P 22.00

Hausgemachte Lasagne

mit Rindsbolognese und Béchamel-Sauce p/P 16.00

Chili con carne (R)

mit Pilaw-Reis p/P 16.00

Spaghetti- oder Penne-Plausch

mit Pesto-, Rindsbolognese-, Tomatensauce und Reibkäse, Hot Chili Öl p/P 21.00

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

Beilagen

Rosenkohl		
Blattspinat		
Rüebli		
Grüne Bohnen		
Lauchgemüse		
Blaukraut	p/P	3.00
Fenchel, gratiniert		
Saisonale Gemüsevariation		
gemischtes Ofengemüse		
Ratatouille	p/P	3.50
Nudeln		
Pilaw-Reis		
Kartoffelstock		
Crèmepolenta	p/P	3.00
Butterspätzli		
Kartoffelgratin		
Risotto (vor Ort zubereitet)	p/P	4.00

DESSERT

Fruchtsalat (200g)

mit saisonalen Früchten ☒☒☒☒

p/P 6.00

Exotischer Fruchtsalat (200g) ☒☒☒☒

p/P 8.00

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
- Weisses Mousse au chocolat mit Croquant p/P 7.00
- Mousse au chocolat mit Crémant-Schoggi zubereitet ☒ p/P 7.00

Vanille-Glacé

mit heissen Beeren ☒

p/P 8.00

Tirami sù

mit Grand Marnier verfeinert

p/P 7.00

Crème- und Früchteschnitten

p/P 5.50

Vacherin glacé classique à la mode de Joachim

Eistorte mit Vanille-/Erdbeer-/Schokolade-Glacé im Meringue-Rahm-Mantel ☒

p/P 8.00

Mini-Pâtisserie

Verschiedene, kleine Pâtisserie

Stk. 2.50

APÉRO – BUFFET

Der kleine Starter: Italienische Antipasti

Verschiedene Oliven		
Parmesanwürfeli		
Salami spianata		
Hausgemachtes Focaccia	p/P	10.00

Rustikales Apéro - Buffet

Salzsnacks		
Pommes Chips nature/Paprika, Salzstengeli und Nüssli		
Schinkengipfeli		
Chili-Würstli im Teig		
Chäschüechli		
Gemüse Dips im Weck-Glas		
Parisette am Meter		
gefüllt mit z.B. Salami, Schinken, hausgemachtem Fleischkäse und Käse		
- als Apéro	p/P	19.00
- als Apéro riche	p/P	25.00

Oise Klassiker

(ab 30 Personen)

Verschiedene Oliven
Parmesanwürfeli
hausgemachtes Focaccia
Cherry-Tomaten – Mozzarella - Spiessli
Rauchlachs-Canapés
Rindstatar-Canapés
lauwarme Satay-Spiessli mit Pouletfleisch
rassige Meatballs

- | | | |
|-------------------|-----|-------|
| - als Apéro | p/P | 24.00 |
| - als Apéro riche | p/P | 32.00 |

Eurasisches Apéro-Bufferet

(ab 30 Personen)

Asiatische Nussmischung
Verschiedene Oliven
Rohschinken-Melonen-Spiessli
Dürüm mit Humus- und Frischkäse-Füllung
Rindstatar-Canapés
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

- | | | |
|-------------------|-----|-------|
| - als Apéro | p/P | 28.00 |
| - als Apéro riche | p/P | 36.50 |

Als Apéro riche: Unser Schlemmer – Buffet

(ab 40 Personen)

Schinkengipfeli
Chäschüechli
verschiedene Oliven
eingelegte, getrocknete Tomaten
Peperonata (eingelegte Peperoni)
Rauchlachs-Canapés
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

40.00

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

gemischte Käseplatte

Salatbuffet mit 4 Sorten nach Ihrer Wahl

helles und dunkles Parisetete

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

Back to the roots: Fleischkäsebuffet

(ab 30 Personen)

Nach Staublis 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 4.50

Kleiner Grillplausch

(ab 20 Personen)

Verschiedene Grillwürstli

hausgemachter saftiger Burger (R/S)

Schweinesteak

Rindssteak

Pouletbrüstli an Sesam-Marinade

Grillgemüse mit Kräuteröl provençale

p/P

22.00

Grosser Grillplausch

(ab 40 Personen)

Grillapéro:

Verschiedene Grillwürstli

Knoblibrot

Metzgerschnitten

Hauptgang:

Vegi-Burger

hausgemachter saftiger Burger (R/S)

Kalbssteak

Schweinesteak

Rindssteak

Pouletbrüstli an Sesam-Marinade

Lammkotelette an Knoblauch-Rosmarin-Marinade

Grillkäse

Riesencrevetten mit Chili-Öl

Frischlachs mit Kräuteröl provençale

Grillgemüse mit Kräuteröl provençale

Kräuterchampignons

p/P

35.00

Baked Potatoes in Folie mit Sauerrahm

p/P

4.50

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

- Rindfleisch (100g)
- Kalbfleisch (100g)
- und Pouletfleisch (100g)

p/P 31.00

oder

- Rindfleisch (200g)
- Kalbfleisch (100g)

p/P 35.00

Bei beiden Varianten sind im Preis inbegriffen:

- Gemüseeinlage für die Bouillon
- Mixed Pickles
- Cornichons
- diverse Saucen (150g/Person):
Curry, Hot Barbecue, Tartare, Cocktail, Knoblauch

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- oder Lamm-Curry
Zartes Rindgeschnetzeltes oder Lammragout an pikanter Curry-Sauce

Jasmin-Reis

Mah Mee
Indonesisches Nudelgericht 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 – rassiger lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat (S)
mit Limetten und Thai Kräutern

Jasmin-Reis und gebratene Nudeln p/P 42.00

Italian Night

(ab 40 Personen)

Antipasti-Buffer

Verschiedene Oliven, Parmesan-Würfel
Peperonata, grillierte Auberginen
eingelegte, getrocknete Tomaten
Riesengarnelen an feinem Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfel
Vitello tonnato
Salami
Rindscarpaccio mit dünn geschnittenem Parmesan und Olivenöl
Melonen mit Rohschinken
Insalata Caprese (Tomaten mit Mozzarella)
gemischter Blatt- und Rucolasalat
Parisette

p/P 36.00

Antipasti-Buffer und Spaghetti- oder Penne-Plausch

Antipasti-Buffer (siehe oben)
Spaghetti oder Penne an feinen Saucen:
Bolognese, Pesto- und Tomaten-Sauce, Hot Chili Öl und Reibkäse

p/P 42.00

Antipasti-Buffer und Saltimbocca

Antipasti-Buffer (siehe oben)
Kalbs-Saltimbocca (160g)
Safran – Risotto (frisch vor Ort zubereitet)

p/P 47.00

Antipasti e Arrosti - Buffet

Antipasti-Buffer (siehe oben)
Kalbsbraten (100g)
Rindsbraten (100g) an Chianti-Sauce
mediterranes Ofengemüse
Polenta

p/P 51.00

Mexikanisches Buffet

(ab 40 Personen)

Knusprige Tortilla-Chips mit hausgemachter Guacamole und pikanter Salsa

Fajitas

Weizentortillas, welche mit folgenden Zutaten gefüllt werden können:

- rassiges Rindshackfleisch
 - Pouletfleisch
 - pikante Gemüsestreifen
 - Sourcream
 - Guacamole
 - Cheddar Cheese
 - Pico de Gallo (scharfe Tomatensauce)
 - Julienne von Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelringe und Mais
- | | | |
|--|-----|-------|
| | p/P | 30.00 |
|--|-----|-------|

zusätzlich: Reis	p/P	3.00
------------------	-----	------

DESSERT - BUFFET

Kleines Dessert - Buffet

Frischer Fruchtsalat

Gebrannte Crème

Mousse au chocolat

Süsse Mini-Pâtisserie (2 Stk.)

p/P

13.50

Grosses Dessert - Buffet

(ab 30 Personen)

Exotischer Fruchtsalat

Gebrannte Crème

Weisses Schoggi-Mousse mit Croquant

Panna cotta mit Frühtecoulis

Vacherin glacé - Eistorte mit verschiedenen Glacé-Aromen

Schoggi-Chueche

Süsse Mini-Pâtisserie (2 Stk.)

p/P

17.50

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 22.00

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.

7,5dl 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 Spätlese Pinot Noir AOC

Eine rubinrote Farbe und Aromen von süssen Himbeeren, Kirschen und etwas Pflaume. Der Wein zeigt sich körperreich mit einer wunderbaren Saftigkeit.

7,5dl 19.50

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 26.00

Vigoro Assemblage rouge vdp Suisse

Aromen reifer Früchte im Spektrum von roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis. Weicher, schmelziger Auftakt, welcher übergeht in eine saftige Mundfülle. Weiche, reife Tannine runden den Körper ab.

7,5dl 19.50

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

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

Prosecco rosato Cuvée Sergio Mionetto Extra Dry Valdobbiadene

Erlesener, zarter Rosé, dessen leuchtende Rosé-Färbung das Ergebnis einer feinen Selektion handverlesener Trauben ist – und ein prickelndes Versprechen, das sich mit dem ersten Schluck erfüllt. Lebendig, fruchtig, unwiderstehlich.

7,5dl 20.50

Diverse Getränke

Orangenjuss	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	3,3dl	Flasche	4.00
Leermond Bier,	3,3dl	Flasche	4.00
Kaffee à discrétion, Espresso		p/P	3.00

Etwas Spritziges für den Sommer:

Bowlen in verschiedenen Aromen m/o Alkohol, z.B.			
- Ananas-Minze-Bowle oder			
- Melonen-Bowle	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
Holzkohlegrill	Stk.	40.00
Gasgrill	Stk.	40.00
Holzkohle (Verrechnung nach Verbrauch)	p/kg	2.20
Gasflasche (Verrechnung nach Verbrauch)	Fl.	55.00

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
Chef de Service - Personal bis 24 Uhr	Std.	48.00
Chef de Service - Personal nach 24 Uhr	Std.	53.50
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 Rüstkosten, An- und Rückfahrten gelten als Arbeitszeit und werden dementsprechend belastet.

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.

Annulationskosten

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-, Fisch- 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.

Beim Fisch stammen die Crevetten aus Vietnam, die Forellenfilets aus Dänemark und der Rauchlachs aus Schottland.

Unser Gemüse beziehen wir von Friedli Gemüse AG in Wohlenschwil, 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.