



Gaumenfreu(n)de  
mit...



Gourmelino Partyservice

Boswil

Preisliste

## Gaumenfreu(n)de

Unsere aufgeführten Menüvorschläge sollten Ihnen Gaumenfreu(n)de bereiten, wie und in welcher Form Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen wollen überlassen wir gerne Ihnen. Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Angebot, welches in Vielfalt und Qualität sicherlich auch den verwöhntesten Geniesser und Gaumen zufrieden stellt, zur Auswahl. Durch das umfangreiche Sortiment sind Änderungen in der Zusammenstellung der Gerichte möglich. Wir beraten Sie gerne!

Überzeugen Sie sich von unserem nicht alltäglichen Angebot, lassen Sie sich beraten und verlangen Sie eine Offerte.

Sie haben Zeit für Ihre Gäste, **lassen Sie doch einfach uns arbeiten!**

## Wir spielen mit offenen Karten

Planen Sie Ihren nächsten Anlass mit uns, und Sie werden keine unliebsamen Überraschungen erleben. Denn wir liefern nur tischfertige, hausgemachte Speisen. Und wenn Sie es wünschen, das Geschirr, sämtliches Mobiliar, Servicepersonal und Köche mit. Selbstverständlich bieten wir auch ein breites Angebot an Getränken.

## Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Bedingungen .....	4
Apéro .....	6
Apéro Arrangement .....	8
Suppen .....	9
Salate .....	9
Vorspeisen .....	9
Fleischauswahl .....	10
Menus .....	11
Fondue .....	13
Beilagen .....	13
Saucen .....	14
Brunch .....	14
Thai Buffet .....	15
Amerikanisches Buffet .....	15
Mediterranes Buffet .....	16
Urchiges Buffet .....	16
Gourmelino Buffet .....	17
Grillplausch .....	18
Dessert .....	19
Getränke .....	20
Mobiliar .....	23

# Allgemeine Geschäftsbedingungen des B&B Gastronomie GmbH Boswil (Nachfolgend Gourmelino Partyservice genannt)

## 1. Allgemeines

Der Gourmelino Partyservice erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass umfassende Catering-Dienstleistungen und übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters. Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Der Veranstalter hat sich um entsprechende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu bemühen.

## 2. Annullierung

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden sind folgende Kosten zu entrichten:  
bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass: 25% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung  
bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung  
bei später erfolgter Annullierung: 100% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung

## 3. Mitarbeiter

**Lehnen Sie sich ruhig mal zurück.** Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere qualifizierten und freundlichen Mitarbeiter zur Verfügung.

Stundenansatz pro Mitarbeiter: CHF 48.50

## 4. Infrastruktur von Lokalitäten und Gelände

Der Kunde ist verantwortlich, dass die Lokalitäten und das Gelände, wo die Catering-Dienstleistung von Gourmelino Partyservice zu erfolgen hat, den Anforderungen von Gourmelino Partyservice entsprechen. Insbesondere hat der Kunde den Gourmelino Partyservice rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder das Gebäude keinen Lift hat. Im Weiteren ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die erforderlichen Installationen (Strom, fließendes warmes und kaltes Wasser) in üblicher, gebrauchsfähiger Form vorhanden sind. Erweist sich am Tag des Anlasses die Erbringung der Catering-Dienstleistung infolge ungenügender Infrastruktur als erschwert oder nicht möglich, ist der Kunde verpflichtet, den vollen Bestellwert zu entrichten, auch wenn nur eine teilweise oder gar keine Erbringung der Catering-Dienstleistung durch Gourmelino Partyservice möglich ist.

## 5. Mietbedingungen für Geschirr

Die Mietpreise gelten für 1-3 Tage. Falls Sie die Ware länger benötigen, ist eine gegenseitige Absprache nötig. Die Ware kann nach Gebrauch ungereinigt und ohne vorwaschen zurückgegeben werden.

Beschädigte und fehlende Artikel werden zu Bruch- und Mankopreisen verrechnet. Transportbruch geht auf Rechnung und Risiko des Kunden.

## 6. Verspätete Anlieferung, Verzögerungen

Die mit dem Kunden vereinbarten Liefer- und Servicezeiten sind in jedem Fall als blosse Richtzeiten vereinbart. Der Gourmelino Partyservice übernimmt keine Haftung für verspätete Anlieferungen und Verzögerungen im Ablauf des Anlasses.

## 7. Lieferkosten

In Boswil liefern wir kostenlos. Ausserhalb Boswil verrechnen wir CHF 1.50 pro km (hin und zurück) Selbstverständlich können Sie die Ware nach Absprache auch abholen und zurückbringen.

## 8. Vorauszahlung

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von Fr. 5'000.00, hat der Kunde einen von Gourmelino Partyservice festgelegten, mindestens jedoch 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung betragenden Betrag, als Vorauszahlung zu leisten. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto von B&B Gastronomie, Zentralstrasse 19, 5623 Boswil, Kontonummer: 50-909-4 der Raiffeisenbank Boswil-Bünzen in 5623 Boswil gutgeschrieben worden sein. Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist der Gourmelino Partyservice berechtigt, ohne weiteres vom Auftrag zurückzutreten oder aber am Auftrag festzuhalten und auf die Catering-Dienstleistung, gegebenenfalls unter Geltendmachung von Schadenersatz, zu verzichten.

## 9. Preise und Zahlungsbedingungen

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Gourmelino Partyservice eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommenen Bestellungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste bei Retourmaterial und die geleistete Anzahlung ausgewiesen werden. Alle Preise gelten nur für das Essen (Geschirr, Besteck, Gläser sind exkl. ) Die Rechnung ist innert 10 Tagen zu begleichen und die Preise verstehen sich in CHF und exkl. MWST. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist:

**2.5% MWST** alle Lebensmittel, **7.7% MWST** Alkohol, Nonfood mit Personal.

**Wir behalten uns allfällige Preisänderungen vor.**

## 10. Retourmaterial

Wird Seitens Gourmelino Partyservice Material gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Verluste gehen zu Lasten des Kunden.

## 11. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Muri AG

## Apéro

### kalte Häppchen

Körbli mit Chnuser Chips und Erdnüssli	p. Person	1.00
Blätterteiggebäck ungefüllt	p. Stück	0.50
Gazpacho im Gläsli	p. Gläsli	3.00
Roher Thunfisch im Zitronenpfeffermantel	p. Stück	4.00
Würzige Oliven-Grissini mit Rohschinken	p. Stück	3.00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum, Eiersalat oder Oliventapenade	p. Stück	3.00
Crevettencocktail im Gläsli	p. Gläsli	3.80
Frisches Gemüse auf Platte angerichtet mit 2 Dipp Saucen	p. Person	4.20
Melonen-Rohschinken Spiess	p. Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella Spiess	p. Stück	3.20
Antipasti Spiess	p. Stück	4.00
Parmesanmöckli	p. 100 gr.	5.00
Greyerzer-Käsemöckli mit Trauben Spiess	p. Stück	1.80
Crêpe mit Rauchlachs-Frischkäseroulade	p. Stück	4.00
Speckzopf	p. Kilo	29.50

### Platten

Fleisch und Käse mit verschiedenen Brote	p. Person	15.50
Antipasti (ca. 2 Kg.) mit Champignon, Peperoni, grüne Oliven, Minipaprika, Peperoni gefüllt mit Frischkäse, getrocknete Tomaten, Käse	p. Platte	80.00

### Partybrot (pro Lage ca. 15 - 20 Stück) für 6, 8, 10, oder 12 Personen

reichhaltig gefüllt mit; Käse, Salami, Schinken, Fleischkäse	p. Person	6.50
reichhaltig gefüllt mit je 1 Lage Bündnerfleisch und Lachs	p. Person	7.50
reichhaltig gefüllt mit Bündnerfleisch und Lachs	p. Person	8.50

### Parisette am Meter

reichhaltig gefüllt mit; Schinken, Käse, Salami, Tomaten, Essiggurken oder nur vegetarisch	p. Person	6.80
--	-----------	------

### Canapés

Geviertelt; Salami, Käse, Schinken, Thon, Ei, Poulet-Curry	p. Stück	2.50
Rauchlachs, Rindstatar	p. Stück	2.80
Dreieck; Salami, Käse, Schinken, Thon, Ei, Poulet-Curry	p. Stück	3.80
Rauchlachs, Rindstatar	p. Stück	4.50

### gemischte belegte Mini-Brötli (offen)

Käse, Thon, Ei, Fleischkäse, Gemüse-Tatar, Schinken, Salami	p. Stück	3.50
Lachs, Rindstatar, Bündnerfleisch mit Frischkäse	p. Stück	4.20

### warme Häppchen

Chicken Nuggets mit Currysauce	p. Stück	2.00
Schinkengipfeli oder Käseküchlein (mini)	p. Stück	2.00
Minipizza Margherita	p. Stück	1.80
Schinkengipfeli oder Käseküchlein (gross)	p. Stück	4.50
Datteln im Speckmantel	p. Stück	2.50
Poulet Spiessli	p. Stück	3.40
Crevetten-Knoblauchspiess	p. Stück	3.20
Zwetschgen im Speckmantel	p. Stück	3.80
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chili Dipp	p. Stück	1.80
Quiche Lorraine Würfel	p. Stück	2.50
Pikant gewürzte Pouletflügeli	p. Stück	2.10
Mini-Hamburgerli mit Brot	p. Stück	4.80
Fleischnällchen Spiess an würziger Tomatensauce	p. Stück	4.50
Frittierter Zwiebelring mit Tartarsauce	p. Stück	1.10
Mozzarellastick	p. Stück	2.00

### süsse Häppchen

Früchte-Spiess (saisonal)	p. Stück	4.00
Crèmeschnitte (mini)	p. Stück	3.20
Apfelstrudel (mini)	p. Stück	3.40
Mini-Patisserie (assortiert)	p. Stück	3.20

## Apéro Arrangement (ab 25 Personen)

Begrüssen Sie Ihre Gäste vor einem feinen Essen mit einem Apéro. Wir haben für Sie eine kleine Auswahl zusammengestellt.

**Der Apéro (inkl. Getränke) ist für die Dauer von max. 1 Stunde berechnet exkl. Personal**

**Mini** p. Person 21.50

Weisswein 5 dl. Schweiz / Italien

Orangenjus und Mineralwasser

Frisches Gemüse auf Platte angerichtet mit 2 Dipp Saucen

Saisonale Früchtespiessli Parisette am Meter reichhaltig gefüllt mit;

Schinken, Käse, Salami, Tomaten, Essiggurken oder nur vegetarisch

**Sommerliches** p. Person 19.50

Früchtebowle (mit oder ohne Alkohol)

Orangenjus und Mineralwasser

verschiedene Canapés (3 Stück pro Person)

**Winterliches** p. Person 13.50

Glühwein und alkoholfreier Orangenpunsch

Spinat- und Tomatenstrudel

**Urchiges**

Weisswein 5 dl. Schweiz / Italien p. Person 17.50

Orangenjus und Mineralwasser

Speckzopf und frisches Gemüse mit 2 Dipp Saucen



## Suppen

Gemüsecrèmesuppe mit Blätterteigstange	2,5 dl	5.00
Tomatencrèmesuppe parfümiert mit Gin	2,5 dl	5.50
Weissweincrèmesuppe mit Rohschinken Grissini	2,5 dl	6.00
Kraftbrühe vom Rind mit Flädli und Trüffelöl	2,5 dl	6.00
Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachs (saisonal)	2,5 dl	6.00
Fischsuppe mit Safranfäden, Gemüse und Pernod	2,5 dl	6.80
Wildcrèmesuppe mit Cognac und Rahmhaube (saisonal)	2,5 dl	7.00

## Salate

Einfacher bunter Blattsalat mit Sauce nach Wahl	p. Person	4.50
Salatbowle mit 2 Saucen	p. Person	5.00
Rucolasalat mit Parmesan an Balsamico Dressing (saisonal)	p. Person	6.00
Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl	p. Person	7.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck an franz. Salatsauce	p. Person	8.00
Salatbuffet mit 8 versch. Salatsorten inkl. 2 Salatsaucen	p. Person	9.80

(unsere hausgemachten Salatsaucen: Französisch, Italienisch und Balsamico)

## kalte Vorspeisen

Hausgemachte Käseterrine garniert mit Salatbouquet	p. Person	9.50
Hauspastete mit Sauce-Cumberland und Salatbouquet	p. Person	11.50
Salatbouquet mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichschaum	p. Person	13.50
Lachstatar mit Sauerrahm und knuspriges Hausbrot	p. Person	11.00
Rindstatar garniert und knuspriges Hausbrot	p. Person	14.50
Thunfisch in Zitronen-Pfeffer-Mantel mit Salatbouquet an Wasabi-Dressing	p. Person	16.50
Tatar Variation (Lachs, Rind + Gemüse) und knuspriges Hausbrot	p. Person	16.50
Graved Rauchlachs mit kleinem Salatbouquet an Honig-Dill Sause	p. Person	15.00
Rindscarpaccio mit Trüffelöl, Parmesan und kleines Salatbouquet	p. Person	16.50

## warme Vorspeisen

Blätterteig Pastetli mit Kalbfleischfüllung	p. Person	8.50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs an Dillrahmsauce	p. Person	11.50
Steinpilzravioli an Trüffelöl	p. Person	13.50
Blätterteig-Kissen mit Pilzen an Rahmsauce	p. Person	10.50
Zanderfilet pochiert mit Kräutersauce und Reis	p. Person	14.50
Weisswein-Risotto mit Riesencrevetten und Parmesan	p. Person	16.50
Weisswein-Risotto mit Gemüsespiess	p. Person	12.50

## Fleischauswahl (von bester Qualität)

### vom Schwein

Spiessbraten vom Hals (leicht durchzogen), 250 gr.	p. Person	9.80
Schweinebraten vom Nierstück, 250 gr.	p. Person	12.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, 150 gr.	p. Person	12.00
Beinschinken im Brotteig, 300 gr.	p. Person	14.00
Buureschinken Spezial	p. Person	13.50
Schweinsfilet Wellington (im Teig), 250 gr.	p. Person	17.00

### vom Rind

Ungarisches Rinds-Gulasch, 200 gr.	p. Person	10.50
Rindsschmorbraten an Rotweinjus, 250 gr.	p. Person	15.00
Entrecôte am Stück gebraten, 220 gr.	p. Person	22.50
Rindsfilet tranchiert, 200 gr.	p. Person	28.50

### vom Kalb

Kalbslaffan Braten, 220 gr.	p. Person	16.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce, 150 gr.	p. Person	19.50
Kalbs-Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei, 180 gr.	p. Person	21.00
Kalbsnierstück am Stück gebraten, 220 gr.	p. Person	26.00

### vom Lamm

Lamm Gigot, 220 gr.	p. Person	17.00
Lammcarrée, 250 gr.	p. Person	22.00
Lammnierstück, 200 gr.	p. Person	24.00
Lammfilet	p. Person	26.00

### vom Poulet

Pouletbrust Piccata mit Schinken und Champignon Streifen, 160 gr.	p. Person	13.50
Poulet Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei, 180 gr.	p. Person	14.00
Pouletbrust-Streifen, 150 gr. an Currysauce	p. Person	14.00
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, 150 gr.	p. Person	15.50

### Hit aus der grossen Paella Pfanne (ab 20 Personen)

Paella «Andalusia» (Hauptgericht)	p. Person	32.50
Safranreis mit Meeresfrüchten und/oder Pouletfleisch		

## Für den kleinen Hunger

Fleischkäse (heiss), 250 gr.	p. Person	8.00
Grossmutter's Hackbraten, 250 gr.	p. Person	8.50
Freiämterli (heiss) Paar	p. Person	4.00
Buurerauchwürstli (heiss) Paar	p. Person	4.50
Schinken und Salami Sandwich, 1 Stück	p. Person	4.00

## Ausgesuchte Menus

### Menü 1 (3 Gänge) ab 20 Personen

p. Person 32.50

Eisbergsalat mit Ei, Kräuter und Tomaten  
...  
Spiessbraten vom Schwein mit Rosmarin Jus (200 gr.)  
Kartoffelgratin, Bohnen mit Speck  
...  
Frischer Fruchtsalat mit oder ohne Rahm

### Menü 2 (3 Gänge) ab 20 Personen

p. Person 35.50

Bunter Gemüsesalat an Baumnussdressing  
...  
Rindsschmorbraten (200 gr.) an Rotweinsauce mit Kartoffelstock  
Mischgemüse  
...  
Caramelköpfler garniert

### Menü 3 (3 Gänge) ab 20 Personen

p. Person 30.50

Blattsalat mit gebratenen Speckwürfel an Balsamico  
Dressing mit Blätterteig Stange  
...  
Pouletbrust an Stroganoffsauce mit Butterreis und Gemüse  
...  
Gebrannte Crème

### Menü 4 (4 Gänge) ab 20 Personen

p. Person 43.50

Salatstrauß mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan  
...  
Kraftbrühe mit Flädli und Cherry  
...  
Maispouletbrust mit Kräuterjus, hausgemachte Quarkspätzli  
und Gemüse vom Markt  
...  
Mousse Variation garniert mit Früchten

### Menü 5 (4 Gänge) ab 20 Personen

p. Person 54.00

Blattsalat mit Maistarteletten an Himbeerdressing  
...  
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Kräuterschaum  
...  
Kalbssteak an Barolojus mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur  
...  
Panna Cotta parfümiert mit Tonka-Bohnen, Baileys Sauce,  
frische Früchten und Rahm

**Menü 6 (4 Gänge) ab 20 Personen**

p. Person 62.50

Geräuchertes Forrellenfilet an Meerrettichschaum mit Salatbouquet

...  
Tomatenconsommé parfümiert mit Gin...  
Filet-Variation «Gourmelino» (Kalbs- und Rindfiletmedaillons)  
an Morchelrahmsauce und Sauce Bernaise mit Rosmarin-Kartoffeln  
und saisonales Gemüse...  
2 farbiges Tobleronemousse**Menü 7 Vegetarisch (4 Gänge) ab 20 Personen**

p. Person 39.50

Gemüsetatar garniert und knuspriges Hausbrot

...  
Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe...  
Steinpilzravioli mit Kräuterschaum...  
Joghurtcrème

## Fondue

**Das Leichte – Fondue Chinoise** p. Person 35.00

In feiner Bouillon gegarte Gourmetplätzli (300 g)  
Zartes Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb und Poulet

**Das Feine – Käsefondue** p. Person 25.50

mit Knoblauch oder Kräutern, dazu Brotwürfel (250 g)  
(Fondue-Set inbegriffen)

## Beilagen

Reis p. Person 3.50

Teigwaren p. Person 4.00

Quarkspätzli p. Person 5.50

Baked Potatoes mit Sauerrahm p. Person 5.50

Kartoffelgratin p. Person 5.50

Kartoffelstock p. Person 5.50

Weisswein-Risotto p. Person 4.50

## Gemüse-Beilagen

Sommergemüse (bunte Gemüse-Stäbli) p. Person 4.50

Bohnen mit Speck und Zwiebeln p. Person 4.00

Bohnenbündel mit Bratspeck 2 Stück 5.50

Gourmet Gemüse (5 versch. Gemüse nach Saison) p. Person 6.00

Erbsli und Rüebli p. Person 3.80

Ratatouille p. Person 4.50

## Saucen p. Person (5cl)

Kräuterbutter	p. Stück	0.60
Bratenjus	p. Person	0.70
Kräuterjus	p. Person	0.80
Rahmsauce	p. Person	1.00
Rahmsauce mit Cognac, Calvados oder Whisky	p. Person	1.30
Pfeffersauce	p. Person	1.30
Morchelrahmsauce	p. Person	4.00
Champignon Rahmsauce	p. Person	2.00
Pilz Rahmsauce	p. Person	2.00
Sauce Hollandaise	p. Person	2.50
Sauce Bernaise	p. Person	2.50

## Brunch ab 20 Personen

p. Person 29.50

Verschiedene Fruchtsäfte (3,3 dl pro Person), kleine Brötchen, div. Brote, Gipfeli, Honig, Konfitüren, Butter, Käse- und Aufschnitt-Platte, Birchermüesli, Eier gekocht, Röstli, Rührei, Speck und Chipolata  
Kaffee und Tee à Diskretion, inkl. Kaffeemaschine, Rahm und Zucker, 3 Tee-Sorten

### zusätzliche Option:

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebelringe Butter, Toast, (inkl. Toaster)	p. Person	6.00
--	-----------	------

## Diverse Buffets (ab 30 Personen)

### Thaibuffet

p. Person 56.00

Kokos Zitronengras Suppe mit Crevetten  
...  
Glasnudelsalat mit Poulet  
Rindsfleischsalat pikant mit Gemüse  
Pouletspiess Saté mit Erdnusssauce  
Frühlingsrolle mit Süss-Sauer Chili Sauce (hausgemacht)  
Samosa  
...  
Grüner Curry mit Crevetten (scharf)  
Massaman Curry mit Gemüse (leicht scharf)  
Rotes Curry mit Rindsfleisch (scharf)  
Gebackenen Pouletwürfel süss-sauer  
Schweinsstreifen an Austernsauce  
Jasmin Duftreis  
Gebratene Nudeln  
...  
Ananassalat mit Reiswein  
Exotischer Fruchtsalat mit Litschi

### Amerikanisches Buffet American-Dream

p. Person 59.00

Pumpkinsoup (Kürbissuppe)  
...  
Wilted Green Salad (Salat mit Speckdressing)  
Cole slaw (Kabissalat)  
Caesar's Salad (Blattsalat mit gerösteten Brotscheiben)  
Waldorfsalat (Selleriesalat mit gehackten Nüssen und Apfelstückli)  
Chow-Chow (eingelegtes Gemüse süss-sauer)  
Chicken Salad (Pouletsalat)  
...  
US-Roastbeef (am Stück gebraten)  
Orange Glazed Pork Roast (Glasierter Schweinebraten an Orangensauce)  
Barbecue Spare Ribs (Marinierte Schweinsrippchen, grilliert)  
Chilli con Carne (Mexikanisches Fleischgericht mit Rote Bohnen)  
Jambalaya (Kreolischer Reiseintopf mit Crevetten und Merquez)  
Corn on the Cob (grillierte Maiskolben)  
Scalloped Potatoes with Peppers (Kartoffelgratin mit Chili)  
Country-Style green Beans (Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln)  
White Rice (Reis)  
...  
Brownies (Schokoladenschnitte mit Nüssen)  
New England Carrot Pie (Karottenkuchen aus Neuengland)  
Apple Pie (Apfelkuchen)  
Maple-Dessertcream (Ahornsirupcreme)

## **Mediterranes Buffet «Viva Italia»**

p. Person 56.00

Anti-Pasta (eingelegte Tomaten, Oliven, Zucchini, Champignons und Peperoni )  
Verschiedene Gemüse Salate  
Toskanischer Brotsalat mit Knoblauch und Tomaten  
Tomaten-Mozzarella Salat  
Rindscarpaccio mit Olivenöl und Parmesanspäne  
Vitello Tonnato  
...  
Poulet Saltimbocca Marsala-Jus  
Ravioli mediterraner Art mit Salbeibutter  
Schweins-Piccata Schinken und Champignons an Tomatensauce  
Rotwein-Risotto  
Thunfisch im Zitronenpfeffer  
Ratatouille Gemüse  
Parmesan  
...  
Tiramisu  
Frischer Fruchtsalat mit Limoncello  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Kuchen am halben Meter

## **Urchiges Buffet nach Grossmutter's Art**

p. Person 49.00

Bündner Gerstensuppe  
Salat-Buffet mit Hörnli und Kartoffelsalat  
Trockenfleisch- und Aufschnittplatte mit Garnituren  
Brotkorb und Butter  
...  
Buurehamme im Brotteig  
Schweinsbratwurst am Meter  
Aargauer Braten  
Aelplermaccronen mit Apfelmus  
Kartoffelgratin  
Goldgelbe Rösti  
Braune Sauce und Zwiebelsauce  
Bohnen mit Speck  
...  
Caramelköpfl  
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce  
Meringue mit Rahm  
Zweierlei Fruchtkuchen



## Gourmelino Buffet

p. Person 61.50

Pasteten und Terrinen, Sauce Cumberland,  
Melone mit Rohschinken, garnierte Platten mit Speck,  
Schinken, Salami, Aufschnitt und Trockenfleisch, gefüllte Eier,  
Pouletsalat sweet & sour, Rauchlachs mit Meerrettichschaum,  
frischer Salm pochiert mit Sauerrahm-Dillsauce, geräucherter Aal,  
Forellenfilets, Makrelen, Thunfisch im Zitronen-Pfeffermantel  
Crevetten an pikanter Cocktailsauce, grosses Salatbuffet mit zwei Dressings  
Schweinskarre am Stück an Kräuterjus  
Kartoffelgratin und Misch-Gemüse  
...  
Mini Patisserie, Schwarzwälder am 1/2-Meter, frischer Fruchtsalat,  
verschiedene Mousses, Käseplatte und Brotkorb

## Grillplausch-Angebote (ab 30 Personen)

(jeweils ca. 350 g rohes Fleisch)

### Salat

Salatbuffet  
mit 6-8 versch. Salatsorten und zwei Salatsaucen

	p. Person	9.80
--	-----------	------

### Brot

Brötli  
Brotkorb

	p. Stück	1.10
	p. Person	2.00

### Grillplausch

Pouletbrust, Schweinsbratwurst, Spare Rips, Hamburger

	p. Person	17.00
--	-----------	-------

### Grillplausch Medium

Pouletbrust, Kalbsbratwurst, Schweinssteak  
Lammgigot Steak, Schweinsbratwurst

	p. Person	21.00
--	-----------	-------

### Grillplausch de Luxe

Pouletbrust, Rinds-Entrecôte, Kalbssteak, Lammfilet

	p. Person	34.50
--	-----------	-------

### Grillplausch Gourmelino

Rindsfilet, Kalbsfilet, Pouletbrust  
Lammnierstück

	p. Person	44.00
--	-----------	-------

### Für Vegetarier oder als Zusatzbeilage

Grosser Gemüsespiess mit frischem Marktgemüse

	p. Stück	9.50
--	----------	------

Zu jedem Grillplausch servieren wir Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Kräuterbutter und 2 verschiedene kalte Saucen

## Desserts (ab 20 Personen)

Gebrannte Crème	p. Person	6.00
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	p. Person	8.00
Mini Pâtisserie auf Spiegelplatte angerichtet (4 Stück pro Person)	p. Person	13.50
Fruchtwähe mit Rahm Birne, Zwetschge, Apfel oder Aprikose	p. Person	5.00
Dessertbuffet	p. Person	15.50
Süssmost Crème	p. Person	5.50
Tiramisu	p. Person	7.50
Frischer Fruchtsalat	p. Person	6.00
Rahmzuschlag	p. Person	1.00
Kirschzuschlag	p. Person	1.00
Caramelköpfler mit Rahm	p. Person	5.30
Frische Erdbeeren (saisonal) mit Rahm	p. Person	6.50
Schokoladenmousse Black & White	p. Person	9.00
Torten auf Anfrage ab	p. Person	5.50
Dreierlei Dessert im Gläsli	p. Person	12.50
Hochzeitstorte	auf Anfrage	

## Getränke

### Soft-Getränke

Mineral, mit oder ohne Kohlensäure	1 Liter	5.00
Süssgetränke (Cola, Rivella, Citro, usw.)	1,5 Liter	8.00
Ice Tea	1 Liter	6.00
Fruchtsäfte	1 Liter	6.00
Bowle ohne Alkohol, mit saisonalen Früchten	1 Liter	18.50

### Kaffee

Kaffee Crème (Nespresso)	pro Tasse	3.50
Kaffee Zwetschen, Kräuter, Fertig, Williams (4 cl)	pro Glas	3.60
(inklusive Kaffeemaschine, Rahm und Zucker)		

### Tee

Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutte, Lindenblüten	pro Glas	3.20
--	----------	------

### Bier

Feldschlösschen	3,3 dl	3.50
Feldschlösschen	5,0 dl	4.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3,3 dl	3.40

### Prosecco

<b>Prosecco Asolo Loredan Gasparini</b>	7,5 dl	31.50
Prosecco DOCG, Brut		

### Bowle

saisonale Früchte-Bowle mit Alkohol	1 Liter	25.50
-------------------------------------	---------	-------

## Qualitätsweine

### Weiss

<b>La Côte Bonnes Terres Waadt Schweiz</b> Passt zu Apéro, kalte Platten und Gemüsegerichte	7,5 dl	23.50
<b>Douro Altano Branco Symington / Douro Portugal</b> Passt zu Aperitifs, Fisch und Meeresfrüchte	7,5 dl	24.00
<b>Chardonnay IGT Venezia Giulia / Friaul Italien</b> Passt zu Vorspeisen, Nudelgerichte, Risotto, gegrillter Fisch	7,5 dl	25.00
<b>Piacere Blanc Vin de Pays / Waadt Schweiz</b> Passt zu Aperitif und ideal zu Tapas	7,5 dl	26.00
<b>Grillo Erice Aegades / Sizilien Italien</b> Passt zu Meeresfrüchte, Fischgerichte und weissem Fleisch	7,5 dl	26.00
<b>Müller-Thurgau Schlossberg / Aargau Schweiz</b> Passt zu Süsswasserfischen, Huhn, Kalb, Gratins und Käsegerichte	7,5 dl	29.00
<b>Aigle AOC Les Murailles / Waadt Schweiz (trocken)</b> Passt zu Aperitif, Fisch-oder Gemüseterrinen, warm-kalt kombinierte Salate, Spargeln, Krustentieren, Pilzgerichte, Geflügel an Sauce und Hartkäse	7,5 dl	30.50
<b>Cuvée Blanc Madame Rosmarie / Wallis Schweiz</b> Passt zu Apéro, Meeresfische, Geflügel und Asiatische Gerichte	7,5 dl	33.50

### Rosé

<b>Piacere Rose Vin de Pays / Waadt Schweiz</b> Passt zu Apéro und Sushi	7,5 dl	25.00
---	--------	-------

## Rot

<b>Salice Salentino Riserva AOC / Apulien Italien</b> ideal zu Grilladen, Pasta, kräftigen Fleischspeisen und Käse	7,5 dl	20.50
<b>Valencia DO Crianza / Valencia Spanien</b> Passt zu Fleischgerichte, Käse, Grilladen	7,5 dl	23.00
<b>Piacere Rouge Vin de Pays Suisse / Waadt Schweiz</b> Passt zu Italienische Gerichte, Antipasti und Pilzrisotto	7,5 dl	24.00
<b>Alpha Burgenland Heinrich / Burgenland, Österreich</b> Passt zu Grilladen, Pasta, Pizza	7,5 dl	25.00
<b>Merlot Giulia di Leonardo / Friaul Italien</b> Passt zu Pasta, Schweinefleisch, kalte Platten und reifer Käse	7,5 dl	26.00
<b>Altano Douro Tinto Symington / Douro Portugal</b> Passt zu Rotes Fleisch, Grilladen, Käse, Teigwarengerichte	7,5 dl	27.00
<b>Puro Malbec</b> Passt zu Pasta, Tapas, Grilladen	7,5 dl	29.50
<b>Pinot Noir Besserstein Steinbruch / Aargau Schweiz</b> Passt zu Apéro, kalten Platten und Fleischgerichte	7,5 dl	30.50
<b>Cuvée Rouge Madame Rosmarie</b> Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Wild und Käse	7,5 dl	33.50

**Gerne offerieren wir Ihnen auch Ihren Lieblingswein.**

## Mobiliar

## Miete + Reinigung

Gasgrill mit Rost (gross)	90.00
Gasgrill mit Rost (mittel)	80.00
Gasgrill mit Grillplatte (gross)	90.00
Gasgrill mit Grillplatte (mittel)	80.00
Gas-Rechaud Gastro	60.00
Glühwein-Automat (19 Liter, 220V)	40.00
Friteuse (380V /8kwh)	80.00
Kühlvitrine (220V)	50.00

## Miete

Tellerwärmer für 45 Teller	40.00	
Tellerwärmer für 100 Teller	80.00	
Bain-Marie mit Einsatz (220V)	40.00	
Chafing-Dish mit Einsatz	30.00	
Brennpaste zu Chafing-Dish	2.50	
Getränke Isolierkanne (20 Liter)	20.00	
Festtisch	p. Stück	10.00
Festbank	p. Stück	6.00
Gasflasche (10 kg)	p. Stück	52.00

Falls Sie etwas anderes benötigen, fragen Sie uns bitte an. Bei uns ist alles möglich.