

Catering Angebote in der Biberburg



Metzgerei Berchtold, Muhen

Schweins-Rahmschnitzel

mit Nudeln, Gemüse und Saisonsalat

Fr. 32.50

Kalbs-Rahmschnitzel

mit Nudeln, Gemüse und Saisonsalat

Fr. 40.50

Currygeschnetzeltes Poulet

mit heissen Früchten, Reis und Saisonsalat

Fr. 28.50

Aargauer Braten

mit Kartoffelgratin, Gemüse und Saisonsalat

Fr. 32.50

Piccata Schnitzel

mit Risotto und Gemüse

Fr. 32.00

Schweinsfilet im Teig

mit Salatbuffet (6 Sorten)

Fr. 35.50

Vegetarisch

Für Vegetarier kann das Fleisch durch Vegi-Schnitzel ersetzt werden

Spiessgrill automatisch drehend

Grillbuffet mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Pouletfleisch, Pferdefleisch, Grill- und Schweinsbratwürste, Cervelats, Hamburgerli

Fr. 25.00

Zusätzlich Erhältlich:

Champignon mit Speck, Datteln mit Speck, Peperoni und Zuccetti

Fr. 5.00

Spiessengrillmiete inkl. Reinigung

Fr. 115.00

Briketts und Kohle

pro Sack Fr. 7.00

Lieferung

Fr. 30.00

Metzgerei Sandmeier, Kölliken

| | |
|--|----------------|
| Menusalat | Fr. 5.00 |
| Salatbuffet mit 6 Sorten (400g p.P.), 2 Salatsaucen & Brot) | Fr. 15.00 |
| Apéro Sandi spezial Cocktailbrötli, gefüllte Brote, Gemüsedip, Meatballs, Wraps gefüllt, Mini Pizza, Mini Chäschüechli, Mini Schinkengipfeli, Frühlingsrollen | Fr. 22.50 |
| Hausgemachter Hackbraten mit feinem Kartoffelstock und Menusalat | Fr. 23.50 |
| Grillplatte bunt gemischt mit Salatbuffet (6 Sorten), 2 Salatsaucen, Brot, Kräuterbutter und 2 Grillsaucen nach Wahl | Fr. 39.00 |
| zusätzlich mit Kartoffelgratin und Grillgemüse | Fr. 10.50 |
| Grillmiete und Reinigung pauschal (ab ca. 50 Personen 2 Grill/Grillmeister) | Fr. 115.00 |
| Grillmeister pro Stunde | Fr. 90.00 |
| Gas | nach Verbrauch |
| Zartes Roastbeef an Sauce Bernaise mit frischem Gemüse und hausgemachtem Gratin | Fr. 41.50 |
| Les trois Filets an Champignonsauce mit Saisongemüse und Gratin oder Nudeln | Fr. 43.50 |
| Schweizer Kalbssteak mit Morchelsauce, Nudeln und frischem Gemüse | Fr. 42.00 |
| Vegetarisch Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Vegi Menu zusammen | |

Chikkaeria

Kleiner gemischter Apéro Spezial

Mini Burger, Mini Spiessli, Mini Dip mit Dipsauce, Mini Canapés,
Mini Sülzli, div. kleine Überraschungen

Fr. 12.50

Menu Spezial

Salatbuffet mit 6 Sorten und 2 Salatsaucen, Brotkorb
Schweizer Schweinsnierstückbraten an Calvadosrahmsauce
Pouletbrust an Schnittlauchrahmsauce
Kartoffelgratin, Spätzli und Mischgemüse

Fr. 40.50

Schweizer Menu Rustikal

Salatbuffet mit 6 Sorten und 2 Salatsaucen, Brotkorb
Ofenfleischkäse, Bauernbratwurst an rassisger Zwiebelsauce
Rindshackbraten hausgemacht an Jägersauce
Kartoffelgratin und Butterbohnen / Apfelmus und Apfelschnitze

Fr. 41.50

Dreierlei Geschnnetztes

Salatbuffet mit 6 Sorten und 2 Salatsaucen, Brotkorb
Schweinsgeschnnetztes nach Bernerart
Kalbsgeschnnetztes nach Zürcherart
Pouletgeschnnetztes an Currysauce
Butternüdeli und Trockenreis, Früchte, Rahm

Fr. 45.00

Gourmet Menu

Salatbuffet mit 6 Sorten und 2 Salatsaucen, Brotkorb
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Peperoni, Gürkli, Rahmsauce
Pouletbruststreifen an Steinpilzsauce
Kartoffelstock und Butternüdeli
Gemüsemix

Fr. 49.50

Südländisches Menu

Salatbuffet mit 6 Sorten und 2 Salatsaucen, Brotkorb
Saltimbocca (Kalb) mit Bratenjus
Safranrisotto (frisch vor Ort zubereitet)
Glasierte Rüepli

Fr. 47.50

Für Vegetarier wird das Fleisch durch Quorn-Produkte ersetzt

Gaumenglück Catering, Kölliken (Störkoch)

Verfügbarkeit auf Anfrage

Apéro Angebot Kalt à discrétion

Bruschette, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Melonen-Rohschinken-Spiessli
Antipastiplatte, Käseplatte, Roastbeef Brötchen

Fr. 19.50

Apéro Angebot Warm/Kalt à discrétion

Bruschette, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Melonen-Rohschinken-Spiessli
Aperoplatten mit Käse, Trockenfleisch und Antipasti
Flautas (frittierte Tacos mit Gemüse und Poulet), Schinkengipfeli

Fr. 27.50

Salatbuffet à discrétion

Nüsslisalat im Gläsli an Feigensenfdressing, Marokkanischer-Couscous-
Salat im Gläsli, Gurken-Dill-Salat im Gläsli, Früchteteller

Fr. 15.50

Saisonale Suppen nach Wahl à discrétion

Fr. 9.00

Hauptgang Exclusive à discrétion

Saisonaler Blattsalat, Gurkensalat-Dill Salat und Tomaten-Mozzarella Salat
Saisonale Suppe
Roastbeef warm
Saisonaes Risotto und Ravioli
Gemüse

Fr. 71.00

Burger-Plausch à discrétion

Burger mit Pulled Pork oder Randenquinoa (Vegi)
(Tomaten, Röstzwiebeln, Brie, Spinat und Saucen)
Pommes
drei verschiedene Salate

Fr. 47.00

Essen beim Mexikaner à discrétion

Tacos mit Pulled Pork und Chili ohne Fleisch
Flautas mit Gemüse und Poulet
Nachos mit Käse
verschiedene Saucen, Ananas, Limetten, Koriander, Creme Fraiche,
Pico de Gallo

Fr. 49.00

Thai Curry-Plausch à discrétion

Rotes Thai Curry mit Gemüse und Rind
Gelbes Thai Curry mit Gemüse und Poulet
Frühlingsrollen
Basmatireis

Fr. 41.50

./.

Traditionell schweizerisch à discrétion

Älplermagronen

Zürcher Geschnetzeltes (Kalb) mit Rösti

Gemüse

Fr. 48.00

Dessert Buffet

Dreierlei Dessert nach Wahl

(Tiramisu, Pannacotta, Cremeschnitte, Schokoladenmousse zweifarbig,
Früchtespiessli oder Salat, Limettenkuchen, Aprikosenwähe usw.)

Fr. 14.50

Catering vor Ort

pro Stunde

Fr. 85.00

Desserts von der Bäckerei Mathys, Schöftland

Himbeerquarkschnitte

Fr. 4.70

Schoko-Birnenquarkschnitte

Fr. 4.70

Erdbeertörtchen, saisonal

Fr. 5.50

Vermicelles Törtchen, saisonal

Fr. 5.50

Diverse Minipatisserie (3 Stk. / Person)

Fr. 7.50

Biberburgtörtchen

Fr. 6.50

Dessertbuffet

Fr. 11.00

mit Fruchtsalat, Creme, Mousse, Torte, Minipatisserie

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF pro Person inkl. MWSt.

Mindestbestellmenge 20 Personen

Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet (Lammfleisch könnte auch aus der EU stammen)

Preis- und Menuänderungen bleiben vorbehalten

Hirschthal, im Dezember 2022