



Unser Angebot für Gastgeber

Sie organisieren eine Party, einen Geschäftsanlass, einen Apero?

Wir produzieren und liefern Ihnen dazu unsere vielfältigen, qualitativ hochstehenden Speisen!

1



Wir bereiten in unseren Produktionsküchen Ihre gewünschten Speisen zu.

2



Anlieferung mit unseren klimatisierten Lieferwagen (warme und kalte Speisen).

3



Sie feiern - lediglich die Bedienung Ihrer Gäste liegt nun noch bei Ihnen.

Budgetfreundlich - einfacher geht's nicht

- Frisch zubereitet in unserer Küche
- Geliefert an Ihren Ort des Geschehens ab 25 Personen
- Praktisches Einweg-Geschirr und Besteck
- Einhaltung höchster Hygienestandards
- Sie sind Gastgeber und nehmen den Service selbst in die Hand
- Regionalität liegt uns am Herzen
- BIO und VEGAN sind bei uns selbstverständlich erhältlich, gerne beraten wir Sie

Für allfällige Caterings mit Service setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung!

Alle Preise in Schweizer Franken **exkl. Mehrwertsteuer**
Grünmattstrasse 11 / 6032 Emmen



Menüvorschläge Apéro

Canapé belegt mit Ei, Spargeln, Schinken, Salami oder Käse	3.00 p/Stk.
Canapé belegt mit Lachs, Tartar, oder Bündnerfleisch	4.00 p/Stk.
Frühlingsrolle mit Süss - Sauersauce	9.00 p/Port.
Crostini mit Rohschinken	2.50 p/Stk.
Chips, Nüssli, Salzstängeli	2.50 p/P
Käseküchlein, Schinkengipfeli	3.00 p/Stk.
Schweizer Poulet Satay Spiessli	3.50 p/Stk.
Kleine BIO Fleischburger	5.50 p/Stk.
Assortierter Apéro Variante 1 Mini Pastetchen gefüllt, Hausgemachte Rauchspezialitäten, Canapés assortiert, Tomaten Mozzarella im Shotglas, Pizza Schiffli, Schinkenchüsseli,	16.00 p/P
Assortierter Apéro Variante 2 BIO Rauchspezialitäten, Appenzellerkäse Crossini, Pizza Schiffli, Schinkenchüsseli	13.50 p/P
Assortierter Apéro Variante 3 Gefüllte Minipastetchen, Canapés assortiert, Crepe Roulade	8.00 p/P



Vorspeisen

Gemischte Platte pro Pro Person

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami,
Forellenfilet geräucht, rezepter Käse,
garniert mit Blattsalat, Rübli-
salat, Oliven und Silberzwiebeln

17.00

Suppen pro Portion 2dl

Bouillon mit Flädli	5.00
Karotten - Ingwersuppe	5.00
Bündner Gerstensuppe	6.00
Kartoffelsuppe mit Speck	6.00

Salate pro 100gr

Russischer Salat mit Mayonnaise	2.60
Kartoffelsalat	2.60
Selleriesalat	2.60
Randensalat	2.60
Maissalat	2.60
Rübli- salat	2.60
Gurkensalat	2.60
Tomatensalat Mozzarella	.00

Gemischte Salate pro Person

Gemischter Salat mit 4 Sorten nach Wahl	6.00
Blattsalat verschiedene Saisonale Blattsalate	5.00

Salatbuffet pro Person

Das Herkömmliche verschiedene Blattsalate, Rübli- salat, Maissalat, Randensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Selleriesalat und 2 verschiedene Saucen	12.00
---	-------



Das Andere verschiedene Blattsalate, griechischer Salat, Tomatensalat Mozzarella, Zucchettisalat, Peperonisalat, und 2 verschiedene Saucen	13.00
Das Währschafte Wurstsalat, Teigwarensalat, Kartoffelsalat, Käsesalat, verschiedene Blattsalate, Kabissalat und 2 verschiedene Saucen	15.00

Hauptgerichte und Menüs

Schweinefleisch pro Person

Rahmschnitzeli mit Butternudeln und Gemüse	16.50
Steak mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und Gemüse	18.50
Geschnetzeltes an Rahmsauce Trockenreis und Gemüse	17.00

Kalbfleisch pro Person

Schnitzel an Limonensauce Trockenreis und Gemüse	22.50
Schulterbraten Maison Risotto und Gemüse	21.50



Rindfleisch pro Person

Rindsfilet an Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüse 28.50

Suure Mocke mit
Kartoffelstock und Gemüse 17.00

Filet - Stroganoff
mit Trockenreis und Gemüse 22.50

Pouletfleisch pro Person

Geschnetztes an Currysauce
im Reisring mit Früchten 14.50

Mah - Mee
Indonesisches Nudelgericht 11.50

Nasi Goreng
Reisgericht mit Poulet- und Schweinefleisch 11.50

Fisch pro Person

Gebrautes Zanderfilet Dillrahm- Sauce
mit Kartoffeln und Gemüse 22.50

Eglifilet Zugerart
Butterreis und Gemüse 25.50



Urchigi Spezialitäten pro Person

Heisser Beinschinken
mit Kartoffelsalat 16.50

Hacktätschli
mit Salatauswahl 14.50

Äpler Magronen
mit Hauswurst und Kartoffeln
dazu Apfelmus 13.50

Hausgemachter Hackbraten
Polenta und Gemüse 15.50

Bernerplatte
Siedfleisch, geräucherter Kochspeck, Berner Zungenwurst, Bauernschinken
Schweinswürstli, Sauerkraut, Bohnen und Kartoffeln 19.00



Zusammengestellte Menüs

Menu «Das Schweizerische»

Blattsalat mit Croutons
**

Bündner Gerstensuppe
**

Zürchergeschnetzeltes mit Kalbfleisch
mit Butterrösti und Gemüse
**

Gebrannte Creme

35.50

Menu "Das Italienische"

Antipastiteller
**

Minestrone
**

Brasato di Manzo
mit Polenta und Gemüse
**

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

32.50

Menu "Das Gesunde"

Randen mit Nüssen und Salatstrauß
**

Gemüsebouillon mit seiner Einlage
**

Gebratenes Zanderfilet Dill- Sauce
mit Reis und Gemüse
**

Fruchtsalat

34.50



Menu «Uchrig Gut»

Gemischter Salat

Bouillon mit Flädli

Hausgemachter Hackbraten an feiner Pilzrahmsauce
Kartoffelstock und Gemüse

Apfelkuchen mit Rahm

28.00



Fondue Chinoise 200 gr Fleisch pro Person

Rind, Schwein und Geflügel

Dips:

Sauce Tatar

Curry

Knoblauch

Cocktail

Rüebli Salat

Maissalat

Geschwellte mit Frischkäse

Pommes Chips

diverses Essiggemüse

Birnenschnitze

Ananaswürfel

inkl. Geschirr

36.50

Grillfeeling Grandios pro Person

220gr Fleisch pro Person

Schweinesteaks

Pouletunterschenkelsteaks

Lammkotelettes

Rindshohrückensteak

Crevetten

Bratwurst

Cervelat

Knoblauchsauce

Cocktailsauce

Kräuterbutter

Currysauce

Folienkartoffeln

Kartoffelsalat

Rüebli Salat

Randensalat

Maissalat

Tomatensalat

Blattsalat

41.50



Grillfeeling pro Person

220gr Fleisch pro Person

Schweinekotelette am Stück
Pouletunterschenkelsteaks
Kalbs- und Schweinsbratwurst
Cervelat

Knoblauchsauce
Cocktailsauce
Kräuterbutter
Currysauce

Folienkartoffeln
Rüebli Salat
Randensalat
Maissalat
Tomatensalat
Blattsalat

33.50

Brotecke

Brottisch pro Person

Party Brot dunkel	2.50
Körnerbrötli	2.50
Silserli klein	1.50

Brote per Kg

Ruchbrot	5.50
Weissbrot	5.50
Kernenbrot	6.00
Chnörzli hell	5.00

Brotkorb mit reichhaltiger Auswahl pro Person	3.50
---	------



Dessertspezialitäten

Torten pro Stück

Zuger Kirschtorte	4.00
Rüeblitorte	3.50
Fruchttorte	4.00
Schggikuchen	4.00

Spezialtorten für Hochzeiten je nach Wunsch und Anfrage

Diverse Süsse Spezialitäten pro Portion

Dunkles Schoggi-Mousse	4.50
Gebrannte Creme	4.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	6.00
Caramelköpfl	4.50
Crèmeschnitten	3.00
Brownie	3.00
Nussgipfel, hausgemacht	2.50

Käseteller als Dessert reichhaltig ausgarniert	11.00
--	-------



Getränkekarte

Getränke pro Liter

Bowlen in verschiedenen Aromen mit Alkohol	14.00
Bowlen in verschiedenen Aromen ohne Alkohol	11.00

Getränke pro Flasche

Mineralwasser natur in 1.5 Liter PET	4.50
Mineralwasser gesüsst in 1.5 Liter PET	5.00
Orangenjuss 1 Liter Flasche	5.50

Mineralwasser natur 50cl PET	2.50
Mineralwasser gesüsst in 50cl PET	3.00

Bier Spetzli 33cl	2.50
Bier Lager 50cl	3.50
Bier vom Fass pro Liter	5.50

Weine

Gerne beraten wir Sie nach den passenden Weinen und nehmen Ihre Wünsche entgegen.
Alle Getränke werden nach effektivem Verbrauch inkl. Anbruch verrechnet.



Mietgeschirr

Gläser pro Stück

Rotweinglas	0.75
Weissweinglas	0.75
Sektglas	0.75
Mineralglas	0.75
Biergals	0.75
Bei Verlust oder Bruch verrechnen wir pro Stück	3.00
Reinigung pro Stück	0.25

Besteck pro Stück

Messer	0.75
Gabel	0.75
Suppenlöffel	0.75
Dessertlöffel	0.75
Dessertgabel	0.75
Bei Verlust oder Bruch verrechnen wir pro Stück	3.00
Reinigung pro Stück	0.25

Porzellan pro Stück

Teller gross	1.50
Teller klein	1.30
Kaffeetassen mit Untertassen	1.50
Suppentassen mit Untertassen	1.70
Suppenteller	1.50
Bei Verlust oder Bruch verrechnen wir pro Stück	10.00
Reinigung pro Stück	0.50

Diverses Zubehör pro Stück

Aschenbecher	0.50
Chafing Dish	15.00
Tischtuchrollen 100m	60.00
Servietten Tela ¼ Falz, in diversen Farben	0.20
Kerzen in diversen Farben	1.00



Wichtige Bestimmungen

Bestellungen

Wir nehmen Ihre Bestellungen von Montag bis Sonntag gerne von 09.00 Uhr bis 18.00 Uhr entgegen. Die genaue Personenanzahl geben sie uns bitte **3 Tage** vor dem Anlass bekannt, diese Mindestanzahl dient auch zur Rechnungsstellung.

Lieferzeit

Wir liefern oder bedienen Sie täglich, je nach Abmachung.

Mitarbeiter

Bei den Vorschlägen handelt es sich um einen reinen Lieferservice. Wünschen Sie eine Betreuung durch uns, so bieten wir Ihnen unser Premium Catering an. Fragen Sie uns an.

Bei Mitarbeiterbedarf verlangen wir pro Stunde CHF 52.00

Für den Auf- und Abbau verrechnen wir immer je 1 Stunde.

Zahlungsmodus

In der Regel gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen, bei grösseren Anlässen behalten wir uns eine Akontozahlung vor.

Transport

Der Transport ist nicht in den Preisen inbegriffen.

Wir verlangen pro Kilometer CHF 1.00 ab Lieferort.

Lieferort ist ab Emmen, Schwyz oder Brienzwiler, wird von Catering 24 entschieden.

Ausgewiesene Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken.

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer.

Preisänderungen

Preisänderungen vorbehalten.