

Menüvorschläge Premium Catering Schöpfer Catering AG



Überblick

Premium Catering

Das Schöpfer-Team macht Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis auf höchstem Niveau. Unsere Spitzenköche verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Höhepunkten aus Küche und Keller. Auf Wunsch unterstützen wir Sie von der Planung bis zur reibungslosen Durchführung Ihres Anlasses. Wir machen Sie rundum glücklich.

Einzigartiger Service, wo immer Sie wollen

Wir verzaubern Sie mit einer einzigartigen Atmosphäre und erfüllen all Ihre Wünsche und Vorstellungen in Perfektion. Mit Erfahrung und Leidenschaft setzen wir jeden Anlass gekonnt und stilvoll in Szene. Bei uns erhalten Sie die Gesamtlösung, bei welcher von der Komposition des Menüs bis hin zum speziellen Dekor alles im Einklang steht. Egal, wie gross Ihr Anlass ist. Wir engagieren uns mit Herz für jeden Event.

Inhalt

1. Saisonale Menü

Frühling

Sommer

Herbst

Winter

2. Apero Riche

3-Gang

4-Gang

3. Vorschläge Menü

4. Getränke

5. Allgemeines

1. Saisonale Menü

Frühling: 3-Gang/4-Gang mit Suppe

3-Gang 49.00

Bunter Frühlingssalat mit glasierten Spargeln,
kleinen Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen an hausgemachten Balsamico Dressing

Bärlauchcrèmesüppchen mit konfiertem Garnelenspiess

Gebratenes Maispouardenbrüstchen an Thymian-Portweinjus
serviert mit Kartoffelgnocchi und geschmorten Frühlingzwiebeln

*Vegetarisch: Gebratene Gnocchi-Pfanne mit sautierten Kräuterseitlingen und Artischocken an Tomaten-Basilikumsalsa

Joghurt-Vanille mousse mit marinierten Beeren

Sommer: 3-Gang/4-Gang mit Suppe

3-Gang 58.00

Luftgetrockneter Schinken mit in Portwein getränkten Melonentranchen
an einem sommerlichen Kräutersalat

*Vegetarisch: Marinierter Fetakäse mit in Portwein getränkten Melonentranchen an einem sommerlichen Kräutersalat

Kaltes Gurkensüppchen mit Sauerrahm und Minze

Am Stück gegartes Rindsentrecôte an Zitronenmelissen-Jus
serviert mit kleinen Bratkartoffeln und mediterranem Gemüseragout

*Vegetarisch: Gebratene Gemüseroulade an Eierschwämmli sauce
serviert mit kleinen Bratkartoffeln und mediterranem Gemüseragout

Hausgemachtes Trifle von Kirschen und Quark mit Schokoladenbiskuit

1. Saisonale Menü

Herbst: 3-Gang/4-Gang mit Suppe

3-Gang 59.00

Hausgebeizter Anis-Lachs auf Fenchel-Orangensalat
serviert mit Nüsslisalat und Walnüssen

Kürbis-Koriandercrèmesüppchen mit schwarzem Sesam

Rosa gebratenes Rehhüftli an seinem Jus
serviert auf geschmortem Rahmwirsing und Semmelknödel

*Vegetarisch: Gebratener Semmelknödel an Waldpilzrahmsauce
und geschmortem Rahmwirsing

Ristretto Panna Cotta mit marinierten Gewürz-Feigen

Winter: 3-Gang/4-Gang mit Suppe

3-Gang 55.00

Waldpilz-Frischkäse Tatar verfeinert mit Kräutern
an marinierten Trauben und kleinem winterlichen Salatstrauß

Rotkohl-Kokoscrèmesüppchen

In Merlot geschmorter Rindsschulterbraten an seinem Jus
serviert mit cremiger Mascarponepolenta und glasiertem Wurzelgemüse

*Vegetarisch: Glasiertes Wurzelgemüse auf cremiger Mascarponepolenta mit geschmortem Rosenkohl

Hausgemachtes Lebkuchenmousse an Zimt-Zwetschgen und Vanillerahm

2. Apero Riche

Flying Dinner 1

3-Gang 47.00

Vorspeise	Tomaten-Mozzarella Spiess mit Basilikum Pesto Rindstatar "Asia Style" Tatar vom Rauchlachs im Mini Pastetli
Hauptgang	Meatballs an Tomatensugo mit Kräuterreis Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Ratatouille Kichererbsenwok mit Gemüse und Mango
Dessert	Crème Brûlée Cheesecake mit Früchtecoulis Beerenragout mit Vanillesauce

Flying Dinner 2

3-Gang 51.00

Vorspeise	Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und schwarzen Oliven Flusskrebsschwänze mit Gemüsebrunoise und Sauerrahmdip Frischkäsemousse mit Kräutern und Granatäpfel
Hauptgang	Tranchen von der Maispoularde auf cremigem Rahmwirsing Pochierter Lachs auf Kartoffel-Linsenragout Penne all Arrabiata mit Oliven und Frühlingslauch
Dessert	Schoggiküchlein Fruchtsalat mit Kirsch Gebrannte Crème

2. Apero Riche

Flying Dinner 3

4-Gang 60.00

Apero	Diverse Canapées mit Schinken, Salami und Brie Spiesse mit marinierten Gemüse Frischkäsemousse im Mini Cornet
Vorspeise	Kalbscarpaccio mit gehobelten Sbrinz und Pinienkernen Kurz gebratener Thunfisch auf Papayasalat Quinoasalat mit Pilzen und Kräutern
Hauptgang	Gebratenes Schweinsfilet auf Selleriepüree und glasierten Pflaumen Konfiertes Saiblingsfilet auf Safranrisotto Gemüse-Tofu Curry mit Duftreis
Dessert	Tiramisu im Glas Brownie mit Vanillecrème Marinierte Erdbeeren mit Minze



3. Vorschläge für Menü

Stellen Sie ihr Menü selber zusammen aus unseren Vorschlägen. Gerne machen wir Ihnen auch einen individuellen Menüvorschlag.

Vorspeisen

Roulade von rohem und geräuchertem Lachs mit Creme fraîche und kleinem Salat	19.00
Tatar vom Lachsfilet mit Kerbel-Sauerrahm, Kräutersalat und blauem Kartoffelchips	19.00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Rucolasalat	20.00
Sashimi von kurz gebratenem Thunfisch mit Papaya und Wasabi	
Kräutersalat mit Blüten und Kresse	26.00
Charentais Melone mit luftgetrocknetem Schinken, kleinem Salat mit Honig dressing	16.00
Mille-feuille vom eingelegtem Gemüse und rohem Schinken serviert mit Kräutersalat	14.00
Marinierter, dünn aufgeschnittener Tafelspitz mit geriebenem Meerrettich und Salat	14.00
Pikantes Rindstatar mit geröstetem Graubrot, Zwiebeln und Frisée Salat	18.00

Suppen

Kartoffelschaumsüppchen mit Majoran	7.00
Gelbe Peperonisuppe mit Crevetten	8.50
Flädli-Suppe	7.00
Tomatenconsommé mit Concassé	7.00
Minestrone mit buntem Gemüse	7.00
Marronisuppe mit gerösteten Mandeln	7.00
Karotten-Ingwer-Suppe	7.00
Selleriecrèmesuppe mit Graubrot-Croûtons	7.00

Salat

Bunter Blattsalat mit Croûtons	6.00
Gemischter Salat mit Sprossen	9.50
Nüsslisalat mit Granatapfelkernen und Croûtons	12.00
Caesar Salat mit Sbrinz und Cherrytomaten	12.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	12.00
Bunter Blattsalat mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	14.00

3. Vorschläge für Menü

Kalte Suppen

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Minze	8.00
Melonen Kaltschale	8.00
Gazpacho	8.00

Hauptgänge

Kalb

Hohrücken am Stück gebraten mit Armagnacsauce, buntem Gemüse und Teigwaren	44.00
Filet und Bäckchen mit zwei Saucen, Risotto und buntem Gemüse	53.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons, buntem Gemüse und Nudeln	34.00
Kalbsvoressen mit Rübligemüse und Reis	29.00
Kalbskarrée rosa am Stück gebraten mit Morchelsauce, buntes Gemüse und Kartoffelstrudel	46.00

Rind

Rindsentrecôte am Stück gebraten, Portweinjus, buntes Gemüse und kleine Kartoffeln	42.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit buntem Gemüse und Spätzli	28.00
Kräftiges Rindsragout mit Perlzwiebeln, grünen Bohnen und Salzkartoffeln	25.00
Rindsfilet mit Kräutern am Stück gebraten, Barolojus begleitet von gratinierten Kartoffeln und buntem Gemüse	48.00

Schwein

Osso Bucco von der Haxe in Tomatensugo geschmort mit Kräuterkartoffelstock	17.00
Rahmschnitzel mit buntem Gemüse und Nudeln	20.00
Steak vom Nierstück an Waldpilzsauce, buntes Gemüse und Gnocchi	26.00
Schweinsfilet orientalisch am Stück gebraten, Pak Choi und Gewürzreis	34.00
Medaillons vom Filet Calvados Art mit buntem Gemüse und Semmelknödeln	34.00

3. Vorschläge für Menü

Geflügel & Lamm

Maispoularde mit Ingwer, Soja Jus, Sprossengemüse und Thai Nudeln	28.00
Maispoularde mit Rosmarin gebraten, buntes Gemüse und Tessiner Polenta	28.00
Gebratene Pouletbrust auf Trockentomaten-Risotto und Zucchini	20.00
Mit Tannen Honig sautierte Entenbrust, buntes Gemüse und Kartoffel Gnocchi	22.00
Lammfilet mit Thymian gebraten, Venererisotto und Baby Zucchini	36.00
Lammentrecôte mit Olivenmark gebraten, Bohnenragout und kleinen Kartoffeln	36.00

Pferd und Wild auf Anfrage

Fisch / Krustentiere

Felchen oder Egli „Zuger Art“ mit Blattspinat und Reis	33.00
Dorsch mit Ingwer und Blattpeterli pochiert auf Sesam Rüeblen und Salzkartoffeln	24.00
Tranche vom Lachsfilet auf Kartoffel-Gemüse-Ragout aus dem Ofen	24.00
Gebratenes Lachsfilet mit Limettensauce und Gemüse nudeln	24.00
Steinbutt an Kefengemüse und Zitrusfrucht risotto	35.00
Wolfsbarschfilet mit Thymian gebraten, Fenchel-Tomaten-Gemüse und Gnocchi	35.00
Black Tiger Crevetten mit Zitronengras gebraten, Wasabi-Anis-Risotto und Babygemüse	28.00

3. Vorschläge für Menü

Vegetarische Gerichte

Süßkartoffelstock mit Zucchettirösti und Gurken Dip	19.00
Rotes Gemüse Curry mit Duftreis	18.00
Ricotta Spinat Tortelloni mit pikantem Tomatensugo	18.00
Mit Artischocken und Mozzarella überbackene Polentaschnitte, Salbeiveloute	19.00
Hausgemachte Spinat Lasagne	17.00
Semmelknödel an Waldpilzsauce mit Rosmarin und Cranberries	17.00
Pasta Verdure mit Pesto	17.00

Vegane Gerichte

Gemüse Quinoa mit gebackenen Bananen	17.00
Fregola Sarda mit gebratenem Gemüse und Olivenöl	17.00
Getreiderisotto mit mariniertem Seiden-Tofu	17.00
Geschmortes Ofengemüse mit Süßkartoffel Strudel	19.00

Dessert:

Gebrannte Crème mit Meringue	8.00
Gebackene Ananas mit Sauce au Miele	10.00
Caramelchöpfli mit Früchten	8.00
Joghurt Panna Cotta mit Beerensalat	8.00
Tiramisu in verschiedenen Variationen	8.00
Zweierlei Schoggimousse mit Fruchtcoulis	8.00
Schoggiküchlein mit Vanillemousse	11.00
Schokoladen-Passionsfruchtschnitte mit Mango-Granatapfelsalat	10.00
Vanille-Joghurtmousse mit Früchten der Saison	9.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00
Frischer Fruchtsalat	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Friandises	6.00

3. Vorschläge für Menü

Dessertbuffet:	22.00
Zuger Kirschtorte	
Tiramisu	
Gebrannte Crème	
Panna Cotta	
Cheesecake mit Fruchtgèlee	
Fruchtsalat	
Toblerone Mousse	
mit Käseplatte	25.00

4. Getränke

Mineralwasser/Süßgetränke

	33 cl	Liter
Mineralwasser ohne Kohlensäure	4.00	9.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	4.00	9.00
Coca Cola	4.00	
Cola Zero, Cola grün	4.00	
Nestea Lemon	4.00	
Sprite, Fanta	4.00	
Rivella rot oder blau	4.00	
Kinley Tonic	4.00	
Kinley Bitter	4.00	

Bier

Lager Bier, 4,8%	4.00
Bier alkoholfrei	4.00

Kaffee/Tee

	Portion
Espresso	4.00
Kaffee crème	4.00
Tee (Schwarz, Pfefferminze, Hagebutten, Fruchttee)	4.00

Aperitif

	Vol.%	Inhalt	Preis
Martini weiss / rot	15	4 cl	6.00
Campari	23	4 cl	6.00
Rossi	18	4 cl	6.00
Cynar	16.5	2 cl	6.00
Pastis 51	45	4 cl	6.00

4. Getränke

Weissweine Schweiz

Nauer Prestige "Eleganzia" Assemblage vdb, 2016 Gebüder Nauer AG	75 cl	32.00
"Liaison blanc" vin vaudois AOC, 2016 Gebrüder Nauer AG	75 cl	28.00
Yvorne Chablais AOC "Perle du Léman", 2015 Gebrüder Nauer AG	75 cl	32.00
Petit Arvine Valais AOC, 2016 Jacques Germanier, Conthey	75 cl	35.00
Chardonnay Valais AOC, 2015 Jacques Germanier, Conthey	75 cl	29.00
Sauvignon blanc Valais AOC, 2015 Jacques Germanier, Conthey	75 cl	29.00
Johannisberg "Weidmannstrunk", 2015 Adrian Mathier, Salgesch	75 cl	32.00
"Vedette" vdp Suisse, 2016	75 cl	29.00
Vallombrosa bianco del Ticino DOC, 2016 Tamborini, Lamone	75 cl	32.00
Bianca Maria Bianco di Merlot IGT, 2016 Tenuta Castello di Morcote	75 cl	35.00

4. Getränke

Weissweine Frankreich

Blanc de Viognier Côtes du Rhône AOC, 2016
Alain Jaumé & Fils, Orange

75 cl 30.00

Weissweine Italien

Pinot grigio Trentino DOC "Barbarossa", 2016
Barbarossa

75 cl 28.00

Arneis Langhe DOC, 2016
Damilano, Piemont

75 cl 32.00

"Branu" Vermentino di Gallura DOCG, 2015
Vigne Surrau, Sardinien

75 cl 32.00

Weissweine Österreich

SEPP Grüner Veltline Qw Demeter, 2014
Weingut Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal

75 cl 29.00

Weissweine Spanien

Baltasar blanco "El Discreto", 2016
Bodegas San Alejandro Gracian, Miedes

75 cl 29.00

Verdeja Rueda, 2015
Estancia Piedra, Rueda / Toro

75 cl 32.00

4. Getränke

Rotweine Schweiz

Nauer Classic Pinot noir "Spätlese" Tegerfelder Aargau AOC, 2014 Gebüder Nauer AG	75 cl	32.00
Nauers's Ripazzo Cortailod Ripasso Aargau AOC, 2016 Gebrüder Nauer AG	75 cl	32.00
Maienfelder Barrique Pinot noir AOC "Regium", 2015 Gebrüder Nauer AG	75 cl	38.00
"Liaison rouge" vdp Suisse, 2016 Gebrüder Nauer AG	75 cl	28.00
Syrah / Merlot Valais AOC, 2015 Jacques Germanier, Conthey	75 cl	32.00
Humagne rouge Valais AOC, 2015 Jacques Germanier, Conthey	75 cl	35.00
Syrah Barrique Valais AOC, 2014 Jacques Germanier, Conthey	75 cl	38.00
Cornalin Barrique Valais AOC, 2014 Jacques Germanier, Conthey	75 cl	38.00
Vallombrosa Merlot del Ticino DOC, 2014 Tamborini, Lamone	75 cl	34.00
Il Moro Merlot IGT, 2015 Tenuta Castello di Morcote	75 cl	36.00

4. Getränke

Rotweine Frankreich

Syrah Family Rouge, 2015 **75 cl 30.00**
Alain Jaume & Fils, Orange

Rotweine Italien

Ripasso Valpolicella Superiore DOC "Barbarossa", 2013 **75 cl 32.00**

Barbera d'Asti DOCG "Orange Label", 2015 **75 cl 32.00**
Damilano, Piemont

Chianti Colli Senesi Riserva Terra Rossa DOCG, 2013 **75 cl 32.00**
Tenuta di Trecciano, Sovicille

Sincaru Cannonau di Sardegna DOC, 2014 **75 cl 35.00**
Vigne Surrau, Sardinien

"Finale Grande" Primitivo/Negroamaro del Salento IGP, 2015 **75 cl 32.00**
Fianle Grande

Rotweine Österreich

Alter Rebstock Qw, 2015 **75 cl 32.00**
Weingut Johanneshof Reinisch

Rotweine Spanien

Flor de Baco Reserva, 2009 **75 cl 33.00**
Bodegas Forcada, Rioja

Baltasar Garnacha vinas viejas "El Héroe", 2014 **75 cl 33.00**
Bodegas San Alejandro Gracian, Miedes



5. Allgemeines

Personalkosten

Allrounder, Hilfskoch, Office, Logistiker	50.00
Techniker	60.00
Servicemitarbeiter gelernt	53.00
Servicemitarbeiter ungelernt	50.00
Koch Chef de Partie	53.00
Chef de Service oder Projektleitung	80.00
Küchenschef	80.00

Die Personalkosten sind pro Stunde gerechnet und werden nach dem effektiven Verbrauch kalkuliert.

Transport

Der Transport ist nicht in den Preisen inbegriffen.

Wird je nach Anlass kalkuliert und verrechnet.

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind excl. Mehrwertsteuer.

Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Auf Wunsch kann jedes Menü auch in Bio Qualität bestellt werden.

Diverses

Je nach Grösse und Art des Anlasses kommen zu dem Menüpreis noch Infrastrukturkosten. Gerne stellen wir Ihnen dazu eine individuelle Offere zu. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ist ihr Lieblingsessen nicht aufgelistet? Kein Problem, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

5. Allgemeines

Dekorationen

Wir arbeiten ausschliesslich mit dem Blumenwunder aus Brunnen.

Heidi Schöpfer kreiert Ihnen ihre Wunschdekoration auf höchstem Niveau. Lassen Sie sich noch heute beraten.



Heidi Schöpfer
Wylen Bantlipark 11
6440 Brunnen
Handy 079 299 97 51

