

Menüvorschläge Signature Catering Schöpfer Catering AG



Überblick

Signature Catering

Haben Sie Appetit auf ein kulinarisches Erlebnis in Vollendung? Möchten Sie Ihre Gäste in einem wundervollen Ambiente mit unvergesslichen Überraschungen begeistern? Dann ist das «Signature Catering» von Schöpfer Gastronomie Ihre perfekte Wahl.

Gastfreundschaft erster Klasse.

Mit Leidenschaft und Professionalität stellt unser Catering-Team sicher, dass Ihr Anlass in bester Erinnerung bleibt. Unabhängig davon, wo sich Ihre Wunsch-Lokalität befindet, wir füllen diese mit einer unvergleichlichen Atmosphäre. Unser engagiertes Team inszeniert Ihren Anlass stilvoll mit viel Liebe zum Detail. Unsere Fachkompetenz und die langjährige Erfahrung im Catering sind wertvolle Garanten für grossartige Erfolge.

Inhalt

1. Saisonale Menü

- Frühling
- Sommer
- Herbst
- Winter

2. Apero Riche

- 3- Gänge
- 4- Gänge

3. Mottobuffet

4. Getränke

5. Allgemeines

1. Saisonale Menü

Frühling: 3-Gang/4-Gang mit Suppe / 5-Gang:

Süß-Saure Spargeln / Brickteig

Seranoschinken / Salatstrauß

3-Gang: 62.00

4-Gang: 68.00

5-Gang: 72.00

*Vegetarisch: Süß-Saure Spargeln / Brickteig / Parmesan / Salatstrauß

Bärlauch/Frühlingsmorcheln

Ravioli / Jakobsmuschel / Brennessel / Aceto Balsamico

Kurzgebratenes Bio-Rind/Frühlingszwiebeln

Ratafija/Fregola Sarda

*Vegetarisch: Linsenbratlinge / Frühlingszwiebeln / Tomaten-Basilikum / Fregola Sarda

Buttermilch-Limette/Rhabarber

Erdbeeren/Cointreau

1. Saisonale Menü

Sommer: 3-Gang/4-Gang mit Suppe / 5-Gang:

Fleischtomate/Gebackener Burrata

Sommer-Portulak/knuspriges Olivenbruschette

Mediterrane Melonengazpacho/Rosenwasserschaum

Rauchlachstatar-Mango/Kalbstatar-Avocado

Brioche/Gemüse-Gelee

*Vegetarisch: Hüttenkäse/Mango/Avocado

Brioche/Gemüse-Gelée

Kalbskopfbäggli-Rotes Zwiebelchutney/Kalbsmedaillon-Sommertrüffel

Kartoffelmousseline/glasiertes Babygemüse

*Vegetarisch: Quinoa/Kräutersauce

Kartoffelmousseline/glasiertes Babygemüse

Limoncello/Himbeere

Weisse Schoggi/Pistazie

3-Gang: 65.00

4-Gang: 72.00

5-Gang: 82.00

1. Saisonale Menü

Herbst: 3-Gang/4-Gang mit Suppe:

Konfiertes Baliklachs/Gebratene Äpfel

Gurke/Pfifferlinge

Kürbis/Zitronengras

Kürbiskerne/Koreander

Ravioli/Brasato di Manzo

Glasierte Tomaten/Parmesanschaum

*Vegetarisch: Ravioli/Blumenkohl

Glasierte Tomaten/Parmesanschaum

Rehrücken/Wirsingköpfchen

Rotkohlroulade/Thymianpizokel

*Vegetarisch: Wirsingköpfchen/Rotkohlroulade

Marroni/Thymianpizokel

Ristretto-Panna Cotta/glasierte Feigen

Rosmarin/Hüppe

3-Gang: 60.00

4-Gang: 66.00

5-Gang: 74.00

1. Saisonale Menü

Winter: 3-Gang/4-Gang mit Suppe:

Waldpilze/Brie/Trauben

Nüssli/Kerne

Heu/Creme fraiche

Trockenfleisch/Lauch

Jakobsmuschel/Speck

Pastinakenpüree/Nelken

Geschmortes Bio Rind/Dörrzwetschgen

Bramata-Polenta/Glasiertes Wurzelgemüse

*Vegetarisch: Glasiertes Wurzelgemüse/Dörrzwetschgen

Bramata-Polenta/Geschmorter Rosenkohl

Lebkuchenmousse/caramelisierte Marroni

Vanilleespuma/Estragon

3-Gang: 60.00

4-Gang: 66.00

5-Gang: 74.00

2. Apero Riche

Flying Dinner 1

3-Gang: 59.00

Vorspeise:	Kalbstatar mit Passionsfruchtemulsion und Avocado Randencarpaccio mit Rucola und geröstetem Walnussöl Felchenmousse mit Flusskrebse und Brotchips
Hauptgang:	Gebrautes Wachtelbrüstchen an Calvadosrahmsauce mit Orecchiette und glasiertem Babygemüse Sämiges Safranrisotto mit konfierten Lachswürfeln und Korbelschaum Mille feuille vom Anti Pasti Gemüse mit Burrata und Basilikumespuma
Dessert:	Tonka Bohnen Creme Brulée mit Zwergorangenragout Hausgemachter Cheesecake mit Thaimango Amarettosabayone mit Beerensturm

Flying Dinner 2

3-Gang: 62.00

Vorspeise:	Rindscarpaccio mit kleinem Kräutersalat und Olivenöl In Safran marinierte Riesencrevette im Zitronengrasfond Auberginenmousse mit getrockneten Cherrytomaten
Hauptgang:	Im Heu gegarter Kalbsrücken an Portweinjus mit gebratener Bramatapolenta Sautierte Seeteufelmedaillons an Koreanderschaum mit Fenchel-Tomatenragout Gebratene Tofuwürfel mit Gemüse und Kokosrahmsauce auf Duftreis
Dessert:	Kirschtorte im Glas Ristretto Panna Cotta mit marinierten Orangenfilets und Minze Mousse von Buttermilch und Limette

2. Apero Riche

Flying Dinner 3

4-Gang: 72.00

Apero:

Geräucherte Entenbrust auf grünem Papayasalat
Rauchlachsröschen mit Meerrettich und Dill
Hüttenkäse-Gemüsetatar im Minicornet

Vorspeise:

Sülze vom Simmentaler Rind mit Gurke und marinierten Kräutern
Kleiner Pulposalat mit süss-sauren Algenblättern und Chili
Dallenwiler Geissfrischkäsepraline mit Briochechips

Hauptgang:

Am Stück gegartes Rindsfilet an Trüffelschaum mit Sellerie-Kräuterpüree und kleinen Randen
Konfierter Bachsaibling auf lauwarmen Gurkenchutney und Tomatensalsa
Blumenkohl Couscous auf cremiger Polenta und gebratenem Wachtelei

Dessert:

Mango Crème Brûlée mit Minz-Salsa
Valrhona Schokoladenmousse mit Chili
Trifle von Mascarpone und Beeren im Weckglas



3. Mottobuffet

DIE SCHWEIZ GEHT FREMD

115.00

Vorspeise

Mit Zitronengras und Koreander gebeizter Bachsaibling auf Chili-Gurkenchutney
Hauchdünne Kalbsstreifen an Wasabi-Thunfischmousse
Carpaccio vom Bündnerfleisch mit kleinem Anti Pasti Gelée
Gerösteter Blumenkohl Couscous mit Dallenwiler Geissfrischkäse-Praline

Suppe

Heusüppchen mit Bresaolastreifen

Hauptgang

Im Lavendel gegarter Kalbsrücken an Ratafiajus
Konfierte Forellenfilets vom Lungener See verfeinert mit Ingwer
Gebratenes Wachtelbrüstchen an Thaimangochutney mit Szechuanpfeffer
Hausgemachte Quinoaburger im Minibrioche mit Gurke und Tomate
Cremige Mascarpone Polenta mit Kerbel
Venere Risotto mit geriebenen Sbrinz
mit Orange und Salbei geschmorter Chicoree
mit Trüffel parfümierter Rahmlauch

Dessert

Ristretto Panna Cotta mit Trockenfrüchtechutney
Zweifarbige Tobleronemousse mit Papayasalat
Johannesbeer-Brownie an Zwergorangen und Bourbon-Vanille

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		
Bier alkoholfrei	4.00	
Bier Lager, 4,8%	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	15.00	4 cl 6.00
Campari	23.00	4 cl 6.00
Rossi	18.00	4 cl 6.00
Cynar	16.50	2 cl 6.00
Pastis 51	45.00	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 Cortaillod 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

Sy-rah 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
Küchenchef	80.00

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

Transport

Der Transport ist nicht in den Preisen inbegriffen.

Dieser wird nach Aufwand kalkuliert.

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

