

Kulinarisches Angebot



Ein kleiner Einblick in unser kulinarisches AngebotApéro

Lachscrêpesrouladen mit Sauerrahm	SFr. 2.00
Zuchetti gefüllt mit pikantem Couscous	SFr. 2.00
Sommerhärköpfeli mit Frischkäse und Crevetten	SFr. 2.00
Cherrytomätli mit Mozzarella und Rucola	SFr. 2.00
Melone mit Rohschinken	SFr. 2.00
Datteln gefüllt mit Meerrettichschaum	SFr. 2.00
Gefüllte mini Crossini	SFr. 2.00
Gefüllte mini Brötli	SFr. 2.00

Vorspeisen

Lauwarme Meerfischterrine mit kleiner Salatgarnitur und Schnittlauch-Sauerrahmsauce	SFr. 23.00
Couscoussalat mit geräuchertem Lammfilet und hausgemachtem Antipasti Gemüse	SFr. 16.00
Tomaten-Mozzarella-Terrine mit frischen Gartenkräutern, altem Aceto Balsamico und Olivenöl	SFr. 16.00
Asiatischer Gemüsestrudel mit Papaya-Koriander Salat	SFr. 14.00
Frisches Eierschwämmiragout mit feinen Nüdeli	SFr. 12.00
Lachsvariation mit Buchweizenblinis (Lachstartare, Rauchlachsrose, hausgemachter Gravdlachs und Hechtkaviar)	SFr. 18.00
Kaninchen-Chardonnay-Terrine mit Kräutervinaigrette und Frühlingssalat	SFr. 18.00
Gemischter Blattsalat mit Freilandeier, Croûtons und Speck	SFr. 5.00

Suppen

Rüebli-Ingwercremesuppe mit Babyrüebli und frischem Koriander	SFr. 5.00
Bündner Gerstensuppe	SFr. 5.00
Asiatische Gemüsesuppe mit Seidentofu und knackigem Gemüse	SFr. 6.00
Hausgemachte Minestrone mit knusprigem Chnoblilbrot	SFr. 5.00
Kürbis-Orangensuppe mit Steirischem Kernenöl	SFr. 5.00

Hauptgänge

Kalbshohrücken mit Meersalz in einer Pfefferkruste auf leichtem Gemüserisotto mit Babyrüebli und Aceto Balsamicojus	SFr. 31.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an einer Morchelsauce mit frischen Nüdeli und Sommergemüse	SFr. 38.00
Rindsfilet am Stück gebraten an einer Pfeffersauce auf leichtem Kartoffelstock und Sommergemüse	SFr. 39.00
Rindsentrecôte double mit Trüffeljus, Rosmarinhärdöpfeli, provenzalische Tomate und frischen Bohnen	SFr. 31.00
Hausgemachter Hackbraten auf leichtem Gemüserisotto und Aceto Balsamicojus	SFr. 21.50
Leichter Gemüserisotto mit weissen und grünen Spargeln und frischem Pilzragout	SFr. 16.50
Gedämpftes Fischfilet aus dem Zürichsee auf einer Fenchelbouillabaisse mit Dillhärdöpfeli und Trüffelöl	SFr. 18.00

Dessert

Crema Catalana mit Sauerkirschenkompott	SFr. 7.50
Aprikosen-Joghurterrine auf frischem Vanilleschaum	SFr. 7.50
„Luzerner Lebkuchen „ mit Zwetschgenkompott und Zimtglacé	SFr. 6.50
Hausgemachte Caramellköppli mit frischem Fruchtsalat	SFr. 6.50
Zarte Schoggi creme mit frischen Himbeeren	SFr. 7.00
Pasionfrucht-Quarktorte mit frischen Orangenfilets	SFr. 7.50

oder

Dessertbuffet

Beerentiramisu, Caramellköppli, frischer Fruchtsalat, Panna Cotta mit Aprikosencoulli, weisses und dunkles Schoggimousse, Saisonaler Früchtestreuselkuchen, div. Glacé, Meringues mit Doppelrahm, diverse Kuchen, Kirschenstrudel mit Vanillesauce.

Preis pro Person SFr. 16.00

Kaffee / Tee und Friandises

Preis pro Person SFr. 5.00

Getränke

Getränkeauswahl nach Wunsch des Kunden

Bei mitgebrachtem Wein, verrechnet das Stöckenweid Catering, ein Zapfengeld von SFr. 5.00 pro Person

Personalkosten und InfrastrukturPersonalaufwand für 30 PersonenAnsatz pro Stunde

Chef de Service	SFr. 65.00
Service	SFr. 45.00
Betreute Person	SFr. 25.00

Ansatz pro Stunde

Küchenchef	SFr. 65.00
Koch	SFr. 45.00
Betreute Person	SFr. 25.00

Anlieferung und Rücknahme mit Spezial Catering-Kühlwagen Pauschal SFr. 60.00
An- und Rückfahrt der Mitarbeitenden wird als Arbeitszeit verrechnet.

Infrastruktur

Die Infrastruktur wird von delphino l'art de table direkt an den Ort Ihrer Wahl geliefert und wieder abgeholt.
www.delphino.ch

Sie können auch ohne weiteres eine andere Firma in Betracht ziehen.

Preise Infrastruktur

Pro Glas inkl. Reinigung	ca. SFr. 1.50
Pro Gedeck inkl. Reinigung (Teller weiss 22 cm, Vorspeisen Messer und -Gabel)	ca. SFr. 6.00
Servietten Stoff weiss	SFr. 1.50
Tischtücher weiss je nach Grösse	SFr.11.00 bis SFr. 20.00

Bei Fragen gibt Ihnen Frau Michelle von delphino l'art de table gerne Auskunft:
Tel. 044/ 261 48 00
E-Mail: info@delphino.ch

Liebe Kundin, lieber Kunde

Gerne erstellen wir eine Offerte aufgrund eines persönlichen und detaillierten Gesprächs.

Freundliche Grüsse

Das Stoeckenweid Catering

Gregor Kern / Peter Gubser

gregor.kern@stoeckenweid.ch

peter.gubser@stoeckenweid.ch