



Catering & Partyservice aus Wimmis

Catering ist Vertrauenssache, deshalb legen wir besonderen Wert auf individuelle Beratung und persönliche Betreuung.

Apéro, kalte und warme Speisen, Platten, Buffet, Grillplausch usw., zum Abholen - oder wir liefern es Ihnen dorthin, wo Sie es sich wünschen.

Für jeden Anlass und jede Gelegenheit.

Ob Hochzeit, Geburtstagsparty, Kundeneinladung, Mitarbeiterjubiläum, Trauerfeier, Firmen- oder Familienfest.

Wir organisieren für Sie auf Wunsch alles von A bis Z, inklusive Servicepersonal, Getränke und Geschirr.

Wir bedienen Sie gerne von Montag- Samstag.

(Falls Sie etwas für Sonntag wünschen, lassen sich viele Menu`s gut vorbereiten die Sie mit wenig Aufwand und den Ihnen zur Verfügung gestellten Geräten Ihren Gästen auftragen können.)

Gerne unterbreiten wir Ihnen einen individuellen Vorschlag, rufen Sie uns einfach an, wir freuen uns darauf, Sie persönlich beraten zu dürfen.

Unser Angebot

Vorspeisen

	Pro Person
Verschiedene Terrinen & Pasteten gemischt Butter, Cherry-Tomaten und Garnitur	Fr. 8.50
Party-Pasteten 3Stk Butter, Cherry-Tomaten und Garnitur	Fr. 6.50
Party-Morchel Terrine 3Stk Butter, Cherry-Tomaten und Garnitur	Fr. 7.50
Melonen-Schnitze mit Rohschinken und Bündnerfleisch	Fr. 8.50
Geräucherte Forellen-Filets Garniert mit Cherry-Tomaten, Salatblättern & Meerrettich-Schaum	Fr. 9.50
Rauchlachs auf Salatblättern angerichtet Garniert mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln & Meerrettich-Schaum	Fr. 10.50

Apéro

pro Person

Dip-Gemüse mit 4 Hausgemachten Saucen (Tzatziki, Curry ,Cocktail, Knoblauch, Tartar, Chili)	(60gr.pro Pers.)	Fr. 3.70
Warme Hamme (nach Verbrauch	(ca.150-170gr.)	Fr. 5.70 -6.50
Lange Sandwich (ca. 65-70 cm) je nach Füllung Thon, Schinken, Salami, Käse, Rohschinken, Vegi, Poulet, Eier, Lachs,	pro Stück	Fr. 25.50- 28.00
Kalte Platten (mit oder ohne Käse nach Ihren Wünschen zusammengestellt als Apéro oder als Mahlzeit)		Fr. 8.50 – 12.50

Grillieren

Gerne stellen wir Ihnen eine unseren bekannten Grillplatten zusammen
Wir rechnen ca.250 gr. Fleisch je nach Zusammensetzung

Fr . 8.00 – 15.00

Räubersteak, Knoblauchsteak, Pouletbrust, Rindshuft,
Schlemmer-Filet, Rancher-Steak, Partykugeln, Lammracks, Lammrücken-Filet,
versch. Bratwürste, Cipollata (mit und ohne Speck), Grillschnecken,
Grill-Cervelats, Mix-Grill Würstli, Spezial Schweinsbratwürstli,
Hamburger, Kräuter-Steak, Entrecôte, Filet, Grillgemüse.

Saucen

Whiskysauce , Calvados Sauce, Paprikarahmsauce, Currysauce, Zitronensauce.... Fr. 1.50
Pfeffersauce, Hausgemachter Kräuterbutter, Hausgemachter Knoblauchbutter,

Morchel Sauce Fr. 2.50

Butterzopf (wird je nach Bedarf berechnet) Fr. 1.20 – 2.00
Brot (Preis Je nach Sorte und Menge)

Salate

Salat-Buffer (nach Ihren Wünschen frei zusammengestellt) Richtmenge pro Person (300 – 450 gr.)

Salvis-Salatmischung (Eisberg, roter Lollo, Frisée und Rübli Streifen)	Fr. 2.50
Nüssler mit Ei, Croutons, (Speckstreifen u. Champignons warm)	Fr. 8.50
Mais mit Curry	Fr. 1.60 (100 gr)
Rübli	Fr. 1.60 (100 gr)
Gurken mit Dill	Fr. 1.60 (100 gr)
Bohnen	Fr. 1.60 (100 gr)
Randen	Fr. 1.60 (100 gr)
Sellerie	Fr. 1.60 (100 gr)
Kartoffeln	Fr. 1.70 (100gr)
Hörnli (Teigwaren-Salat mit Schinkenwürfeli oder Peperoniewürfeli)	Fr. 1.70 (100 gr)
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 2.50 (100 gr)

**Wir empfehlen Ihnen dazu unsere beliebte hausgemachte Salatsauce
oder auf Wunsch italienische Salatsauce ebenfalls hausgemacht
(im Preis inbegriffen)**

Suppen

Bündner Gersten-Suppe (von Grund auf hausgemacht)	Fr. 5.50
Currycremesuppe mit Pouletwürfeli und Kiwi	Fr. 5.50

Fleischgerichte

Der Preis pro Person ist als Grundpreis (200gr.) zu verstehen.
Beilagen können individuell zusammengestellt werden gemäss nachfolgender Liste

Vom Schwein

Schweinsshals-Braten mit Rosmarien Jus	Fr.	6.50
Schweinsschulter-Braten mit Rosmarien Jus	Fr.	7.50
Schweinskronen-Braten mit Rosmarien Jus	Fr.	9.50 (280 gr.)
Schweinscarée-Braten mit Rosmarien Jus	Fr.	9.50
Schweinsbraten „Niesen“ (Hals) mit Rosmarien Jus gefüllt mit Pflaumen	Fr.	9.50
Gemischter Braten (Schwein / Kalb oder Rind) mit Rosmarien Jus	Fr.	10.50 – 12.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	Fr.	13.00
Schweinsfilet Medaillon mit Calvados-Rahmsauce oder Whiskysauce	Fr.	16.50
Salvis-Rahmgeschnetztes (Schweinefleisch) mit Pilzen	Fr.	8.50
Saftige Hamme (Beinschinken)	Fr.	8.00(250gr.)
Fleischkäse warm	Fr.	4.00 (150gr.)
Passende Saucen: siehe Saucen		

Vom Rind / „Muneli“

Rinds-Schmorbraten	Fr.	9.50
Rinds-Sauerbraten „Suure Mocke“	Fr.	9.50
Geschnetztes „Muneli“-Fleisch	Fr.	8.00
Geschnetztes Rindfleisch (nach Stroganoffart)	Fr.	10.50
Zartes Rinds-Stroganoff (rassig) vom Edelstück	Fr.	16.50
Roast beef – warm serviert	Fr.	18.50

Vom Kalb

Kalbsschnitzel	Fr.	15.00
Kalbssteak	Fr.	17.50
Kalbscarrée-Braten mit Rosmarien Jus	Fr.	17.00
Kalbsschulter-Braten mit Rosmarien Jus	Fr.	14.00
Kalbshals-Braten mit Rosmarien Jus	Fr.	9.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach „Berner Art“	Fr.	14.00
Passende Saucen: siehe Saucen		

Vom Geflügel

Zarte Pouletbrust	Fr.	6.50
Pouletbrust-Streifen an Currysauce	Fr.	7.50
Riz-Casimir mit Reis und in Butter gedünsteten Früchten	Fr.	13.50
Passende Saucen: siehe Saucen		

Köstlichkeiten im Teig gebacken

Schweinsfilets im Teig	Fr.	14.00(ca.250gr.)
Saftige Hamme (Beinschinken) im Brotteig	Fr.	12.50(ca.250gr.)
Pouletbrüstli gefüllt mit Pflaumen	Fr.	8.50(ca.200gr)
Pouletbrüstli mit Spinat	Fr.	8.50(ca.200gr.)

Beilagen zu Fleischgerichte

Kartoffelgratin	Fr.	4.50(300 gr.)
Trockenreis	Fr.	3.00(220 gr.)
Wildreis	Fr	3.50(220 gr.)
Butternudeln / Teigwaren in verschiedenen Ausführungen	Fr.	2.50(200 gr.)
Kartoffelstock	Fr.	2.50(300 gr.)

Gemüse

Glasierte Rüebl	Fr.	3.00 (150 gr.)
Glasierte Rüebl mit Erbsen	Fr.	3.50 (180 gr.)
Bohnenbündeli mit Specktranchen umwickelt 3 Stück	Fr.	4.80 (180 gr.)
Glasierte Rüebl und Bohnenbündeli (100gr und 2Stück)	Fr.	5.20 (180 gr.)
Blumenkohl mit in Butter geröstetem Paniermehl	Fr.	4.00 (180 gr.)
Blumenkohl an weisser Sauce mit Käseüberbacken	Fr.	4.80 (180 gr.)
Broccoli mit in Butter gebratenen Mandeln oder mit Käseüberbacken	Fr.	4.50 (180 gr.)
Blattspinat	Fr	3.80 (200 gr.)
Rotkraut mit Kastanien (Nur von Sept.–Dez.)	Fr.	4.00 (200 gr.)
Spargeln an Brauner Butter nur während Saison	Fr.	6.50 (200 gr.)

Weitere Köstlichkeiten

Fleisch Fondues / Tartarenhut /

pro Person (incl. Beilagen)

Tartarenhut	ca. Fr.	22.00 – 27.00	(200 gr.)
Fondue Bourguignonne	ca. Fr.	25.00 – 30.00	(200 gr.)
Fondue Chinoise	ca. Fr.	22.00 – 27.00	(200 gr.)

Fleisch-Auswahl

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pferdefleisch
Poulet, Truthahn, Lammrücken-Filet, Lamm-Racks, Partykugeln,
Specktranchen, Cipollata mit/ohne Speck

Weitere Zutaten

Saucen (Kräuter, Knoblauch, Curry, Curry mit Bananen, Zigeuner, Tartar)

Bouillon, Pommes-Chips natur, Pommes-Chips

Paprika, Silberzwiebeln, Cornichons, Gurken, Maiskölbl, Fruchte Platte, (Ananas, Kiwi, Mango, usw.)

Gemüse für Tartarenhut,

Peperoni rot, gelb, grün, frische Champignon, rohes Gemüse, Bouillon etc.

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt auf individuellen Wunsch

Diverses ...

		pro Person
Lasagna nach "Salvis" Art	Fr.	9.50 (400 gr.)
Aelpler Makkaroni (auf Wunsch mit Speckwürfeli)	Fr.	8.50 (550 gr.)

Fleischlose Angebote...

Gemüse-Schnitzel	Fr.	4.50 (pro Stk.)
Frisches blanchiertes Gemüse, Champignon, Gewürzt für den Grill oder als Beilage zu andern Menus	Fr.	4.50
Frisches grilliertes Gemüse, Champignon oder als Beilage zu andern Menus	Fr.	5.50
Pilz-Ragout an hausgemachter Rahmsauce	Fr.	11.00

Desserts

	pro Person
Frischer Fruchtsalat mit mit Rahm	Fr. 5.50 Fr. 1.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm (1 Kugel pro Person) jede weitere Kugel	Fr. 7.50 Fr. 1.50
verschiedene Glacéaromen mit Rahm	Fr. 1.50(pro Kugel) Fr. 1.00
Vacherine	Fr. 4.80(pro Stück)
Vacherine Glace Torte à Diskretion, Aromen nach Ihrer Wahl (Vor Ort mit frischem Rahm und Garnituren garniert.)	Fr. 7.50
Joghurt-Erdbeer-Crème mit frischen Früchten	Fr. 5.00
Schoggimousse Braun und Weiss garniert	Fr. 5.50
Gebrannte Caramelcrème	Fr. 3.50
Meringues mit Rahm	Fr. 3.50
Tiramisu	Fr. 5.00
Rüebli Torten	Fr. 3.50 (proStück)
Hausgemachte Schwarzwälder-Torte	Fr. 5.00 (proStück)
Quark-Torte (in verschiedenen Aromen) nach Ihrer Wahl	Fr. 4.00(proStück)

Allgemeines

Preise

Wo nichts anderes vermerkt ist, gelten die Preise für 1 Person. Die Preise können jederzeit der gegebenen Marktsituation angepasst werden.

Min. Anzahl Pers. 10 pro Bestellung / unter 10 Pers. verrechnen wir einen Aufpreis

Mehrwertsteuer

Wo nichts anderes vermerkt ist, verstehen sich die Preise exklusive MwSt.

ohne Personal +2.5%

mit Personal+7,7%

Geschirr und Besteck

stellen wir auf Wunsch gerne zur Verfügung,

pro Einheit (z.Bsp., z.B. Teller) Fr. 0.40

Gläser

stellen wir auf Wunsch gerne zur Verfügung (inkl. Reinigung) pro Glas Fr. 0.45

Tischflies, Papiertischtücher, Servietten

stellen wir auf Wunsch gerne zur Verfügung Fr. nach Aufwand

Personal

Bei Bedarf stellen wir das Personal gerne zur Verfügung.
Unser Service und Küchenpersonal ist für einen reibungslosen
Ablauf, um Ihr Wohl und das Ihrer Gäste besorgt.
Ganz nach dem Motto wir organisieren, Sie geniessen.

Die Verrechnungsansätze gelten pro Person und Stunde.
Der Zeitaufwand wird ab/bis Wimmis berechnet:

Buffet- u .oder Servierpersonal	Fr.	39.00(pro Std.)
Verantwortlicher	Fr.	65.00(pro Std.)

Ab 22.00 Uhr verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von Fr. 10.--

Transportkosten

Umkreis bis 10 Km	Fr.	20.00 (pauschal)
darüber hinaus pro Km	Fr.	0.60

Bestelltermine

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie um Beachtung folgender Merkmale:

Reservieren Sie den Termin Ihres Anlasses möglichst **frühzeitig**.
Eventuell möchten Sie mit uns vorgängig eine **Besprechung** vereinbaren.
Für die Menu Auswahl können Sie sich genügend Zeit lassen.

Ihre definitive Menu Bestellung sollte **bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass** bei uns eintreffen,
während die genaue Teilnehmerzahl bis 1 Woche vorher bekannt gegeben werden muss.

(nachträgliche Änderungen können nicht mehr angepasst werden.)

Getränke

Wir führen ein beschränktes Sortiment an Mineral, Bier und Weine. Individuelle Wünsche werden selbstverständlich berücksichtigt und können durch unseren Getränke Lieferant (meistens) erfüllt werden.

Getränke ohne Alkohol

Früchtebowle je nach Saison alkoholfrei	Fr.	15.00	1.0Liter
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure PET Adelbodner	Fr.	1.50	0.5 Liter
Diverse Süssgetränke	Fr.	1.80	0.5 Liter
Mineralwasse mit oder ohne Kohlensäure Glas	Fr.	3.60	1.0 Liter
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure PET	Fr.	5.50	1.5 Liter
Diverse Süssgetränke Adelbodner PET	Fr.	6.00	1.5 Liter
Rivella, Cola	Fr.	6.00	1.5 Liter
Orangensaft	Fr.	3.50	1.0 Liter
Kaffee/Espresso inkl. Kaffeerahm und Zucker (Kaffeemaschine bringen wir mit)			
Tee	Tasse	2.50	
Kaffee/ Espresso	Tee	2.50	

Getränke mit Alkohol

Bowle

Früchtebowle je nach Saison	Fr.	22.00	1.0 Liter
-----------------------------	-----	-------	-----------

Bier

Fl. Bier Feldschlösschen Lager	Fr.	3.50	1.0 Liter
Hopfenperle	Fr.	2.50	0.33 Liter

Weissweine Schweiz

Mont-Sur-Roll	Fr.	10.50	0.5 Liter
---------------	-----	-------	-----------

Rotweine Schweiz

Pinot Noir Rhoneblut

Fr. 10.50 0.5 Liter

Spezialitäten aus unserem Weinkeller Rotweine

Schweiz / Wallis

Cornalin „St. Germanus“ AOC

Fr. 26.00

Der Cornalin ist eine der ältesten einheimischen Rebsorten. Er mag Weinkenner zu begeistern, weil er sehr rar ist. Der Walliser Landrote hat eine dunkle, rubinrote Farbe, mit einem delikaten-komplexen Bouquet und er überrascht den Gaumen mit temperamentvollen Gerbstoffen.

Pinot Noir „St. Germanus“ AOC,

Fr. 22.00

Der Pinot Noir «St. Germanus» wurde bereits 2x an einer internationalen Weinprämierung mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Er ergibt einen besonderen grossen Wein, wenn sich zu seiner Konzentration noch eine delikate und subtile Fruchtigkeit sowie eine aromatische Frische und Eleganz gesellen. Um dies zu erreichen, muss er gelesen werden, wenn alle Komponenten ein vollkommen harmonisches Ganzes bilden. Er hat Aromen von Kirschen und reifen Himbeeren. Ein eleganter, kräftiger Wein.

Weissweine

Petite Arvine AOC VS „Salzgeber St.German“

Fr. 25.00

Eine sehr alte Walliser Rebsorte, wird auch als die Perle des Wallis genannt. Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen, einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Nicht zu vergessen die typische leicht salzige Note beim Abgang. Ein rassischer prunkvoller Wein, durch und durch ein Walliser.

Muscat AOC VS „Salzgeber St.German“

Fr. 23.00

Diese uralte Rebsorte ist wahrscheinlich römischen Ursprungs. Ein Wein mit herrlicher aromatischer Fülle, verbunden mit seiner unartigen Säure setzt er delikate Akzente mit beeindruckender reiner Fruchtigkeit.