

Apéro - Häppchen

Amuse bouche (Mundbissen) ¼ Toast

Rauchlachs, Tatar, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken, Salami, Käse, Spargeln, Käse, Ei, Thon, Crevetten

Cocktail Brötli (eckig oder rund) ½ Toast

Rauchlachs, Tartar, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken, Crevetten

Cocktail Brötli (eckig oder rund) ½ Toast

Schinken, Salami, Spargeln, Käse, Ei, Thon

Canapés (Belegte Brötli 1/1 Toast

Rauchlachs, Tartar, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken

Canapés (Belegte Brötli) 1/1 Toast

Schinken, Salami, Spargeln, Käse, Ei, Thon

Party Brötli gefüllt

Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Schinken, Salami, Lyoner, Couronne-Käse

Parisette

weiss oder dunkel (als Riesensandwiches)

Apéro - kalte Snacks

Sandwichtorte

gefüllt mit Schinken, Salami, Lyoner, Thon, Guacamole

gefüllt mit verschiedenen Sorten Käse

gefüllt mit Rauchlachs, Crevetten

Kalbfleischpastete mit Chutney

Roastbeef Röllchen gefüllt mit Couronne-Käse

Tortilla Rollen gefüllt mit Guacamole, Eisbergsalat und Rohschinken

Tortilla Rollen gefüllt mit Käse

Tortilla Rollen gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettichschaum

Gemüse Dipp-Platte

mit verschiedenen Saucen

Antipasti Beilagen

Apfelkapern, eingelegte Tomaten, Oliven, eingelegte Zucchini

Zwiebeln mit Balsamicoessig

Käseplatte in Bissen geschnitten, reich garniert

Sbrinzbröckli, Krattiger Bergkäse garniert mit Dörrfrüchten

Mozzarellakugeln mariniert mit Basilikum

Crostini

Tomaten, Peperoni, Oliven, Thon

Focaccia

Oliven, Kräuter, Dörrtomaten, Speckwürfel

Pommes Chips, Erdnüsse, Salzstangen, Salzmandeln

Tortillas Chips mit pikanter Sauce

Apéro - warme Snacks

Blätterteig Apéro Gebäck
Käse- Lauch – Spinat-Chüechli
Pizza Carré Stücke

Fleischkugeln mit scharfer Sauce
Speckpflaumen
Cipollata mit Speck umwickelt

Crevetten im Kartoffelmantel

Samosa (indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung)
Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce
Rösti Krapfen mit Spinat, Käse, Tomatenfüllung

In der Espressotasse

Tomatensuppe
Bouillon mit Sherry
Kürbissuppe
Pilzcreme

Apéro gluschtig von Biss zu Biss

Mini- Pastelli gefüllt mit: Thon-Mousse, Kräuterkäsemousse, Bärlauch-Mousse, Mango-Chilimousse, etc.

Apéro-Spiessli mit:
Tomate/Mozzarella, Gruyère/ Traube
Aubergine/Feta, Melone/Rohschinken
Ananas/Coppa

Pfefferterrine
Hauspastete
Poulet Salat an Currysauce mit Früchten

Rauchlachsrollchen
Crevetten Cocktail

Tortelloni mit Tomatenfüllung
Ananas mit Blauschimmelkäse

Alle Suppen im Glas

Tomatensuppe
Kartoffelsuppe
Gazpacho Gurken-Peperoni-Suppe

Apéro Buffet nach ihren Wünschen zusammengestellt von rustikal bis exklusiv, von Italien bis Schweden.

Kalte Vorspeisen auf Teller serviert

Bunter Blattsalat

mit Sprossen und Kernen

Saisonaler Blattsalat

mit Speck, Ei und Croutons

Gemischter Salat

6 verschiedene Salate

Salat mit

geräucherter Entenbrust

Rauchlachsstreifen

Riesencrevetten

Kaninchenfilet

Pilze an Himbeeressig

Salat Caprese

mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum an Balsamico Sauce

Geräucherter Lachs und Forelle

mit Meerrettich-Mousse

Apfel- Zwiebelsalat an Cassis Sauce mit Forellentartar

Antipastiteller

Verschiedenes gegrilltes Gemüse

Parmaschinken und Salami

Melonen und Rohschinken

Kalte Vorspeisen als Buffet

Salatbuffet 1

4 verschiedenen Salate und 2 Sorten Salatsaucen

Salatbuffet 2

6 verschiedene Salate mit 3 Sorten Salatsaucen

Salatbuffet 3

8 Sorten Salat mit 3 Sorten Salatsaucen

Salatbuffet 4

6 Sorten Salat mit 2 Salatsaucen

Hauspastete, Pfefferterrine, Melone und Ananas und verschiedene Beilagen

Kalte Platten werden auch nach ihren Wünschen zusammengestellt.

Wir liefern dazu verschiedenes, feines Brot im Brotkorb.

Warme Vorspeisen

Felchenfilet mit Kräuterrahmsauce
mit Wildreis

Lachstranchen mit Safransauce
mit Kartoffeln

Seeteufel Medaillon mit Pesto
mit Ratatouille

Crevetten Spiess
mit Currysauce und Früchten
Champagnerreis

Egli und Dorsch gebacken
mit Tartar Sauce und kleinem Salatbouquet

Mini Frühlingrollen
süss-sauer

Luzerner Chügelipastete

Getrüffelte Nudeln - so fein

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

Schwein

Schweinsfilet mit Calvados Sauce
Schweinsfilet mit Gemüsemantel
Steak vom Schweinsanierstück
Aargauer Sonntagsbraten mit Dörrpflaumen
Rippli mit Speck
Schweinspiccata Mailänderart
Schweinsgeschnetztes an Pilzsauce
Schweinshals mit Rahmsauce /Gemüsesauce
Schweinsvoressen Jäger Art
Schweins Piccata

Lamm

Lammrückenfilet
Lammrack mit Knoblauchsauce
Lammhüftli Provoçal
Lammragout Walliser Art im Weisswein
Lamm Stroganoff

Rind

Rindsfilet am Stück gebraten mit Portosauce
Roastbeef mit Sauce béarnaise
Rindsbraten mit Merlot Sauce
Rindsvoressen Ungarische Art

Kalb

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Senfsauce
Kalbs Carré mit Morchel Sauce
Kalbsschnitzel an Zitronensaure
Kalbsgeschnetztes mit Pilzen
Kalbs-Piccata

Geflügel

Pouletbrüstli mit Limonen Sauce
Pouletbrüstli al Italiata - Tomaten Peperoni
Poulet Geschnetztes süss-sauer
Poulet Geschnetztes mit Currysauce und Früchten
Entenbrustfilet an Orangensauce
Truten piccata Mailänderart

Gemischte Fleischsorten

Trois Filets Rind-, Kalb-, Schweinsfilet

Berner Platte

Siedfleisch, Rippli, Hammen, Zungenwurst, Kümüwürstli

Hackbraten wie vom Grosi

mit Gemüse und Kräutern

Telefon 062 530 43 56 Mobile 079 699 93 17

Fisch

Forellenfilet an Senfrahmsauce / Dillrahmsauce
Felchenfilet mit Tomaten und Kräutern überbacken
Seeteufel mit Tomaten und Pilzen
Egli-Filet im Bierteig
Dorsch im Backteig

Vegetarisch

Gemüsetaler auf Pilzsauce
Quorn Piccata
Gemüseschnitzel an Tomatensauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Kartoffel/Lauchgratin, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Pommes Duchésées,
Kroketten, Nudeln, Spaghetti, Makkaroni, Spätzli, Trockenreis, Mischreis, Risotto

Wir kochen ihnen auch gerne ein feines Pilz Risotto, Safran Risotto, Walliser Risotto oder Tomaten Risotto und dazu servieren wir Salat oder Piccata.

Feine Paella mit Meeresfrüchten und Gemüse frisch aus der Pfanne.

Gemüse

Blattspinat, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Rüebli, Fenchel, Kohlrabi, Rahmlauch, Rosenkohl, Rotkraut, Schwarzwurzeln, Tomaten, Zucchetti, Ratatouille.

Grillparty

Grillparty 1

Fleischsorten: (250 gr.)

Rind, Schwein, Farmerli, Kalbsbratwurst klein, Chäswürstli

Grillparty 2

Fleischsorten: (250 gr.)

Rind, Lamm, Schwein, Farmerli

Grillparty 3

Fleischsorten: (250 gr.)

Schwein, Poulet, Hamburger, kl. Kalbsbratwurst / Schweinsbratwürste

Grillparty 4

Fleischsorte: (250 gr.)

Schwein, Lamm, Poulet, kl. Kalbs-, Schweinsbratwürste

Fisch-Spiessli

Grillparty 5

Fleischsorten: (250gr.)

Rindssteak, Schwein, Lammhuft, Poulet, Pferdesteak

Chäswürstli, Schweinswürstli, kl. Schweins- und Kalbsbratwürste

Beilagen

Salatbuffet mit 5 Sorten Salatbuffet

Hanspis Kräuterbutter

Diverse Saucen

Kartoffelgratin / Äplermagronen

auf Anfrage

weitere Saucen und Salate

Alternativangebot für Vegetarier

Buffet

Pasta Buffet

5 verschiedene Salate
Spaghetti, Penne, Tortellini, Ravioli
4 Saucen nach ihrer Wahl
Reibkäse

Landfrauen Buffet

6 verschiedene Salate
und verschiedene Beilagen
Schweins-Nierstückbraten
Heisse Hamme
Gebackener Fleischkäse
Äplermagronen oder Kartoffelgratin

Bauern Buffet

Kalte Fleischplatte mit Rohessspeck, Aufschnitt, Siedfleisch kalt,
Gefüllte Eier, Gurken und Zwiebeln, Hauspastete
4 verschiedene Weich- und Hartkäse
Salatbuffet mit 4 Sorten Salat
Brotkorb mit verschiedenen Broten

Schweden Buffet

Rauchlachs, geräucherte Forellen, Crevetten Cocktail
Roastbeef, Hauspastete, Crevetten im Kartoffelmantel
Rohschinken, Trockenfleisch
Schweins-Nierstückbraten
Kartoffelgratin
Hobelkäse, 3-4 verschiedene Weich- und Hartkäse
5 verschiedene feine Salate
Melonen, Ananas und andere feine Beilagen
Brotkorb mit verschiedenen Broten

„En Gute mitenand“

Dessertbuffets

Von allem etwas „Gluschtiges

4 verschiedene Mousse im Glas
Mini Patisserie
Fruchtsalat Exotic
Tiramisu
Merengues mit Rahm
Früchtewähe Grossmutterart
2 verschiedene Glace

Süsser Traum

Limoncello-Mousse
Baileys-Mousse
Früchtespiess
Mandel-Cake
Mini Cremeschnitten
Zimtglace mit besoffener Zwetschgen
Cassata mit Maraschino

Einzeldessert

Verschiedene Quarktorten
Schwarzwälder Torte, etc.

Sie können auch aus den obigen Buffets frei wählen und als Einzeldessert im Glas bestellen.

Haben sie einen speziellen Menüwunsch oder möchten sie ein Dessert das wir nicht aufgeführt haben, telefonieren sie uns. Hanspi's Partyservice, der etwas andere Partyservice macht es möglich.

Gerne erstellen wir ihnen eine unverbindliche Offerte für ihr geplantes Fest.

Wir würden uns freuen sie und ihre Gäste zu „bekochen“ und zu verwöhnen.

Vermietung

	Miete pro Tag	Bruch
Rotweinglas	-.50	2.50
Weissweinglas	-.50	2.50
Sektglas	-.50	3.00
Salatteller Glas	-.50	4.50
Salatteller weiss	-.50	4.50
Suppenteller	-.50	6.50
Menüteller 24 cm	-.50	7.50
Menüteller 28 cm	-.50	8.50
Dessertteller weiss	-.50	4.50
Dessertteller Glas	-.50	4.50
Kaffeetasse mit Unterteller	-.50	3.00 / 4.50
Messer	-.40	3.00
Gabel	-.40	3.00
Löffel	-.40	3.00
Kaffeelöffel	-.40	1.50
Tellerwärmer	75.00	
Bain Marie	90.00	
Chafing Dish mit Brennpaste	15.-	180.-
Tischrollen 1.20 x 25 m in Tischtuchqualität	76.-	
Servietten	-.15	

- Tische und Stühle können über uns bezogen werden.
- Geschirr kann nur bei Bezug von Partyservice Angeboten gemietet werden.
- Die Geschirr-Miete beinhaltet auch dessen Reinigung.
- Fehlendes oder beschädigtes Material wird gemäss Preisliste in Rechnung gestellt.
- Das Mietgeschirr muss am nächsten Arbeitstag retourniert werden.
- Anlieferung und Abholung durch uns wird in Rechnung gestellt.
- Für die Betreuung und Service durch uns werden pro Mitarbeiter und Std. 45.- in Rechnung gestellt.

promi2cook

23.April 2012 mit dem Comedian Rob Spence

Vorspeise

Saibling Tartar
Junger Apfel-Zwiebelsalat
mit Cassis Dressing

Hauptspeise

Walliser Lammragout
Walliser Risotto
mit Tomaten und Schinken
mit Spargeln gefüllte Tomate

Dessert

Birne mit Ziegenkäse
Marronifüllung
an Williamine
Munder Safrantöpfli