

***B**ARBARAS **K**OCHTÖPFLI*



Apéros

Schinkengipfeli, Chäschüechli
diverse Apérogebäcke, Gemüsedips Fr. 8.00 pro Person

Amuse Bouche, Käsehäppli, Gemüsedips
Partybrot, gefüllte Sandwiches Fr. 10.00 pro Person

Kaltes Apéro

Schinkengipfeli, belegte Brötli (Amuse Bouche)
Gemüsedips, Crostinivariationen,
Partybrot, Käsehäppchen, Früchteplatte
Käse-+ Fleischplatten, Brot und Züpfe Fr. 15.00 pro Person

Apéro „Riche“ (kalte und warme Speisen)

Schinkengipfeli, belegte Brötli (Amuse Bouche)
Gemüsedips, Crostinivariationen, Partybrot,
Käsehäppchen, Käse-+ Fleischplatte, Früchteplatte,
Fischknusperli, Frühlingsrollen, Krevetten, Meat Bols, Brot und Züpfe Fr. 22.50 pro Person

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken Fr. 9.00

Forellenfilet geräuchert Fr. 9.00

Lachs mit Toast Fr. 10.00

Pasta tricolori Fr. 10.00

Antipastiteller Fr. 10.00

Beefsteak Tartar Fr. 12.00

Suppen

Bouillon mit Gemüse Fr. 5.00

Bouillon mit Flädli Fr. 5.00

Saisoncremesuppe Fr. 6.00

Salate

Salatteller (5 Sorten) Fr. 6.50

Mischsalat Fr. 5.50

Grüner Salat Fr. 5.00

Nüsslersalat mit Ei Fr. 6.50

Salatbuffet Fr. 12.50 bis 50 Pers.

Salatbuffet Fr. 10.00 ab 50 Pers.

Kleine Gerichte

Chili con Carne	Fr. 10.00
Gulaschsuppe	Fr. 10.00
Aelplermaccaronen	Fr. 15.00
Paella	Fr. 22.00
Nasi Goreng (Reis)	Fr. 15.00
oder Bami Goreng (Nudeln)	Fr. 15.00
Risotto mit Steinpilzen	Fr. 15.00
Käsefondue	Fr. 17.00
Kartoffelgratin	Fr. 3.00
Gemüsebeilagen	Fr. 5.00

Komplette Menu

Spaghetti mit 1 Sauce	Fr. 12.00
Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara	
jede weitere Sauce	+ Fr. 3.00

Rindsbraten	Fr. 26.00
Safranrisotto mit Steinpilzen	
Gemüse oder Salat	

Geschnetzeltes Schweinefleisch	Fr. 22.50
an Rahmsauce	
Reis, Nüdeli oder Spätzli	
Gemüse oder Salat	

Geschnetzeltes Kalbfleisch	Fr. 26.00
Geschnetzeltes Pouletfleisch	Fr. 22.00
an Currysauce	
Trockenreis, Früchtegranitur	
Salat	

Filetgulasch Stroganoff	Fr. 32.00
Butterreis oder Nüdeli	
Salatteller oder Gemüse garniture	

Rahmschnitzel	
Schwein	Fr. 23.00
Kalb	Fr. 26.00
Nüdeli	
Gemüse oder Salat	

Schweinssteak mit Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüse garniture	Fr. 29.00
Pouletbrüstli an Zitronen/Basilikumsauce Butterreis Salatteller oder Gemüse garniture	Fr. 24.00
Seezungenfilet an Dillrahmsauce Butterreis Salatteller oder Gemüse garniture	Fr. 25.00
Kalbssteak an Morchelsauce Nüdeli oder Reis Salatteller oder Gemüse garniture	Fr. 36.00
Gemischter Braten (Kalb, Rind, Schwein) Kartoffelstock oder Gratin Gemüse garniture	Fr. 27.50
Lammnierstück Provençale Kartoffelgratin oder Nüdeli Salatteller oder Gemüse garniture	Fr. 28.00
Lammgigôt Bäckerinnenkartoffeln Gemüse garniture	Fr. 30.00
Dessert	
Vacherin-Glace	Fr. 6.50
Tirami sù	Fr. 6.50
Fruchtsalat	Fr. 5.50
Schwarzwälder Torte	Fr. 3.00 pro Stk.
Schoggi Mousse	Fr. 5.00
Zitronen / Tyrolercake	Fr. 2.00 pro Stk.
Bretzeli	
Gebrannte Crème	Fr. 5.50
Vermicelles nach Saison	Fr. 6.00
Caramelköppli	Fr. 6.00
Panna Cotta	Fr. 6.00
Kaffee (Rahm, Zucker)	Fr. 3.00
Spirituosen nach Konsumation	

Grillplausch

Reichhaltiges Salatbuffet mit Früchten

**Grillplatte mit Halssteaks, Lammracks,
Bratwurstli, Grillschnecken,
Pouletbrüstli, Lachs,
Kartoffelgratin, Kräuterbutter
Züpfle und Brot**

Pro Person Fr. 31.00

Unsere Vorschläge für Saisonmenüs

Menu komplett Fr. 45.00

Frühling

**Ruccola mit Parmesanspänen
an Aceto-Balsamicosauce**

**Blätterteigpastetli
mit Spargelspitzen und Morcheln**

**Kalbsfiletmedaillon flambiert
frischer Blattspinat
Kartoffelgratin**

Limetten-Flan

Sommermenu

**Tomatensalat mit Mozzarella
und Basilikum**

kalte Gurken-Mangosuppe

**Saltimbocca
mediteranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln**

Tiramisu mit Erdbeeren

Herbstmenu

Kürbiscremesuppe

Saisonsalat mit Eierschwämmli

**Geschn. Kalbfleisch „Züri Art“
Butterrösti
Gemüse garnitur**

Zimtparfait mit Zwetschgensauce

Winter

Solothurner Weinsüpli

Nüsslisalat mit Crouton + Speck

**Filetgulasch Stroganoff
Butterreis oder Nüdeli
Gemüse garnitur**

Tirami sù mit Orangen

Lassen Sie sich von unseren feinen Buffets verwöhnen

Brunch

Fr. 25.00 ohne Fisch

Fr. 28.00 mit Fisch

Rohessspeck, Schinken, Trockenfleisch, Aufschnitt
Rösti, Speck mit Spiegelei, reichhaltige Käseplatte
mit Früchten und Nüssen

geräucher Lachs, geräuchte Forellenfilets, Meerrettichsauce

verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Joghurt
Birchermüesli, Butterzopf, Brot, Gipfeli, Mütschli
Milch, Milchkaffee, Tee, Ovomaltine, Orangenjus

Kaltes Buffet

Fr. 33.00 bis 30 Pers.

Fr. 30.00 ab 30

reichhaltiges Salatbuffet mit Früchten

Pers.

Roastbeef mit Sauce Tartare

Kalter Braten, Hamme

Aufschnitt, Würste, Lyoner, Speck, Salami

geräucher Lachs mit Meerrettichschaum

geräuchte Forellenfilets

Käseplatte

Brot + Züpfe

Italienisches Buffet

Antipastibuffet	Fr. 12.50
verschiedene italienische Vorspeisen	
Salatbuffet / Spaghetti	Fr. 26.50
verschiedene Salatsorten mit Früchten ergänzt	
-Spaghetti mit 4 Saucen nach Wahl	
jede weitere Sauce	Fr. 3.00
Oder	
Salatbuffet / Spaghetti/Pasta	Fr. 28.50
- Spaghetti mit 2 Saucen und 2 Pasta nach Wahl	
jede weitere Sauce	Fr. 3.00
jede weitere Pasta	Fr. 4.00
Spaghettisaucen	
Bolognese	Fr. 3.00
Pesto	Fr. 3.00
Carbonara	Fr. 3.00
Napoli	Fr. 3.00
Frutti di Mare	Fr. 3.00
Lachs	Fr. 3.00
Steinpilzsauce	Fr. 3.00
aglio e oilio	Fr. 3.00
Pasta	
Lasagne verde al forno	Fr. 4.00
Ravioli a la gorgonzola	Fr. 4.00
Gnocci a la panna	Fr. 4.00
Penne an Lachssauce	Fr. 4.00
Risotto	Fr. 4.00

für einen besonderen Anlass oder Geburtstag schlagen wir vor:

Hexenfrass (mindestens 20 Pers.)

Teuflich gutes Apéro	Fr. 7.50
Hexenkräuterbuffet (Salatbuffet)	Fr. 12.50
Schweinsnackens „Barbarische Art“ (Schweinshals) Hühnerkeulen (Pouletschenkel) Süssknollen mit Sauerrahm (Baked Potatoes) oder Zimt	Fr. 21.50
verhextes süsses Buffet Surprise	Fr. 12.00

Kochtöpfl Gourmet Menu (mindestens 20 Pers.)

Zaubertrank

Lachsfilet, Forellenfilet oder Rohschinken garniert

Saisonsüpli (Bärlauch, Tomaten, Kürbis)

Saisonsalat mit Wachtelspiegelei und Crouton

Schweinsfiletmedaillon flambiert

Reis oder Nüdeli

Gemüsebeilagen

Dessertteller Surprise

Dessertkäse mit Früchten

Fr. 49.00

Getränkeli

Weissweine

Epresses	5 dl	Fr.	13.00
St. Saphorin	5 dl	Fr.	15.00
Mont sur Rolle	5 dl	Fr.	12.00
Vilette	5 dl	Fr.	14.00 *
Chardonnay Trentino	7 dl	Fr.	25.00
Pinot Grigio	7 dl	Fr.	25.00
Yvorne weiss	7 dl	Fr.	25.00
Mont sur Rolle	7 dl	Fr.	25.00
Villa Solais	7 dl	Fr.	22.00
Roero Arneis	7 dl	Fr.	25.00
Fechy Fischer	7 dl	Fr.	25.00
Villa Solais	7 dl	Fr.	25.00
St. Saphorin	7 dl	Fr.	25.00

Rosé

Belle Rose	5 dl	Fr.	13.00
Oeil de Pedrix	5 dl	Fr.	15.00 *
Val d'Eve	7 dl	Fr.	22.00

Rotwein

Pinot noir	5 dl	Fr.	12.00
St. Saphorin sur Morges	5 dl	Fr.	15.00 *
Epesse	5 dl	Fr.	15.00 *
Yvorne	5 dl	Fr.	15.00 *
Rioja	5 dl	Fr.	15.00 *
Rioja	7 dl	Fr.	25.00
Ribeira del Duero	7 dl	Fr.	25.00
Nero d'Avola	5 dl	Fr.	15.00
Nero d'Avola	7 dl	Fr.	22.00
Primitivo di Manduria Faunus	7 dl	Fr.	22.00
Merlot Trentino	7 dl	Fr.	25.00
Syrah Valais	7 dl	Fr.	30.00
Yvorne rot	7 dl	Fr.	30.00

* Wein in Flaschenqualität mit Zapfen 5 dl

Bier Offenausschank	1 lt	Fr.	9.50
Bier	5 dl	Fr.	4.50
Bier Draft/Feldschlössli	3,5 dl	Fr.	3.50
Mineral	1 lt	Fr.	5.00
Cola, Citro			
Jus	1 lt	Fr.	7.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise gültig bis Ende 2011

Wo nichts anderes vermerkt ist gelten die Preise pro Person.
Kinder bis 12 Jahre bezahlen die Hälfte.

Komplettes Gedeck inkl. Glas

Pro Person Fr. 5.50
Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.

Gläser einzeln (inkl. Reinigung)

Bei Lieferung der **Getränke** durch uns entfällt die Miete
Ersatz Mankopreis Fr. 1.50 pro Glas

Gasgrill

Sofern das Fleisch nicht von uns geliefert wird Fr. 50.00

Kaffeemaschine

Sofern der Kaffee nicht von uns geliefert wird Fr. 50.00

Service

pro Personal Fr. 45.00 pro Std.
ab Mitternacht mit Fr. 65.00 pro Std.
Die An- und Rückreise vom und zum Arbeitsort gelten als Arbeitszeit.

Servietten + Tischtücher

Papierservietten Ankaufspreis

Liefern/Abholen

wird im Stundenlohn berechnet Fr. 40.00 pro Std.

Transportkosten

Im Umkreis Herzogenbuchsee (ca. 15 km) keine
ausserhalb dieses Umkreises Fr. 1.50 / km
plus Fahrzeit Chauffeur (Lieferwagen) Fr. 40.00 pro Std.

Fleisch-Herkunft

Es wird ausschliesslich Schweizerfleisch verwendet.

Lieferanten: Metzgerei Growa Langenthal / Metzgerei Prodega Mooosseedorf
Metzgerei Marti H'buchsee / Metzgerei Aeschlimann Utzenstorf

Gemüse

Lieferant: Früchte Siegrist Kleindiedtwil
Leibundgut Hans Ochlenberg

Mehrwertsteuer

MwSt-Satz Essen und Getränke nur geliefert 2.5%
MwSt-Satz Essen und Getränke geliefert mit Service 8.0 %

Zahlungsmodus

Zahlbar 10 Tage netto

