

Regensdorf, im Jahr 2025

CATERING-DOKUMENTATION

Sehr geehrte Dame, sehr geehrter Herr

Für Ihren kommenden Anlass haben wir für Sie einige „gluschtige“ Ideen zusammengestellt. Diese Kombinationen können auch auf verschiedenster Weise miteinander kombiniert werden.

DAMIT ALLES RECHTZEITIG AUF DEM TISCH STEHT ...

Wir wollen all unsere Kunden nur mit optimalen Dienstleistungen und Produkten verwöhnen. Unsere Kapazitäten sind deshalb begrenzt. Reservieren Sie bitte Ihren Party-Termin frühzeitig. Für die Auswahl des Menüs können Sie sich genügend Zeit lassen. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Ihre Bestellung sollte bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eintreffen. Die definitive Gästezahl und Anzahl Portionen können Sie uns bis 5 Arbeitstage im Voraus mitteilen. Für ausgebliebene Gäste müssen wir Ihnen unsere Kosten in Rechnung stellen.

Unter Tel. +41 79 443 55 77 können Sie täglich Ihre Bestellung in Auftrag geben. Es würde uns besonders freuen, für Sie Ihren Event mit Erfolg organisieren und ausführen zu dürfen! Und jetzt wünschen wir Ihnen noch viel Spass beim Lesen!

Mit kulinarischen Grüssen



Ihre Goodies Catering GmbH

Marco Baudenbacher

PS. Weitere Infos unter www.goodies-catering.ch

PARTY-CHECKLISTE

APERITIF

MENU

DESSERT/ KÄSE

KAFFEE/ LIKÖR/ BARBETRIEB

WEIN, MINERALWASSER, BIER

GESCHIRR, BESTECK, GLÄSER

TISCHE, STÜHLE, GARDEROBE

TISCHWÄSCHE

TISCHDEKORATION (BLUMEN, TISCHKÄRTCHEN, KERZEN)

INFRASTRUKTUR & GERÄTE

RAUMDEKORATION

MENUKARTEN

MITARBEITER



goodies

UNTERHALTUNG, MUSIK

PROGRAMMABLAUF

ANLIEFERUNG UND RÜCKTRANSPORT

PERSONENTRANSPORTE



goodies

IHR EIGENER PARTYWUNSCH

VORSPEISEN

HAUPTGANG

DESSERTS

VARIA

TAPAS / COCKTAIL-BEILAGEN

Lassen Sie sich inspirieren von entweder klassischen Amuse geules oder von etwas gewagteren Tapas-Kreationen. Gerne beraten wir Sie auch in Bezug auf einen möglichen Anlass rund ums Thema Tapas & Co.!

«CLASSICS»

ANTIPASTI-SPIESSLI

(vegan)

Mit verschiedenen, marinierten Gemüsen & veganer Käse

KÄSESPIESSLI

(vegetarisch)

Mit Cherry-Tomate und Traube

MOZZARELLA-SPIESSLI

(vegetarisch)

Mit Basilikum und Datterini-Tomate

KÄSESPIESSLI MIT FEIGE

(vegetarisch)

DATTELN IM SPECKMANTEL

(Schweinefleisch)

Mit saftigen Mediol-Datteln und hiesigem Speck

«CLASSICS»

DATTELN MIT FRISCHKÄSE

(vegetarisch)

Mit saftigen Mediol-Datteln gefüllt mit Kräuter-Frischkäse und Walnuss

TÊTE DE MOINE-ROSETTEN

(vegetarisch)

PARMESAN-STÜCKLI „REGGIANO“

(vegetarisch)

GRUYÈRE IM BÜNDNERFLEISCHMANTEL

(Rindfleisch)

Gruyère-Bâtonettes im Bündnerfleischkleid

CRUDITÉS MIT DIP

(vegan/ vegetarisch)

Dekoratив angerichtetes Rohgemüse serviert mit Dip-Sauce

OLIVEN

(vegan)

Wunderbar würzig im Geschmack, aus Griechenland

«CLASSICS»

SCHINKENGIPFEL

(Schweinefleisch)

Aus Butterblätterteig mit feiner Schinkenfüllung

ca. 70 g, ca. 9 cm Länge

KÄSEKÜCHLEIN

(vegetarisch)

Mit wunderbar-würziger Käsefüllung und feinem Kuchenteig

ca. 5.5 cm Durchmesser

PIZZA-KÜCHLEIN

(vegetarisch)

Mit wunderbar-würziger Käsefüllung, Kräuter, Oliven & Tomaten und feinem Kuchenteig

ca. 5.5 cm Durchmesser

FLÛTES

(vegetarisch)

Zweierelei Butterblätterteig-Flûtes (Mohn & Käse), natürlich hausgemacht

ca. 14 cm Länge

CORNET

(vegetarisch)

Hausgemachtes, salziges Cornet mit Kräuterfrischkäse gefüllt

MINI-FRÜHLINGSROLLEN

(vegan)

Mit Gemüse-Füllung und Chili-Sauce

MINI-FÜCHTESPIESSLI 30 G

(vegan)

«CLASSICS»

„HACKTÄTSCHLI“

(Schweizer Rindfleisch & Geflügel)

Aus zweierlei Gehacktem, würzig und saftig, serviert mit Goodies-Dipsauce

MEATBALLS

(Rindfleisch)

Serviert mit würziger Tomatenrahmsauce

SATÉ SPIESSLI

(Schweizer Geflügel)

Vom Geflügelfilet (70 g) mit würziger Erdnuss-Sauce

CHEF BAUDI'S RISOTTO

(vegetarisch)

Sämig-körniger Carnaroli-Risotto zubereitet mit Parmesan Grana Padano

CANAPÉS

(vegetarisch/ Schweizer Fleisch)

Am selben Tag frisch hergestellt mit 9 cm Durchmesser, ohne Sulzglasur

EI-FÜLLUNG

FLEISCHKÄSE

LACHS

«CLASSICS»

CANAPÉS

(kalt)

Am selben Tag frisch hergestellt mit 9 cm Durchmesser, ohne Sulzglasur

SCHINKEN

SALAMI

THON

«TRENDY»

AUSTERN-SHOT

(Krusten)

Ein asiatischer Bloody Mary mit frischen Austern, würzig und ganz anders

GEGRILLTE MUSCHEL

(Krusten)

Mit Koriander-Limetten-Pickels

MARINIERTE THUNFISCHWÜRFEL

(Fisch)

Übernacht mariniert in würziger Sojasauce

MAKRELE CEVICHE

(Fisch)

Rohmarinierte Makrele an Koriander-Chimichurri-Sauce

«TRENDY»

GAMBAS ALL'AJILLO

(Kruster)

Zarte Krevetten zubereitet mit Olivenöl, Knoblauch und Paprika

LAMMEINTOPF

(Australisches Lammfleisch)

Nord-Spanische Eintopf-Spezialität mit würzig-zartem Lammfleisch

PIKANTER SCHWEINSFILETSPIESS MUHAMMARA

(Schweizer Schweinefleisch)

Jemenitisches Gericht mit würziger Granatapfel-Chili-Paprikasauce

RINDSFILET AN BALSAMICO-SAUCE

(Schweizer Rindfleisch)

Sanftgegart und wunderbar zart, mit würzig-delikater Balsamico-Sauce

ANDALUSISCHE KARTOFFEL-TORTILLA

(vegetarisch)

Echte, spanische Tortilla serviert mit Whiskey-Sauce

CHÈVRE AU MIEL

(vegetarisch)

Auf Baguette-Toast, mit Maggia-Pfeffer und Akazienhonig

SALAT-KREATIONEN

In unserer Kulturregion versteht sich ein Salat meistens als Vorspeise oder als Buffetbestandteil zu einem Hauptgericht. In der klassischen Küche wurde Dieser immer als eigenständige Menüfolge genossen. Wie auch immer Ihr Verwendungszweck, wir liefern kreative Kompositionen, die den Alltag etwas vergessen lassen. Man rechnet mit ca. 350 bis 500 g Salat pro Person je nach Menu-Zusammenstellung und Alters- & Appetit-Struktur Ihrer Gäste.

MEERESFRÜCHTESALAT NACH ART DES CHEFS

(Kruster)

Zarte Calamari, glasige Krevetten, Stangensellerie, Cipollini an Balsamico, sonnengetrocknete Tomaten, frische Kräuter an würzigem Olivenöl mit einem Hauch Knoblauch

COUSCOUS NACH MEDITERRANER ART

(vegan)

Mit gedünsteten Gemüse-Würfelchen, Kräutern und Minze

BALLERON-SALAT

(Schweizer Kalbs- und Schweinefleisch)

Mit hauchdünnen Zwiebelringen an würzigem Senfdressing

KAROTTENSALAT

(vegan)

Frische Karottenstreifen an feinem Zitrus-Dressing

SALAT-KREATIONEN

ZLATA'S LINSENSALAT

(vegan)

Nach einem Rezept meiner geliebten Mutter Zlata -an Olivenöl-Dressing mit frischem Zitronensaft und Zeste mit einem Hauch Knoblauch

BULGUR GOODIES STYLE

(vegan)

Etwas anders interpretiert mit gedünstetem Lauch und Peperoni-Stücken, orientalischen Gewürzen, Kräutern und Olivenöl

CAESAR'S SALAT

(vegetarisch)

Zarte Lattich-Blätter, geröstete Brotwürfel, Chef Baudi's Caesar-Dressing und Parmesan-Späne. Auf Wunsch mit gebratenen Speckstreifen und saftiger Schweizer Geflügelbrust

GRIECHISCHER SALAT

(vegetarisch)

Frische Gurken, Oliven, Datterini-Tomaten, Kuhmilch-Feta-Käse, rote Zwiebeln, feinstem Olivenöl, Rotweinessig, Oregano und Minze

MAISSALAT

(vegetarisch)

An sämiger Currymayonnaise

SALAT-KREATIONEN

FEINER KARTOFFELSALAT NACH TRADITIONELLER ART

(vegetarisch)

Zarte Pellkartoffelscheiben, gedünstete Zwiebeln, frischer Schnittlauch,
Essig-Öl-Dressing und ein Hauch Mayo

TRICOLORE

(vegetarisch)

Die besten Tomaten -Datterini-, würziger Büffel-Mozzarella und Rucola,
dazu Chef Baudi's Italian-Dressing

RANDENSALAT MIT MEERRETTICH

(vegan)

Frische Randen-Juliennes mit frischem Meerrettich, Rapsöl und einen Schuss Essig

BLATTSALAT-PLATTE

(vegan/ vegetarisch)

Verschiedene saisonale Blattsalate garniert mit belgischem Chicorée und Datterini-Tomaten,
serviert mit Chef Baudi's hausgemachtem French- & Italian Dressing

SALAT WALDORF

(vegetarisch)

Feine Knollenselleriestreifen und geriebene Äpfel an sämiger
Mayo-Sauerrahmsauce mit gerösteten Walnusskernen

SALAT-KREATIONEN

KRAUTSALAT MIT SPECK

(vegan ohne Speck; mit Schweizer Schweinefleisch)

Nach bayrischer Art, mit gebratenen Speckstreifen, gedünsteten Zwiebeln und in unserer Version aromatisiert mit einem Hauch gemahlener Kümmel

ZWEIERLEI SPARGELSALAT (SAISONARTIKEL)

(vegan ohne Rauchlachs)

Grüne und weiße Spargeln an würziger Sherry-Essig-Vinaigrette mit kaltgepresstem Nussöl und schottischen Rauchlachs-Streifen

Tagespreis

RUSSISCHER SALAT

(vegetarisch; Original russisches Rezept)

Natürlich nicht aus der Dose, sondern frisch gemacht aus gekochten Eiern, Kartoffeln, Erbsen, Essiggurken, Wurst, Schnittlauch und Mayo

MACCHERONI-SALAT

(vegetarisch)

Mit Erbsen, Piment und Kräutern an sämigem Sauerrahm-Dressing

SCHINKEN & CO.

Typisch schweizerisch, währschaft und einfach gut! Ein saftiger Schinken in Ehren soll niemand verwehren!

Alle Fleisch-Spezialitäten beziehen wir von der Metzgerei Geiser in Zürich-Schlieren.

Man rechnet mit ca. 200 bis 250 g Schinken oder Fleischkäse pro Person

BAUERN-SCHINKEN ODER „SCHÜFELI“ GEKOCHT

BAUERN-SCHINKEN IM TEIG

1 kg Schinken benötigt ca. 800 g Teig

HEISSER FLEISCHKÄSE

SALATBUFFET

Stellen Sie Ihr persönliches Salatbuffet zusammen

(siehe Rubrik Salate)

BEILAGEN

Frisches Hausbrot (fällt weg beim Schinken im Teig),
Essiggemüse-Auswahl und verschiedene Senfsorten

SPAGHETTATA ALL'ITALIANA

Einfach, gut und bei allen sehr beliebt. Damit die Teigwaren wirklich „al dente“ sind, werden diese vor Ort und „on time“ zubereitet. Die Pasta wird aus Bronze-Formen gepresst, langsam getrocknet, schmeckt viel besser und ist wesentlich «haftungsfähiger». Das bedeutet, dass die Sauce beim Essen besser an der Pasta haften bleibt und demzufolge nicht im Teller liegen bleibt.

INSALATA MISTA

Verschiedene, saisonale Blattsalate garniert mit Datterini-Tomaten und belgischem Chicorée auf schöner Holzplatte mit hausgemachtem Italian-Dressing, Mediterrane Brötli Auswahl

HAUPTGANG-BUFFET

150 g Spaghetti pro Person à discretion

CARBONARA

Würzige Rahmsauce mit Speckstreifen nach Schweizer Art

BOLOGNESE (AL RAGÙ)

Natürlich hausgemacht, mit gehacktem Rindfleisch

SUGO POMODORO

Leckeres Rezept von Marcella Hazan, schmeckt wie bei der Nonna

ALL'ARRABBIATA

Herrlich scharf und ausgewogen, sicher nichts für diejenige, die pikant nicht mögen!

PESTO

Wunderbar würzig und natürlich aus Ligurien, woher denn sonst!

CONDIMENTS

Feinstes Olivenöl DOC aus Italien und Parmesan Reggiano begleiten die Spaghettata

3 Saucen nach Wahl

STEHLUNCH

Die ideale Variante für einen Business-Event oder Apéro Riche. Die Zutaten variieren je nach Saison und Ihren Präferenzen. Das Buffet präsentiert sich sehr farbig und vielfältig und wirkt sehr appetitanregend!

REICHHALTIGE FLEISCHPLATTE

Bündnerfleisch, italienischer Salami, würzigem Bauernschinken, geräucherter Trutenbrust, uvm.

REICHHALTIGE KÄSEPLATTE

Verschiedene Käse-Spezialitäten aus der Schweiz und dem Ausland

SCHOTTISCHER RAUHLACHS- & GRAVAD LAX-ROSETTEN

Mit süßem Dill-Senf, Zwiebelringen und Meerrettich

TAPAS & CONDIMENTS

Lassen Sie sich mit verschiedenen saisonalen Tapas wie Grillgemüse, Auberginen-Dip, Melone, uvm. überraschen Mediterrane Brötli Auswahl

BRATEN & SALAT

Läuft Ihnen beim Gedanken an einen saftig-zarten Braten nicht auch das Wasser im Mund zusammen? Anbei eine paar Braten-Fantasien, die nebst sonntags auch an einem x-beliebigen Tag genossen werden könnten...

KLEINES SALATBUFFET

Mit sechs verschiedenen, gartenfrischen Salaten nach Wahl, French- und Italienne-Dressing und Brötli Auswahl

„DR BESCHT SCHWIINSBRATE“

Gabelzartes, gebratenes Schweinsnierstück an sämiger Champignons-Rahmsauce

SONNTAGSBRATEN

Kalbsschulterbraten mit frischem Rosmarin und würziger Bratensauce

ENGLISCHES ROASTBEEF

Wunderbarzartes Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Chimichurri-Sauce

BRASATO AL BAROLO

36 Stunden sousvide-gegart, zart-saftiger Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce

BRATEN & SALAT

BEILAGENAUSWAHL

Hausgemachter Kartoffelstock mit Fleur de sel und Butter

Bratkartoffeln mit Olivenöl, Zitronenschale und Rosmarin

Sanftgegarter Kartoffelgratin «Frédý Girardet»

Schmelz-Kartoffel -wunderbar saftige Kartoffeln im Buttersud gegart!

Frische Eier-Nudeln mit Nuss-Butter oder Curryrahm

Hausgemachte Eier-Spätzli

Sämiger Carnaroli Weisswein-Risotto mit Parmesan und/ oder Safran

Würziger Gemüse-Pilaff-Reis mit Kräutern

Bramata-Polenta mit Kräutern und Nuss-Butter

Glasierte Karotten

Ramato-Tomaten mit Gemüse-Brotfüllung und Kräutern

Blumenkohl nach polnischer Art -mit Butter, Brösmeli, gehacktem Ei, Peterli und Gewürzen

Herrliches Ratatouille nach Mediterraner Art

Gemüse-Ragout an würziger Safran- oder Tomatensauce

Blattspinat mit Olivenöl, einem Hauch Knoblauch, Muskat und Zimt

Grüne Bohnen mit Kartoffeln nach Balkan Art -schonend gegart, an würziger Olivenöl-Marinade

Beluga Linsen mit Speckwürfel und Perlzwiebeln

Saisonales Gemüse-Potpourri

Erbsen auf französischer Art -mit Frühlingszwiebeln, Kopfsalat-Chiffonade,

Bohnenkraut und Thymian

Gedünstete Bohnen-Bündel mit Speck

Frische Schwarzwurzeln à la crème (saisonal)

Grossmutter's Fava-Bohnenragout mit Zwiebeln und Speck

Peperonata -zarte Peperoni-Stücke mit Zwiebeln und Tomaten, herrlich würzig!

Zwei Beilagen nach Wahl sind im Fleischpreis inbegriffen

AMERICAN BBQ

Fleisch ist Vertrauens- und auch ein „bisschen“ Chef-Sache! Wir verwenden ausschliesslich Qualitätsfleisch aus der Region. Um den höchstmöglichen Genussfaktor zu erzielen, wird das Fleisch frühzeitig disponiert, um die optimale Reife zu erhalten. Natürlich folgt darauf eine schonende und fachgerechte Zubereitung, denn all die Feuchtigkeit, die nicht im Fleisch bleibt, bedeutet weniger Saftigkeit im Fleisch!

APÉRO

Flying Food

DATTELN MIT FRISCHKÄSE

(kalt, vegetarisch)

Mit saftigen Mediol-Datteln mit Frischkäse und Walnuss

CRUDITÉS MIT DIP

(kalt, vegetarisch)

Dekorativ angerichtetes Rohgemüse serviert mit 2 Dip-Saucen

BBQ SAUSAGE

Kalbsbratwurst (100% Kalbsbratwurst) auf dem Cheminée gegrillt und in «Rädli

BBQ-BUFFET

CHICKEN

(Schweizer Poulet)

In Zitrone marinierte, zart-saftige Poulet-Schenkelsteaks

SPARE RIBS

(Schweizer Schweinefleisch)

Sanftgegarte, «fall off the bone» Schweinsrippchen an Virginia Style Marinade

BRISKET

(Schweizer Rindfleisch)

36 Stunden gegarter, wunderbar-saftiger Rindshals

VEGGIE

(für 6 Personen)

Zucchini-Schiffchen mit Cantadou-Gemüsefüllung

BAKED POTATO

(vegetarisch)

Folien-Kartoffeln mit würziger Sauerrahmsauce

Salatbuffet

MACCHERONI-SALAT

(vegetarisch)

Mit Erbsen, Piment und Kräutern an sämigem Sauerrahm-Dressing

KAROTTENSALAT

(vegan)

Frische Karottenstreifen an feinem Zitrus-Dressing

ZLATA'S LINSENSALAT

(vegan)

Nach einem Rezept meiner geliebten Mutter Zlata -an Olivenöl-Dressing mit frischem Zitronensaft und Zeste mit einem Hauch Knoblauch

MAISSALAT

(vegetarisch)

An sämiger Currymayonnaise

NÜSSLISALAT

(vegetarisch)

Mit gehacktem Ei und hausgemachtem Goodies French-Dressing

TRICOLORE

(vegetarisch)

Die besten Tomaten -Datterini-, würziger Büffel-Mozzarella und Rucola, dazu Chef Baudi's Italian-Dressing

BRÖTLI

(vegan)

Semmel & Basler Bürli aus langgeführtem Sauerteig von der Bäckerei Mühlebach!

GRILL-ARTIKEL

KALBSBRATWURST

(Aus Schweizer Fleisch von der Metzgerei Geiser)

Würzige, grillierte Kalbsbratwurst 100% à 130 g

LUGANIGHE

(Aus Schweizer Fleisch von der Metzgerei Geiser)

Wunderbare Tessiner Schweinswurst erwellt à 110 g

SCHWEINSSTEAK

(Schweizer Fleisch)

Zartes, Schweins-Nierstück-Steak 180 g mit würziger Chimichurri-Sauce

BBQ BRISKET

(Schweizer Fleisch)

Superzart-saftiger Rindshals 36 Stunden sousvide gegart à 130 g mit würziger Chimichurri-Sauce

BURGER

(Schweizer Rindfleisch)

Mit Focaccia-Bun von der Bäckerei Mühlebach!

Burger-Pimp-Station mit Goodies-Dipsauce, Eisbergsalat, Tomate, Bacon & gerösteten Zwiebeln

GEMÜSESPIESS

(vegan)

Mit vorgegarter Zwiebeln, Peperoni, Zucchetti, Broccoli & Kartoffel à 220 g

FISCHMENU

Die Fischzubereitung ist etwas „tricky“ und setzt richtiges Timing, natürlich äusserst frische Zutaten und auch eine gute Portion „Können“ voraus! Gerne übernehmen wir diese Aufgabe für Sie und garantieren Ihnen vollen Genuss!

SCHOTTISCHER RAUHLACHS MIT NÜSSLISALAT

An feiner Erdnussöl-Vinaigrette

BOUILLABASSE «GOODIES»

Würzige Fischsuppe mit frischem Seeteufel, Lachs, Krevetten, Miesmuscheln, Safran und Pernod
Dazu Röstbrotsscheiben und hausgemachte Rouille-Sauce

SCAMPI AN CURRYRAHM

Gebratene, echte südafrikanische Kaisergranate (Scampi) auf frischen
Eier-Taglierini an Curryrahm

BRANZINO IM SALZMANTEL

Saftiger Wolfsbarsch zubereitet in der Salzkruste, serviert mit feinstem Olivenöl,
Butterreis oder Salzkartoffeln und frischem Blattspinat

ITALIANITÀ

Caterina Maria Romula de' Medici (* 13. April 1519 in Florenz; † 5. Januar 1589 in Blois) war Prinzessin von Urbino und entstammte der einflussreichen florentinischen Familie der Medici. Sie war durch Heirat mit Heinrich II. ab 1547 Königin von Frankreich. Einen nachhaltigen Einfluss hatte Caterina auf die französische Küche, sie gilt als die Mutter der französischen Kochkunst. War diese bis dato eher deftig-rustikal, so eröffneten die von ihr an den französischen Hof gebrachten italienischen Köche dem französischen Adel bisher völlig unbekannte Genüsse...

Antipasti et insalate

TRICOLORE

Datterini Tomaten mit Büffelmilch-Mozzarella und Rucola

INSALATA MISTA

Gemischte Blattsalate und hausgemachtes Italian-Dressing

ANTIPASTI

Grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini und Cipolle, schwarze und grüne Oliven

Gebratenes Dorschfilet nach Mediterraner Art

Rindsfilet-Carpaccio mariniert mit Trüffelöl

Aromatischer Parma-Rohschinken

Grissini und Mediterrane Brötliauswahl

Primi piatti

CREPELLE ALLA FIORENTINA

Überbackene, Pfannkuchen-Rollen mit Ricotta-Spinatfüllung

PENNE ALL'ARRABBIATA

Maccheroni an pikanter Tomatensauce

LASAGNE AL FORNO

Hausgemachte Lasagne mit Gemüse

ITALIANITÀ

Piatti principali

ARROSTO DI VITELLO

Sanfgegarter, zarter Kalbsbraten mit Rosmarinjus

BRASATO AL BAROLO

Superzart-saftiger Rindsschmorbraten an würziger Rotweinsauce

RISOTTO CON PORCINI

Sämiger Arborio Steinpilz-Risotto mit Parmiggiano

Formaggi

Bel Paese, Gorgonzola, Parmiggiano Reggiano,

Pecorino und Taleggio

Dazu Trauben, Birne und Brotauswahl

Dolci

Hausgemachtes Tiramisù

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

Torta della nonna (Mandelkuchen)

LUKULLUS-BUFFET

Der Name Lukullus bezeichnet den römischen Feldherrn Lucius Licinius Lucullus, der bekannt war für seine üppigen Gastmahle (117 v. Chr.; † 56 v. Chr.). Anbei unsere Version einer möglichen «Ess-Orgie».

GROSSES SALATBUFFET

Verschiedene, gartenfrische Salate, French- und Italienne-Dressing Brotauswahl

FISCHSPEZIALITÄTEN

Schottischer Rauchlachs und Gravad Lax mit Ihren Condiments

Gebrautes Dorschfilet nach Mediterraner Art

Geräuchtes Forellenfilet mit Zwiebeln, Kapern und Zitrone

Chile-Krevetten an sämiger Cocktailsauce

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Jamón Paleta Ibérico Bellota

Verschiedene Terrinen und Pasteten mit Cumberlandsauce

Carpaccio vom Rindsfilet mariniert mit Trüffelöl

Lauwarme, gebratene Schweizer "Mistchratzerli" Warmes Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

REICHHALTIGE KÄSEPLATTE

Appenzeller extra, Brie mit Trüffelüllung, Chaumes,

Chèvre, Gruyère AOC, Stilton

Charentais-Melone mit Portwein Brotauswahl

DESSERT-IDEEN

Der süsse oder salzige Abschluss, der letzte kulinarischer Eindruck der Küche! Für die einen ein Muss, für Andere ein Teil vom Essen, welcher gerne weggelassen wird. Anbei ein paar Inspirationen, die den hartgesottene «Dessert-Nein-Sager» vielleicht trotzdem überzeugen?

«CLASSICS»

MOUSSE AU CHOCOLAT

(vegetarisch)

Zartbitteres, Schokoladenmousse aus Felchlin Schokolade 65%, wunderbar luftig

Mini-Portion Im Glas; normale Portion

«BRÄNNTI CREME»

(vegetarisch)

Feine Karamell-Creme

Mini-Portion; normale Portion

PFEFFER-ERDBEEREN

(vegetarisch)

Mit Anis-Doppelrahm

Mini-Portion; normale Portion

CRÈME BRÛLÉE ODER CREMA CATALANA

(vegetarisch)

Sämige Vanillecreme mit flambierter Zuckerkruste!

Mini-Portion ; normale Portion

MANGO-SORBET

(vegan)

Mini-Portion ; normale Portion

CREME CARAMEL

(vegetarisch)

Sorgfältig pochiert mit viel Karamell-Sauce

«CLASSICS»

ZWETSCHGENSORBET

(vegan)

Mit Vieille Prune

Mini-Portion ; normale Portion

CREMESCHNITTE

(vegetarisch)

TIRAMISÙ

(vegetarisch)

FRÜCHTEPLATTE

(vegan)

Mit exotischen, und saisonalen Früchten

MACCARONS

(vegetarisch)

PETITE FOURS

(vegetarisch)

Kleine Patisserie-Stückchen

CRÈME BRÛLÉE ODER CREMA CATALANA

(vegetarisch)

Sämige Vanillecreme mit flambierter Zuckerkruste!

«CLASSICS»

***Folgende Produkte sind gekaufte Fertigprodukte in der Premium Qualität eines Confiseurs,
hergestellt in Italien.***

CHARLOTTE

(vegetarisch)

Mini-Charlotte mit Himbeercremefüllung

ÉCLAIRS

(vegetarisch)

Mit Schokoladen- & Vanillecremefüllung

LIMONE

(vegetarisch)

Biskuit-Halbkugel mit Zitronencreme

CRÔUTE CRÈME BRÛLÉE

(vegetarisch)

Törtchen mit Karamellcreme

TIRAMISÙ

(vegetarisch)

Einzelportion im Glas mit Schraubdeckel

«TRENDY & COOL»

PANNA COTTA

(vegetarisch)

Hausgemachtes Panna Cotta im Töpfchen mit Aceto Balsamico tradizionale Cillegio

PROFITEROLES

(vegetarisch)

Mit Vanille- oder Schokoladencremefüllung

DONAT GUT'S FLORENTINER

(vegan)

Natürlich handgemacht mit den besten Zutaten, ein absolutes Gedicht

PANNA COTTA RICHARD KÄGI

(vegetarisch)

Hausgemachtes Panna Cotta Mit Basilikum-Zitronen-Infusion, servieret mit Beeren-Ragout

SWEET POTATO CHEESECAKE

(vegetarisch)

Cheesecake aus Süsskartoffeln

Mini-Portion ; normale Portion

«SCHOGGI-CHÜECHLI»

(vegetarisch)

Mit flüssigem Kern und Sour Cream Glacé

PEANUT BUTTER STUFFED DATES

(vegan)

Datteln mit Erdnussbutter-Füllung und Schokoüberzug

«TRENDY & COOL»

PASTEIS DE NATA

(vegetarisch)

Hammer Schweizer «Nidel-Küchlein» von Mr. Beaky's in 3 Aromen: Vanille, Pistazien und Schoggi

KÜRBIS-PIE

(vegetarisch)

Nach amerikanischem Rezept

Mini-Portion ; normale Portion

TARTE TATIN

(vegetarisch)

Hauchdünner, französischer Apfelkuchen mit Vanilleeis

Mini-Portion ; normale Portion

FRÜCHTESPIESSLI

(vegan)

50 g Spiessli mit Ananas, Melone, Kiwi, Mango, Traube

GETRÄNKE

Grundsätzlich besorgen wir Ihnen gerne die von Ihnen gewünschten Getränke! In Bezug auf Weine haben wir eine Partnerschaft mit der Weinkellerei Baur au Lac, sowie der Firma Gastromondo, beide Nachbarn von uns am Standort Regensdorf. Wir kalkulieren die Weine mit einem Deckungsbeitrag von plus CHF 5.- pro 75 cl Flasche für Handling und Transport. Sie bezahlen den effektiven Verbrauch der Getränke bei Ihrem Anlass!

MITARBEITER

Wir arbeiten ausschliesslich mit motivierten, freundlichen und kompetenten Mitarbeitern, die auch bei Ihren Gästen einen positiv-bleibenden Eindruck hinterlassen! Wir verrechnen Ihnen nur die effektiven Stunden von „Goodies“ und zurück, ohne Nachtzuschlag!

GARDEROBIÈRE / HILFSKRAFT OHNE SPEZIELLE QUALIFIKATION

SERVICEMITARBEITERIN

KOCH

CHEF DE SERVICE

KÜCHENCHEF

VERANTWORTLICHE PERSON / BANKETTLEITER

MIET- & VERBRAUCHSMATERIAL

Teller, Gläser, Besteckteile aus hochwertigen Materialien

Das Abwaschen ist in unseren Mietpreisen inbegriffen!

Einwegteller aus Zuckerrohrfaser

Einwegbesteck aus Zuckerrohrfaser

Einweg-Tischtuchrolle aus Vlies à, Farbe nach Wahl, Breite 120 cm, 35 Laufmeter

Einweg-Servietten aus Vlies, Farbe nach Wahl

Einweg-Zellstoffservietten aus Zellstoff, Farbe nach Wahl

Stoff-Tischtücher weiss, quadratisch 180 x 180 cm

Stoff-Servietten weiss, quadratisch, 50 x 50 cm

LIEFERKONDITIONEN

TRANSPORTE

(Kosten pro Fahrzeug)

Im Umkreis von 2-3 Km von Regensdorf verrechnen wir eine Liefer-Pauschale

Weitere Distanzen verrechnen wir pro gefahrenen Km hin und zurück

PREISANGABEN & ZAHLUNGSMODUS

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken zuzüglich 2.6 bzw. 8.1% Mehrwertsteuer. Aufträge bis CHF 500 können wir nur gegen Barzahlung ausführen. Für höhere Beträge stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu, diese ist zahlbar innert 10 Tagen ohne Abzüge.