

Menüvorschläge

Ihr Catering

durch Habermacher Bäckerei

Lieber Gast

Wir freuen uns, Ihnen ein paar Menüvorschläge für externe Lokalitäten präsentieren zu dürfen. Sie haben ein spezielles Lokal für Ihre Feier reserviert und wir bringen Ihnen das Essen oder bereiten es vor Ort zu. Da die Kücheneinrichtungen jeweils sehr unterschiedlich sind, müssen wir zuerst das Lokal kennen, bevor wir Ihnen detaillierte Vorschläge machen können. Darum finden Sie hier ein paar allgemeine Ideen:

Kalte Vorspeisen:

- Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Nüssen
- Blattsalat mit gebratenen Pilzen oder grilliertem Gemüse
- Grüner Salat mit Rauchlachsstreifen
- Nüsslisalat mit Speck, Ei oder Brotcroustons (saisonal)
- Nüsslisalat mit gebratenen Champignons (saisonal)
- Salat vom Buffet
- Verschiedene Terrinen mit Sauce Cumberland
- Rauchlachstartar mit Toast, Butter, Salatgarnitur
- Italienisches Antipasti-Buffet mit Salaten

Suppen:

- Bouillon mit Flädli
- Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen
- Kürbissuppe (saisonal)
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Tomatencremesuppe mit Rahm und Basilikum
- Zwiebelsuppe mit Käsetoast
- Kokos-Zitronengrassuppe mit Crevettenspiessli
- Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen
- Kalte Gurkensuppe
- Melonenkaltschale (saisonal)

Warme Vorspeisen:

- Blätterteigkissen mit Morchel-Steinpilzfüllung
- Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise (saisonal)
- Fisch (je nach Saisonangebot) an Kräutersauce mit Reis oder auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln oder auf Rahmwirz mit Bratkartoffeln (Preis nach Anfrage)

Hauptgänge:

- Äplermagronen mit Apfelmues
 - Zucchini- und Auberginenpiccata mit Tomatenspaghetti
 - Crêpes mit Gemüsefüllung an Käserahmsauce
 - Weissweinsrisotto mit grilliertem Gemüse
 - Fleischkäse mit Jus, Kartoffelgratin und Gemüse
 - Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat
 - Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Gemüse
 - Schweinsfilet im Blätterteig mit Jus und Gemüse
 - Schweinscarrebraten mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Gemüse
 - Schweinssteak an Steinpilz-Morchelsauce mit Kroketten und Gemüse
 - Pastetli gefüllt mit Straussenfiletstreifen-Stroganoff, Gemüse
 - Pouletbrüstli mit getrockneten Tomaten und Champignons gefüllt, dazu Risotto und Gemüse
 - Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse
 - Roastbeef an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und Gemüse
 - Rindsfilet mit Sauce Bernaise, Kroketten und Gemüse
 - Kalbscarre mit Kräuterkruste, dazu Polenta und Gemüse
 - Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Nüdeli und Gemüse
 - Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Gemüse
 - Lammrückenfilet an Rosmarinjus mit Kräuterpolenta und Gemüse
-
- Raclette à discrétion
 - Fondue Chinoise à discrétion vom Buffet
 - Grilladen ab Buffet
 - Themenbuffet

Desserts:

- Fruchtsalat mit Glace
- Caramelköppli mit Rahm
- Gebrannte Creme
- Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce oder Glace
- Mousse au chocolat mit Früchten garniert
- Orangensalat mit Eierlikörglace
- Coupe Nesselrode (saisonal)
- Coupe Romanoff (saisonal)

Verschiedene Dessert aus der Backstube: Tortenstück, Crèmeschnitte, Erdbeertörtli usw.

- Dessertteller surprise
- Dessertbuffet

Bitte informieren Sie uns über die Details Ihres Anlasses wie Lokal, Personenzahl, Zeitplan und Ihre Wünsche. So lassen wir Ihnen gerne unser individuelles Angebot zukommen.

Wir würden uns freuen Sie und Ihre Gäste zu verpflegen. Bitte kontaktieren Sie uns :

Daniel Habermacher
info@beck-habermacher.ch
Tel. 041 440 13 73

HABERMACHER.

Seit 1938. Bäckerei. Café.

Wichtige Informationen zu unseren Caterings:

Apéro	Schauen Sie unsere Apérovorschläge an. Geben Sie uns Ihre Favoriten an und wir übernehmen die Mengenberechnung.
Blumen	Gerne organisieren wir Ihnen jede Art von Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.
Dekoration	Gemäss Ihren Wünschen organisieren wir die Dekoration zum Selbstkostenpreis.
Gläser/Geschirr	Sollte keine Gläser/Geschirr vorhanden sein, so bringen wir dies gerne mit. In der Miete sind Benützung und Reinigung inbegriffen.
Getränke	Falls die Getränke vor Ort nicht vorhanden sind, bringen wir diese gerne mit. Verrechnet werden die geöffneten Flaschen.
Inventar	Stehische und Buffettische können wir gerne mitbringen. Weiteres Material lässt sich organisieren.
Mitarbeiter	Die Mitarbeiter werden nach Stundenaufwand verrechnet. Arbeitsbeginn und -ende sind jeweils in Ebikon.
Transporte	Die Fahrten zum Veranstaltungsort werden entweder pauschal oder mit Kilometergeld in Rechnung gestellt.
Tischwäsche	Diese mieten wir von einer Wäscherei und verrechnen die Kosten weiter.
Annulationsbedingungen	Bitte geben Sie uns die genaue Personenzahl 72 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt. Kommt es trotz Zusage zur kurzfristigen Absage des Anlasses, so werden wir Ihnen die bereits gemachten Aufwände in Rechnung gestellt.

www.beck-habermacher.ch