

Gaumenglück GmbH

Dorfstrasse 63

4813 Uerkheim

079 741 65 94



Kölliken, Juli 2024

Apero und Menü Ideen

Anlässe ab 20 Personen möglich

Wir kochen ausschliesslich mit Schweizerfleisch. Verwenden saisonal Produkte und berücksichtigen regionale Bauern. Wir versuchen auf Einwegmaterial zu verzichten.

Apero Angebot

Kalt

à discrétion

Bruschettas

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Melonen-Rohschinken- Spiessli (je nach Saison)

verschiedene Antipasti

Käseplatte

gemischte Brötchen

Preis auf Anfrage

Warm/Kalt

à discrétion

Bruschettas

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Melonen-Rohschinken- Spiessli (je nach Saison)

Aperoplatten mit Käse, Trockenfleisch und Antipasti

saisonale Suppe

Samosa oder Frühlingsrollen

Meat Balls

Preis auf Anfrage

Vorspeisen

Salat Buffet

à discrétion Nüsslisalat im Gläsli an Feigensenfdressing (je nach Saison)

Mediterranischer Teigwarensalat

Gurken-Dill-Salat im Gläsli

Tomaten Mozzarella Salat

Preis auf Anfrage

Saisonale Suppen nach Wahl

à discrétion

Preis auf Anfrage

Apero Riche

saisonale Suppe

Cherrytomaten-Mozzarella Salat

Weisskabis-Apfel-Salat

verschiedene Antipasti

Xxx

Zitronen- Ricotta Ravioli an Salbeibutter mit Gemüse

Mini-Burger mit Rindspatties (fertig gebaut)

Preis auf Anfrage

Hauptgang

Exclusive

À discrétion Saisonaler Blattsalat, Gurkensalat-Dill Salat und

Tomaten-Mozzarella Salat

Xxx

Saisonale Suppe

xxx

Roastbeef warm

saisonales Risotto

Gemüse

Preis auf Anfrage

Burger-Plausch

à discrétion

Burger mit Pulled Pork, und Randenquinoa (vegi) oder Rindspatties

(Tomaten, Röstzwiebeln, Brie, Spinat und Saucen)

Pommes

drei verschiedene Salate (nach Wahl)

Preis auf Anfrage

Grill-Plausch

à discrétion

Rindshohrücken

Schweins und Kalb-Würstli

Poulet Schenkel Steak

Schwinshalsteak

Grillkäse, Grillgemüse

Kartoffelgratin oder Offenkartoffel oder Pommes

Grüner Blattsalat

Tomaten-Mozzarella Salat

Karotten-Orangen Salat

Kräuterbutter, Italienisches Dressing, Feigensenf Dressing

Ketchup, verschiedene hausegmachte Saucen

Brot

Prei auf Anfrage

Thai Curry-Plausch

à discrétion

Rotes Thai Curry mit Gemüse und Rind

Gelbes Thai Curry mit Gemüse und Poulet

Frühlingsrollen

Basmatireis

Preis auf Anfrage

Traditionell schweizerisch

Äplermagronen

à discrétion

Zürcher Geschnetzeltes (Kalb) mit Rösti

Gemüse

Preis auf Anfrage

Dessert Buffet

à discrétion

Dreierlei Dessert nach Wahl

(Tiramisu, Pannacotta, Cremeschnitte, Schokoladenmouse,
Früchtespiessli oder Salat, Zitronenkuchen, Aprikosenwähe usw.)

Preis auf Anfrage

Weitere Kosten:

Anfahrt je nach Km

Falls Abwasch vor Ort (in Location) nicht möglich, fallen zusätzliche Kosten an

2 Personal vor Ort CHF 119.60 inkl. MwSt. /h

Miete Location Seehafen CHF 300.- (innen Bereich max. 50 Personen)