



# Preisliste für Catering

## Küchenphilosophie: besser natürlich – geniessen ist gesund!

Essen macht satt und glücklich. Oberstes Ziel des Küchenteams im Effingerhort ist es, die Gäste glücklich zu machen.

Die Grundlage der Küche im Effingerhort ist die hervorragende Qualität der Lebensmittel, die hier verarbeitet werden. Wo möglich sind das Bio Produkte der eigenen Landwirtschaft und der eigenen Gärtnerei.

Im Effingerhort verzichten wir weitgehend auf Fertigprodukte und verarbeiten Frischprodukte. Überzeugen Sie sich von unseren kulinarischen Angeboten.

Planen Sie ein Geburtstagsfest, einen Hochzeitsapéro oder ein anderes Fest? Mit unserem Catering können Sie sich auf einen Apéro oder ein Catering freuen!

Senden Sie uns Ihre unverbindliche Anfrage oder buchen Sie Ihr Catering vom Effingerhort. Sie können für Ihren Anlass auch Räumlichkeiten im Effingerhort mieten. Gerne beraten wir Sie persönlich.

### Fleisch Deklaration

Schwein, Rind, Kalb, Poulet  
Lamm  
Truthahn

**Effingerhort** / Schweiz  
**Effingerhort** / Neuseeland / Australien  
Ungarn / Brasilien

### Allgemeines

- Die Angebote gelten in der Regel **ab 30 Personen**
- Unter 30 Personen wird ein Pauschalzuschlag von Fr. 50.00 verrechnet
- Für Anlässe ausserhalb des Effingerhorts verrechnen wir Transportkosten, Personalkosten und allfällige Geschirrmiete separat.
- die Preise verstehen sich in Schweizer Franken **exklusive MwSt.**

### unsere Empfehlungen:

Für einen Apéro mit der Dauer von...

...30 Minuten, benötigen Sie ungefähr	pro Person	4 – 6 Häppli
...45 Minuten, benötigen Sie ungefähr	pro Person	5 – 9 Häppli
...60 Minuten, benötigen Sie ungefähr	pro Person	9 – 12 Häppli

Bei kalten Platten berechnen wir je nach Anlass folgende Mengen:

...Hauptspeise	pro Person	180-220 gr
...Znüni, Zvieri	pro Person	140-150 gr
...Apéro	pro Person	80-120 gr

## Apéro ... kleine Köstlichkeiten mit grosser Wirkung

Wenn nichts anderes angegeben, gelten die nachfolgenden Preise pro Person:

### Apéro Angebot 1

Kleine gemischte Apérosandwich mit feinem Schinken, Salami Ticino, Brie und Eiermousse | hausgemachte kleine Schinkengipfeli | **hausgemachte** Käseküchlein aus dem Ofen | Reichhaltiger Fruchtekorb |

Bei 4 Hüppli	Fr. 12.90
Bei 6 Hüppli	Fr. 17.40
Bei 10 Hüppli	Fr. 26.10

### Apéro Angebot 2

Verschiedene gefüllte Partybrote (50cm lang) mit Salami Ticino, feinem Schinken, Antipasti, Fleischkäse, Bergkäse, Landrauchschinken | Partybrote aus Zopf Teig gefüllt mit Rauchlachs und Rauchforellenfilet mit Meerretichaufstrich | Früchtespiessli Melonen-Trauben-Ananas (saisonal angepasst) | Hausgemachte Pizzaküchlein | hausgemachte Käsegipfeli aus dem Ofen | Gemüsedip im Glas mit hausgemachter Kräutersauce

Bei 4 Hüppli	Fr. 13.50
Bei 6 Hüppli	Fr. 18.60
Bei 10 Hüppli	Fr. 28.30

### Apéro Angebot 3

Auf dem Apérolöffel angerichtet: Vitello tonnato, Roastbeefröllchen mit Tatarsauce und Crevetten-Cocktail, | Polarbrotrolle mit Lachstatar und Meerretich | Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen | Verschiedene Sorten Brötchen im Brotkorb | Pepadew mit Frischkäse gefüllt | Antipastispiessli mediterrané

Bei 4 Hüppli	Fr. 15.50
Bei 6 Hüppli	Fr. 21.20
Bei 10 Hüppli	Fr. 32.40

### Apéro Angebot 4

Auf dem Apérolöffel angerichtet: Fleischbällchen mit **hausgemachtem** Chutney | Falafel mit Joghurdip | Mini Pitabrot mit Humus | Pouletspiessli mit Avocado Dip | Crostini mit Tomaten und Oliven | Sprinzmöckli mit Kräuterhonig | Polarbrotrolle mit Graved-Lachstatar und Honigsenf | Polarbrotrolle mit Gemüse mousse | Mini-Focaccia

Bei 4 Hüppli	Fr. 16.50
Bei 6 Hüppli	Fr. 22.20
Bei 10 Hüppli	Fr. 33.40

## Apéroplatten

### „Fleischplatte I“

mit feinem Schinken, Truttenschinken, Salami Ticino, Bauernfleischkäse, Braten und  
Aufschnitt | Verschiedene Sorten Mini Brötchen im Brotkorb  
80g Fleisch und Brot pro Person

Fr. 9.50

### „Fleischplatte II“

mit feinem Schinken, Salami Ticino, Bresaola, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Aufschnitt,  
Speck, Landrauchchinken und dazu hausgemachtes Traubenbrot  
80g Fleisch und Brot pro Person

Fr. 11.50

### „Käseplatte“

mit verschiedenen Sorten Hart – und Weichkäsen, Dörrfrüchte und Trauben  
Verschiedene Sorten Mini Brötchen im Brotkorb  
80g Käse und Brot pro Person

Fr. 10.00

### „Fischplatte“

mit Lachs, eingelegte Riesencrevetten, geräuchertes Forellefilet, Makrele mit Pfeffermantel  
Verschiedene Sorten Mini Brötchen im Brotkorb  
80g Fisch und Brot pro Person

Fr. 12.00

### Hausgemachtes Apérogebäck aus dem Ofen

Pizza Stängel	Stk .	Fr. 01.50
Schinkengipfeli	Stk.	Fr. 01.80
Käsegipfeli	Stk.	Fr. 01.80
Wurstwegge	Stk.	Fr. 02.00
Chäschüechli	Stk.	Fr. 02.00
Blätterteiggebäck	Kg	Fr. 35.00

### Lange Sandwichbrote

Schinken | Salami | Aufschnitt | Käse | Antipasti | Trutenbrust | Kräuter-Frischkäse

1 Meter (max. 3 Füllungen pro Meter) Fr. 43.90

½ Meter (max. 2 Füllungen pro ½ Meter) Fr. 24.40

+ geschnitten Fr. 3.90

### Lange Sandwichbrote

Bündnerfleisch | Rohschinken | Landrauchschinken | Lachs

1 Meter (max. 3 Füllungen pro Meter) Fr. 46.90

½ Meter (max. 2 Füllungen pro ½ Meter) Fr. 27.40

+ geschnitten Fr. 3.90

## Zum Apéro eine süsse Ergänzung

Mini Cremeschnitte	pro Stück	Fr. 2.00
Hausgemachte Amaretti	pro Stück	Fr. 2.00
Hausgemachte Brownie-Ecke	pro Stück	Fr. 1.80
Hausgemachte Mini Nussstange	pro Stück	Fr. 1.20
Hausgemachte Mini Mandelstange	pro Stück	Fr. 1.20
Kleine Fruchttörtli im Zuckerteigboden mit Crème und Früchten der Saison	pro Stück	Fr. 2.00

## Menuvorschläge

### Vorspeisen

#### Vorspeise 1

Bunter Blattsalat an Hausdressing, mit Sprossen und Kräutercroutons garniert Fr. 6.50

#### Vorspeise 2

Bunter Blattsalat mit Gemüsejulienne an Hausdressing mit Rauchlachsstreifen und Meerrettichartlette Fr. 8.50

#### Vorspeise 3

Aargauer Rüeblisuppe mit Kartoffelwürfeli 2.5dl Fr. 5.00

#### Vorspeise 4

Kleines Blätterteigpastetli (mit Kalb-, Fleischkügeli- oder Fischfüllung) Fr. 9.50

### Salatbuffet

Stellen Sie sich ein reichhaltiges Salatbuffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen: Von knackigem Blattsalat, über verschiedene Gemüsekreationen zu den etwas spezielleren Kreationen. Ideal in Kombination mit einem Menü

Grüner Salat | Kartoffelsalat mit Kräutern | bunter Bohnensalat | Kabissalat | Gurkensalat | Randen-Karottensalat mit Meerrettich | Zuchettisalat | Selleriesalat mit Ananas und Nüssen | Rüeblisalat | Bio – Eiersalat | Rettichsalat | Peperonisalat | griechischer Salat | Cherry-Tomaten-Mozzarellaperlensalat | Maissalat mit Ananas und Kirschen | Fenchelsalat mit Ei | Coleslaw-Salat | Tabouleh-Salat mit Tomaten | Pasta-Salat | anatolischer Cous Cous Salat | Kichererbsensalat mit Granatapfel und Fetakäse | Asiatischer Kraut-Reis-Salat | Reismudelsalat mit Limettendressing |

6-7 verschiedene Salate pro Person 250g Fr. 8.90

### Hauptgänge

#### Hauptgang 1

Schweins-Rahmschnitzel (CH)  
Butter-Nüdeli | Bunt Gemüse Fr. 25.80

#### Hauptgang 2

geräuchertes Rippli vom Schwein im Zopfsteig  
Bunt Gemüse | Buttersauce mit Steinpilzen Fr. 19.50

#### Hauptgang 3

Schweins-Karré-Braten am Stück im Ofen gebraten & Pilz-Rahmsauce  
Butter-Nüdeli | Bunt Gemüse Fr. 25.80

#### Hauptgang 4

Rindsfilet am Stück gebraten mit Buttersauce mit Kräutern  
Kartoffelgratin | Gemüseauswahl Fr. 39.00

#### Hauptgang 5

Schweinsfilet mit feiner Pilz-Rahmsauce  
hausgemachte Spätzli | Buntes Gemüse Fr. 29.00

#### Hauptgang 6

Lammrücken rosa gebraten mit Knoblauch  
Kräuterjus | Risotto | Gemüseauswahl Fr. 31.00

#### Hauptgang 7

Pouletbrüstli (CH) im Blätterteig pro Stück  
Dazu empfehlen wir das Salatbuffet Fr. 10.50

#### Hauptgang 8

Schweinssteak im Blätterteig pro Stück  
Dazu empfehlen wir das Salatbuffet Fr. 9.50

#### Hauptgang 9 (Vegetarisch)

Lasagne mit Gemüse Portion 450 g Fr. 13.00

#### Hauptgang 10 (Vegetarisch)

Äplermakronen mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus Portion 450 g Fr. 14.50

#### Auf Wunsch ist auch eine andere Beilage möglich:

Pilawreis | hausgemachte Quarkspätzli | Risotto | Bratkartoffeln | Teigwaren |

#### Brot- Spezialitäten

Traubenbrot	Kg	Fr. 12.00
Zopf	Kg	Fr. 12.00
Speckzopf	Kg	Fr. 15.00

#### Dessert im Weckglas

Caramelköppli hausgemacht mit Rahm		Fr. 05.00
Süssmostcrème aus hauseigenem Biomost mit Apfelstücken		Fr. 05.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr. 05.00
Hausgemachtes Toblerone Mousse (weiss, dunkel oder halbhalm)		Fr. 05.00
Tiramisu		Fr. 05.00

Cake 26 cm	Stk.	Fr. 18.00
------------	------	-----------

Sorten: getränkter Zitronen, Schokoladencake, Mandel Cake, Beeren Cake, Tiroler Cake

### Dessertbuffet

Gebrannte Creme | Tobleronemousse weiss oder dunkel | Himbeerquarkcreme | Früchtetörtli  
| Erdbeerquarkcreme | Orangentiramisu | Früchteblechkuchen mit Haselnussstreusel |  
Frischer Fruchtsalat | mini Crèmeschnitte | gemischte Mini-Pâtisserie | Amaretti | Brownie |  
Praliné Maison | hausgemachtes Konfekt | Linzertorte | Mini-Berliner | Schokoladenbrunnen  
mit Früchten und weiteren Zutaten

Je nach Saison:

Vermicelles-Törtli | Erdbeertörtli | Erdbeerschnitte

30 – 99 Personen

Ab 100 Personen

Preis pro Person je nach Zusammenstellung

4 bis 6 verschiedene Desserts

bis 10 verschiedene Desserts

Fr. 9.50 – 18.00

### Getränke

Mineralwasser mit/ohne	150 cl	Fr. 3.50
Coca Cola Zero   Pepita   Orangina	150 cl	Fr. 4.50
Rivella rot/blau	100 cl	Fr. 3.00
Orangenjus (Tetrapack)	100 cl	Fr. 4.50
Bio-Süssmost in der Bibox (10 Lt)	pro 100cl	Fr. 8.00
Traubensaft rot oder weiss	75 cl	Fr. 6.00
Kaffee in der Kanne	Kanne	Fr. 6.00

### Dienstleistungen

Die Personalkosten für Lieferungen und Bedienung werden nach effektivem Zeitaufwand, der Transport mit Kilometerentschädigung verrechnet. Die An- und Rückfahrtzeit sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort berechnen wir als Arbeitszeit.

Personalkosten, wenn nichts Anderes vereinbart pro Personal	pro Std.	Fr. 80.00
Kilometerentschädigung	pro km	Fr. 01.50
Blumen und Dekoration in Absprache mit dem Atelier		nach Aufwand



**Miete von Geschirr, Besteck und Gläsern**

Teller flach	pro Stück	Fr. 0.40
Clipteller (Kunststoff, mit Glashalterung) Salat- / Dessertteller	pro Stück	Fr. 0.40
Kaffeetassen	pro Stück	Fr. 0.40
Kaffee- Unterteller	pro Stück	Fr. 0.40
Messer	pro Stück	Fr. 0.20
Gabeln	pro Stück	Fr. 0.20
Esslöffel	pro Stück	Fr. 0.20
Kaffeelöffel	pro Stück	Fr. 0.20
Trinkgläser	pro Stück	Fr. 0.50
Napoligläser (mit Stiel)	pro Stück	Fr. 0.50

Zerbrochenes und fehlendes Geschirr und Besteck wird separat verrechnet.