



Apéro

Fleisch- Käseplatten	pro Person	Fr.	12.00
Mini-Sandwiches	pro Stk.	Fr.	3.20
	grosse Platte 20er	Fr.	55.00
	kleine Platte 12er	Fr.	35.00
Canapés Triangel	pro Stk.	Fr.	2.80
	grosse Platte 24er	Fr.	59.00
	kleine Platte 12er	Fr.	39.00
Rustico	pro Stk.	Fr.	2.90
	grosse Platte 16er	Fr.	45.00
Glutenfreie Apéro- Gebäcke	pro Stk.	Fr.	3.20
	grosse Platte 20er	Fr.	55.00
	kleine Platte 12er	Fr.	35.00
Blätterteiggebäck gefüllt	pro Stk.	Fr.	2.10
	grosse Platte 24er	Fr.	45.00
	kleine Platte 18er	Fr.	32.00
Gefüllte Brote	Schlangenbrot gefüllt	Fr.	49.00
	Meterparisette gefüllt	Fr.	49.00
Frucht- Gemüsespiess	pro Stk.	Fr.	1.90
Gemüseplatte	10 Personen	Fr.	55.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Wählen Sie ein Grill Menü aus oder stellen Sie sich leckere Grilladen und Beilagen selbst zusammen!

Grill Catering Menüs

Bürgerlich

- Original Schweizer "G'hackets & Hörnli" (Rindfleisch)
- Emmentaler "Honighamme" mit Kartoffelsalat
- Äplermagronen - Auflauf mit Käse, Rahm, Teigwaren, Kartoffeln, Röstzwiebeln (vegi)
- Geschnetzeltes Pouletfleisch an Champignon Rahmsauce mit Spiralnudeln
- Vogelnestli: Rindsghackets an kräftigem Jus & cremiger Kartoffelstock
- Lasagne
- Kalbsbraten mit Kartoffelgratin
- Bierschweinbraten gerollt Kartoffelgratin, Kartoffelsalat

Alle Menüs inkl. Salat

Fr. 30.00

Grill on Wheels Menü

Bunter Blattsalat mit Speck & Ei, French Dressing & Hausbrot

Zartes Schnitzel an Champignon Rahmsauce mit Butternüdeli & Saisongemüse

Mousse au Chocolat

Fr. 28.00/Menü/Person (Schwein)

Fr. 32.00/Menü/Person (Kalb)

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



BBQ-/Grill Fleisch / Wurst / Fisch / Vegi

Preise nach Gewicht, Herkunft,

Rind

Rindshuft, Entrecôte, Filet Steak, T-Bone Steak, Porterhouse Steak

Schwein

Nierstück, Hals Steak Bierschwein, Filet am Stück, Spareribs

Poulet

Brust, Chicken Wings, Schenkel

Kalb

Hohrücken Steak, Filet am Stück, Huftplätzli, Kotelett

Lamm

Nierstück, Huft, Kotelett, Racks

Schweizer Würste / Burger

Züri-Kalbsbratwurst 100%, Cervelat, Schweinsbratwurst, Fürtüffel, Wheels Burger

Fleischspiese

Pouletspiess, Zigeunerspiess, Schweinsfiletspiess, Lammspiess

Fisch

Lachs, Crevettenspiess

Vegetarisch / Vegan

Grillkäse, Gemüse Spiese, Vegane Bratwurst oder Burger, Quorn Grillschnitzel

Fleisch Herkunft: Schweiz/USA/IRL

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Beilagen

Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Trüffelbutter, Currybutter
BBQ, Tartare, Curry, Cocktail, Chili, Pfeffer Sauce, Ketchup & Senf
Rosmarin-Kartoffeln, Kartoffel-Gratin, Risotto Auswahl, Baked Potatoes mit
Kräuterquark
Hausbrot weiss/dunkel, Olivenbrot, Focaccia, Knoblibrot, Tomaten Bruschetta
Grill Gemüse Spiess, Maiskolben, Grill Tomate mit Origano, Grill Champignon

Salat Buffet Auswahl

Bunter Blattsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Karottensalat, Gurkensalat Curry
Maissalat, Trockene Tomaten Pennesalat, Kabissalat mit Speckstreifen, Hörnlisalat,
Griechischer Salat, Insalata Caprese, Mexikaner Salat, Randen Missalat, Rucolasalat,
Curry Reissalat, Bohnensalat, Bohnensalat

Dessert

Mini-Cornet, Mini-Himbeertörtli, Mini-Schwedenschnittli, Mini-Mango-Joghurt, Mini-
Cremeschnitte, Mini-Schwarzwälderschnittli, Mini-Tiramisu, Mini-Himbeertraum, Mini-
Mohrenkopf, Mini Schoggitörtli, Mini Erdbeer-Tiramisu, Mini Mandarinen-Tiramisu, Mini-
Schoggimousse, Mini-Erdbeertörtli, Mini-Vermicelle, Mini Panna Cotta

Getränke

Softgetränke, Spirituose, Wein, Bier + Zapfanlagen

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Dienstleistungen

- Service & Catering Fachpersonen: Fr. 80.00/Std./Person (Nachzuschlag 10% ab 23 Uhr & Sonn-/Feiertage)
- Koch: Fr. 100.00/Std./Person (Nachzuschlag 10% ab 23 Uhr & Sonn-/Feiertage)
- Hotel Geschirr: Fr. 1.50/Stk.
- Besteck: Fr. 1.20/Stk.
- Gläsermiete: Fr. 1.20/Stk. (Prosecco / Weisswein / Rotwein / Wasser / Longdrink)
- Premium Gläser: Fr. 1.20/Stk. (Champagner, hochstielige Rot- & Weissweingläser)
- Profi Metzgergrill: Fr. 90.00/Grill inkl. Gas
- Stehtisch Fr. 25.00/Tisch
- Kaffee Maschinen: Jura Fr. 60.00/Stk. inkl. zubehör
- Tische, Stühle, Festbank Garnituren etc.: auf Anfrage
- Kühlschrank & andere Küchen Geräte: auf Anfrage
- Dekorationen, Blumen, Unterhaltung, Musik, DJ etc.: auf Anfrage

Mietpreise gelten für 1 bis 4 Tage. Fehlende oder defekte Artikel werden dem Mieter zum Neupreis verrechnet!

Mietpreise inkl. Reinigung