

GAMMACATERING®

GAMMA BRINGTS

Aus purer Leidenschaft für beste Produkte und eine herrliche Küche serviert GAMMA BRINGTS in praktischen Holzboxen ausgewählt leichte Köstlichkeiten. Ein frisches Frühstück, ein lockerer Office Lunch, Deluxe Sandwiches, ein spontaner Apéro und mehr. Schnell und unkompliziert ins Büro oder nach Hause geliefert.



GETRÄNKE	Einheit	Preis
SOFTGETRÄNKE		
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	77cl	5.00
Softgetränke: Gemischtes Sortiment	33cl	4.50
WEIN		
Wir verfügen über ein erlesenes, internationales Weinsortiment. Bitte kontaktieren Sie uns für Vorschläge. Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.		
"FIRABIGBIER"		
Itfinger Amber	33cl	5.00
Eichhof Lager	33cl	5.00
Eichhof alkoholfrei	33cl	5.00
KAFFEE UND TEE		
Nespresso / L'Art du Thé	Portion	4.00
"HUUSGMACHTS" IN BÜGELFLASCHEN		
FRISCHE FRUCHTSÄFTE		
Hünenberger Apfelmost	20cl	4.50
Rhabarber-Erdbeersaft	20cl	5.00
Vitamin-Mix mit Wassermelone, Ananas, Orange und Mango	20cl	5.00
Kiwi-Himbeersaft	20cl	5.00
Kalter Grüntee mit Passionsfrucht	20cl	4.50
EISTEE ODER LIMONADE		
Kalter Grüntee mit Honig-Minze-Zitrone	20cl	4.00
Kalamansi-Limone-Limonade	20cl	4.50
Lemongras-Ginger-Kokos Eistee	20cl	4.50
FRISCHER SMOOTHIE		
Orange, Apfel, Rüebli, Ingwer	20cl	6.00
Banane, Orange	20cl	6.00
Mango, Ananas, Banane, Orange	20cl	6.00
Orange, Apfel, Blaubeere, Banane, Maracuja	20cl	6.00
SOMMERLICHE BOWLE		
Saisonale Früchtebowle	20cl	7.00
... mit Schuss	20cl	9.50



GRILLSPECIAL

Einheit

Preis

FRISCH MARINIERTES FÜR DEN GRILL

Mini Wurstspezialität (2 Pro Person ca. 40-50 gr.)

Person

6.00

Mariniertes Rindsfilet (120 gr.)

Person

16.00

Kalbsnierstück Medaillon (100 gr.)

Person

13.00

Poulet-Spiesschen (90 gr.)

Person

8.50

Saibling (80 gr.) mit Gartenkräutern und Zitrone in der Folie

Person

9.50

Crevettenspiess (90 gr.) mit Limette und Zitronengras mariniert

Person

12.00

Kartoffeln in der Folie

Person

5.00

Geräucherter Mandeltofu oder Halloumi Käse mit griechischem Oregano

Person

7.50

Champignons mit Kräuterbutter (2 Stück pro Person)

Person

5.00

Gemüsespieße mit Peperoni, Zucchini, rote Zwiebeln

Person

6.00

Portobellopilze gefüllt mit getrockneten Tomaten

Person

5.00

1/2 Maiskolben

Person

3.50

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Barbecue, Chimichurri, Sauerrahm mit Schnittlauch,

Cocktailsauce und Kräuterbutter

Sauce

2.00

AUSWAHL VON SALATEN IN GROSSEN SCHÜSSELN

Kartoffelsalat

Pastasalat mit Erbsen, Mais und getrockneten Tomaten

Tomaten-Mozzarellasalat

Verschiedene Blattsalate

mit French oder Italian Dressing und Brot

Person

13.00



ZUM APÉRO	Einheit	Preis
ZUM KNABBERE		
Grissini mit marinierten Oliven, Cironé Nuggets und Pimiento del Padron mariniert mit Olivenöl und Gartenkräuter	Person	9.50
Verschiedene Gemüsesticks mit leichten hausgemachten Saucen	Person	4.50
Tortilla Chips mit hausgemachter Tomatensalsa und Guacamole	Person	6.50
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Gemüse und Fleisch	Person	6.00
Saisonale Gemüsechips	100 gr.	7.00
GAMMA APÉRO		
Gefüllter Zopf, nach Grosi's Rezept mit Schinken und Kräuterfrischkäse	Kleiner Zopf für 10 Personen Grosser Zopf für 20 Personen	22.00 39.00
POPCORN AUS DER GAMMA TÜTE		
Alpenkräuter Pop Corn Tomaten Pop Corn	Person	2.00
"URCHIGS" FLEISCH- UND KÄSEPLÄTTLI		
Käse und Trockenfleisch aus der Region mit köstlichen Beilagen und Brot	Person	15.00
ZUM Z'MORGE / BRUNCH		
Gipfeli	Person	1.50
Butterzopf nach Grosi's Rezept	kg	13.00
Butter, hausgemachte Konfi und Bergdietiker Honig	Person	3.00
Birchermüesli im Weckglas	Person	5.50
Frisches saisonales Joghurt	Person	3.50
Käse und Trockenfleisch aus der Region mit Beilagen und Brot	Person	15.00
Saisonaler Früchtekorb	Korb für 5 Personen	25.00
FÜR ZWISCHENDURCH		
"SÜSSE" KAFFEPAUSE AM VORMITTAG ODER NACHMITTAG		
Mini Viennoiserie (pro Person 2 Gebäcke)		
Apfeljalousie, Aprikosenplunder, Pain au chocolat, Cranberry twist	Person	5.00
Mini Sfogliatelle gefüllt mit Schokolade, Limone oder Ricotta	Stück	1.70
Berliner gefüllt mit Himbeerkonfitüre	Stück	2.00
"XUNDI" KAFFEPAUSE AM VORMITTAG ODER NACHMITTAG		
Eat Natural Riegel (Aromen: dark chocolate und almond & apricot)		
Saisonaler Fruchtsalat im Weckglas		
GAMMA Brainfood (Auswahl von Nüssen und Trockenfrüchten)	Person	9.00

"WENNS SCHNELL MUESS GAH"	Einheit	Preis
"XUND" GENIESSEN		
Gemischter, saisonaler Salat aus dem Einmachglas immer mit dem passenden Dressing dazu	Einmachglas	12.00
Tex Mex Salat (Peperoni, Mais, Avocado, Chili und Blattsalate)	Einmachglas	15.00
Sommersalat mit Avocado, Mango und Joghurt Dressing	Einmachglas	16.00
MILCHBROT BREZEL SANDWICH		
Sandwich in Brezelform aus Milchbrotteig gefüllt mit Salami, Rohschinken, geräuchertem Fisch und Käse	20 Portionen/Sandwich	84.00
BAGELS UND FOCACCIA "XUND UND EASY"		
<i>Verschiedene Bagel/Focaccia-Sorten mit Füllung nach Wahl</i>		
Reuben (Pastrami, Sauerkraut, Käse)		
Tandoori Chicken (Frühlingszwiebel, Curry-Joghurtsauce)		
Mexican (Truthanschinken, Avocado, Tomaten, Jalapeños, Mais)		
Rohschinken und Burrata (getrocknete Tomaten, Balsamico, Fleur de sel)		
Räucherlachs (Meerrettich, Limette, Kressefrischkäse)	Person	11.00
<i>Mal was ohne Fleisch und Fisch</i>		
Bella Italia (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)		
Eiersalat (Schnittlauch, Gurke, Radicchio, Radieschen)		
Antipasti (Peperoni, Aubergine, Zucchini, Majoranfrischkäse)		
Doppel-Käse und Birnen (Rucola, Frischkäse, junger Emmentaler)	Person	9.00

Mindestbestellmenge von 10 Bagels/Focaccia.

Bis 20 Stück bitten wir Sie, max. 2 verschiedene Bagels/Focaccia auszuwählen.

Ab 20 Stück bitten wir Sie, max. 3 verschiedene Bagels/Focaccia auszuwählen.

VORSPEISEN**AUS DEM WECKGLAS**

Die Salate servieren wir mit einem Brötchen.

Sommer

Cherrytomaten-Mozzarellasalat mit GAMMA Basilikum und Balsamico

Gurkensalat mit Joghurtsauce und Pouletstreifen

Wassermelonensalat mit Frühlingszwiebeln und Pfefferminze

Herbst

Kürbissalat mit Rosenkohl und Fasanenterrine

Gelber Randen-Apfelsalat

Rüebli-Ingwer-Orangensalat

Winter

"Waldorfsalat" Knollenselleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen

Chicoréesalat mit Orange und Pinienkernen

Kabissalat mit Speck und Kümmel

Frühling

Stangenselleriesalat mit Granny Smith Apfel und Poulet

Quinoasalat mit Tomaten, Koriander und Rucola

Grüner Spargelsalat mit Bündnerfleisch

Die Klassiker

Gerne können Sie die saisonalen Salate auch mit den untenstehenden Klassikern auswechseln.

Hörnli-salat mit Gemüse

Siedfleischsalat mit Essiggurke und Zwiebeln

Wurst-Käsesalat mit Gurken

Maissalat mit Peperoni

Kartoffelsalat "wie bim Grosi"

Weckglas

5.00

Mindestbestellmenge von 12 Weckgläsern Salat.

Bei der Mindestbestellmenge können 3 Salate ausgewählt werden.

AUS DEM SUPPENTOPF	Einheit	Preis
Frühling / Sommer		
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)	20cl	9.00
Vichyssoise (Kalte Kartoffelsuppe mit Beilagen)	20cl	9.00
Mais-Peperonisuppe	20cl	11.00
Herbst / Winter		
Marroni-Steinpilzsuppe	20cl	10.50
Karotten-Orangensuppe	20cl	9.00
Kürbissuppe mit Ingwer	20cl	9.00
Bündner Gerstensuppe	20cl	10.00
LUNCH/DÏNER ALS BUFFET PRÄSENTIERT		
<u>Fleisch</u>		
Indische Spinatcrème mit Panir, Pouletstreifen und Pitabrot	Person	22.00
Pouletschenkel Tajin mit Couscous und Tomaten	Person	23.00
Fleischkäse mit Lyonerkartoffeln, Senfsauce und Gartengemüse	Person	23.00
Rollschinkli mit Kartoffelsalat und Meerrettichschaum	Person	21.00
Chili con Carne mit Jasminreis	Person	19.00
Lasagne mit Rindfleisch	Person	20.00
Hackbraten mit Kartoffelpurée und Wurzelgemüse	Person	23.00
Ungarisches Rindsgulasch mit Quarkspätzli	Person	24.00
Rindsbraten mit Wurzelgemüse und Tessiner Polenta	Person	25.00
Pouletstroganoff mit Pilawreis	Person	24.00
Fleischvogel mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse	Person	22.00
Fusilli mit Schinken, Erbsen und Rahmsauce	Person	17.00
1 Paar Wienerli mit Kartoffelsalat	Person	12.00
1 Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Senf	Person	12.00
<u>Fisch</u>		
Crevetten mit pikanter Kokossauce und Kartoffel-Wasabipurée	Person	25.00
Orecchiette mit Crevetten und mediterranem Gemüse	Person	25.00
Zanderfilet auf Spinat, Kräuterrahmsauce und Pilawreis	Person	24.00
Asiatisches Curry mit Fisch und Jasminreis	Person	22.00
<u>Vegetarisch</u>		
Penne mit Peperoni, Zucchetti und Kräuterrahmsauce	Person	18.00
Gemüsetortellini mit Béchamelsauce und Käse überbacken	Person	19.00
Äplermakkronen mit Apfelmus	Person	17.00
Gelbes Gemüsecurry mit Klebreis	Person	19.00

Bis zu 10 Personen servieren wir Ihnen eine Auswahl von 1 Hauptgang inkl. vegetarischer Alternative. Bei Wunsch für mehrere Hauptgänge, bis 10 Personen, erheben wir einen Aufschlag von CHF 40.

SÜSSES IM GLAS

Einheit

Preis

Sommer

Burattamousse mit Erdbeeren und Balsamico
Kirschen-Streuselkuchen
FrISChe Beeren mit Verveinesuppe

Herbst

Crème brûlée mit Quitten
Zwetschgen-Streuselkuchen
Nougat Bananen Tiramisu

Winter

Irish Coffee
Marronimousse mit Blutorange und Pistazien
Lebkuchen mit Mandarinsalat

Frühling

Grüntee-Honigmadeleine mit Mango
Zitronentarte
Chiboustcrème mit Rhabarber

Die Klassiker

Gerne können Sie die saisonalen Desserts auch mit den untenstehenden Klassikern austauschen.

Felchlin Schokoladenmousse
Aargauer Rüeblikuchen
GAMMAs Kirschtorte
Fruchtsalat

Weckglas

5.00

Mindestbestellmenge von 12 Weckgläsern.

Bei der Mindestbestellmenge können 3 Desserts ausgewählt werden.

SÜSSE FINGERFOOD DELIKATESSEN

Bunte Macarons
Diverse saisonale Cake Pops
Mini Cup Cakes
Verschiedene Pralinen

Person

4.00

Person

6.00

Person

6.00

Person

5.00

Wir rechnen mit zwei süßen Fingerfood Delikatessen pro Person.

CANDY BAR

4 Bonbonnieren gefüllt mit feinsten Leckereien

Person

7.00



INFRASTRUKTUR UND TRANSPORT

Einheit Preis

INFRASTRUKTUR

Komplettes Gedeck und Servietten	Person	n. Aufwand
Champagner-, Weisswein-, Rotwein- oder Longdrinkglas	Stück	0.75
Espresso- oder Kaffeeset (Tasse, Unterteller, Löffeli)	Set	1.00
Nespresso Kaffeemaschine	Stück	45.00
Stoffserviette weiss	Stück	2.50
Stoffischtuch weiss (200x200cm)	Stück	15.00
Service-, bzw. Kochutensilien	Set	200.00
Grill inkl. Holzkohle	Set	150.00

TRANSPORT

Transport Hünenberg Bösch	Transport	kostenlos
Transport nach Cham	Transport	20.00
Transport nach Rotkreuz	Transport	20.00
Transport nach Zug	Transport	30.00
Transport nach Baar	Transport	50.00
Transport nach Zürich/Luzern	Transport	n. Aufwand

Gerne dürfen die Speisen auch im Bösch 43 abgeholt werden.

MITARBEITER

Anzahl Mitarbeiter Preis/Std.

Mitarbeiter für Auf- und/oder Abbau	1	49.00
Servicemitarbeiter oder Koch	1	60.00

Bei Anlässen inkl. Servicemitarbeiter oder Koch werden CHF 200.00 für die Service-, bzw. Kochutensilien berechnet. Die Mitarbeiterkosten werden nach effektiv geleisteten Arbeitsstunden verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST 8%.

Bei einer Expresslieferung innerhalb 24 Stunden verrechnen wir CHF 80.

Kleinmengenzuschlag von CHF 30 bei einer Bestellmenge unter CHF 100.

Bei der Annullierung eines Auftrages nach erfolgter Auftragserteilung werden 100% der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt.

Abholung von Material am Wochenende oder am späten Abend wird mit CHF 120 verrechnet.

Abholung ab Montag oder am Folgetag ist kostenlos. Verlust oder Bruch von Material wird in Rechnung gestellt.

