

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 "XUND UND EASY" | | |
| <i>Verschiedene Bagel-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. Bis 20 Stück bitten wir Sie, max. 2 verschiedene Bagels auszuwählen. Ab 20 Stück bitten wir Sie, max. 3 verschiedene Bagels auszuwählen. | | |
| FOCACCIA BROT | | |
| Knuspriges Focaccia mit Tomaten und Oliven | Person | 9.00 |

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" Knollensellerie Salat mit Äpfeln und Baumnüssen

Chicoréesalat mit Orange und Pinienkernen

Kabissalat mit Speck und Kümmel

Frühling

Stangensellerie Salat 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 |
| Älplermakronen 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 Rüeblkuchen
GAMMAS Kirschtorte
Fruchtsalat

Weckglas

5.00

Mindestbestellmenge von 12 Weckgläsern.

Bei der Mindestbestellmenge können 3 Desserts ausgewählt werden.

SÜSSE FINGERFOOD DELIKATESSEN

| | | |
|-----------------------------|--------|------|
| Bunte Macarons | Person | 4.00 |
| Diverse saisonale Cake Pops | Person | 6.00 |
| Mini Cup Cakes | Person | 6.00 |
| Verschiedene Pralinen | 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 |

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.

