

# 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 Bagels, ein spontaner Apéro und mehr. Schnell und unkompliziert ins Büro oder nach Hause geliefert.



| <b>GETRÄNKE</b>   | Einheit | Preis |
|---|---------|-------|
| <b>SOFTGETRÄNKE</b>   |         |       |
| Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure                         | 77cl    | 5.00  |
| Softgetränke: Gemischtes Sortiment                              | 33cl    | 4.50  |
| <b>WEISSWEIN</b>  |         |       |
| Soave DOC II Selese, Azienda Agricola I Stefanini, Verona, 2015 | 75cl    | 24.00 |
| Traubensorte: Garganega   |         |       |
| <b>ROTWEIN</b>  |         |       |
| Irpinia Aglianico DOC, Azienda Agricola Nativ                   | 75cl    | 23.50 |
| Traubensorte: Aglianico   |         |       |
| <b>"FIRABIGBIER"</b>  |         |       |
| Iffinger Amber  | 33cl    | 5.00  |
| Eichhof Lager   | 33cl    | 5.00  |
| Eichhof alkoholfrei   | 33cl    | 5.00  |
| <b>KAFFEE UND TEE</b>   |         |       |
| Nespresso / L'Art du Thé  | Portion | 4.00  |
| <b>"HUUSGMACHTS" IN BÜGELFLASCHEN</b>                           |         |       |
| <b>GAMMA'S HERBST EDITION</b>                                   |         |       |
| Orange-Ingwer-Salbei Saft                                       | 20cl    | 5.00  |
| Gewürz-Orange Eistee  | 20cl    | 5.00  |
| Apfel-Ingwer-Orangen Saft                                       | 20cl    | 5.00  |
| Ginger-Minze Eistee   | 20cl    | 5.00  |
| Lemongrass-Ginger-Kokos Eistee                                  | 20cl    | 5.00  |
| <b>FRISCHE FRUCHTSÄFTE</b>                                      |         |       |
| Hünenberger Apfelmost   | 20cl    | 4.50  |
| Apfel-Ingwer-Orangen Saft                                       | 20cl    | 5.00  |
| Orange-Ingwer-Salbei Saft                                       | 20cl    | 5.00  |
| Kiwi-Apfel-Orangen Saft   | 20cl    | 5.00  |
| <b>FRISCHER SMOOTHIE</b>  |         |       |
| Orange, Apfel, Rübli, Ingwer                                    | 20cl    | 6.00  |
| Mango, Ananas, Banane, Orange                                   | 20cl    | 6.00  |
| Orange, Apfel, Blaubeere, Banane, Maracuja                      | 20cl    | 6.00  |
| Mindestbestellmenge von 10 Smoothies.                           |         |       |

| <b>ZUM Z'MORGE / BRUNCH</b>                                  | Einheit             | Preis |
|--|---------------------|-------|
| Gipfeli  | Person              | 1.50  |
| Butterzopf nach Grosi's Rezept                               | Kg                  | 12.00 |
| Butter, hausgemachte Konfi und Bergdietiker Honig            | Person              | 3.00  |
| Birchermüesli im Weckglas                                    | Person              | 6.50  |
| Frisches saisonales Joghurt                                  | Person              | 3.50  |
| Käse und Trockenfleisch aus der Region mit Beilagen und Brot | Person              | 14.00 |
| Saisonaler Früchtekorb                                       | Korb für 5 Personen | 25.00 |

## **FÜR ZWISCHENDURCH**

### **"SÜSSE" KAFFEPAUSE AM VORMITTAG ODER NACHMITTAG**

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| Mini Viennoiserie (pro Person 2 Gebäcke)                      | Person | 5.00  |
| Mini Sfogliatelle gefüllt mit Schokolade, Limone oder Ricotta | Stück  | 1.70  |
| Berliner gefüllt mit Himbeerkonfitüre                         | Stück  | 2.00  |
| Saisonale Früchtewähe rund                                    | Klein  | 26.00 |
|   | Gross  | 52.00 |

### **"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 |

## **ZUM APÉRO**

### **"ZUM KNABBERE"**

|   |        |      |
|---|--------|------|
| Marinierte grüne Oliven mit Stein                           | Person | 3.00 |
| Lange Knuspergrissini                                       | Person | 2.50 |
| Verschiedene Gemüsesticks mit leichten hausgemachten Saucen | Person | 4.50 |
| Tortilla Chips mit Tomatensalsa und Guacamole               | Person | 6.50 |
| GAMMA's Nussmix   | Person | 4.50 |
| Salzstangen und Kartoffelchips                              | Person | 4.00 |
| Blätterteiggebäck mit Käse, Kümmel und Fenchelsamen         | Person | 3.00 |

### **GAMMA APÉRO**

|                                     |       |       |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Gefüllter Zopf, nach Grosi's Rezept | Klein | 21.00 |
| mit Speck und Kräuterfrischkäse     | Gross | 38.00 |

### **"URCHIGS" FLEISCH- UND KÄSEPLÄTTLI**

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| Käse und Trockenfleisch aus der Region mit köstlichen Beilagen und Brot | Person | 15.00 |
|---|--------|-------|

| <b>FINGERFOOD DELIKATESSEN</b>                               | Einheit | Preis |
|--|---------|-------|
| Tomaten Mozzarella Spiessli                                  | Person  | 3.50  |
| Melonen und Rohschinken Spiessli                             | Person  | 4.00  |
| Geräucherter Lachs auf Pumpernickel und Meerrettich          | Person  | 4.00  |
| Knusperbaguette mit Salami, Käse und Lachs                   | Person  | 7.50  |
| Wassermelone mit Feta, Frühlingszwiebel, Basilikum und Minze | Person  | 3.50  |
| Cherrytomate gefüllt mit Ratatouille                         | Person  | 3.00  |
| Rindsmeatbällchen mit Kräuterpesto                           | Person  | 4.00  |
| Kleines Gipfeli mit Schinken                                 | Person  | 4.00  |
| Tomaten Mozzarella Falafel mit Korinthen Quark               | Person  | 3.00  |
| Spinat Käse Falafel mit Minz-Curry Joghurt                   | Person  | 3.00  |
| Chili con Carne Falafel mit Limettensauerrahm                | Person  | 3.50  |
| Schwarzbrot mit Jumi Butter und Schnittlauch                 | Person  | 3.00  |
| Getrocknete Aprikosen mit Speckmantel und Philadelphia       | Person  | 3.50  |
| Kleines Käseküchlein   | Person  | 4.00  |
| Wienerli im Blätterteig und Senf                             | Person  | 3.50  |
| Zucchettirolle mit Nusskäsefüllung                           | Person  | 3.00  |

### **MILCHBROT BREZEL SANDWICH**

|  |                       |       |
|--|-----------------------|-------|
| Sandwich in Brezelform aus Milchbrotteig<br>gefüllt mit Salami, Rohschinken, geräuchertem Fisch und Käse | 20 Portionen/Sandwich | 88.00 |
|--|-----------------------|-------|

### **FOCACCIA "XUND UND EASY"**

#### ***Verschiedene Focaccia, mit Füllung nach Wahl***

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| Reuben (Pastrami, Sauerkraut, Käse)                                    |          |       |
| Tandoori Chicken (Frühlingszwiebel, Curry-Joghurtsauce)                |          |       |
| Mexican (Truthanschinken, Avocado, Tomaten, Jalapenos, Mais)           |          |       |
| Rohschinken und Burrata (getrocknete Tomaten, Balsamico, Fleur de sel) |          |       |
| Räucherlachs (Meerrettich, Limette, Kressefrischkäse)                  | Focaccia | 11.00 |

#### ***Mal was ohne Fleisch und Fisch***

|  |          |      |
|--|----------|------|
| Bella Italia (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)                  |          |      |
| Eiersalat (Schnittlauch, Gurke, Radicchio, Radieschen)         |          |      |
| Antipasti (Peperoni, Aubergine, Zucchini, Majoranfrischkäse)   |          |      |
| Doppel-Käse und Birnen (Rucola, Frischkäse, junger Emmentaler) | Focaccia | 9.00 |

Mindestbestellmenge von 10 Focaccia.

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

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

**VORSPEISEN AUS DEM WECKGLAS**

Die Salate servieren wir mit einem Brötchen.

**Herbst**

Kürbissalat mit Trauben und geräuchertem Poulet  
Gelber Randen-Apfel Salat und Honig  
Rüebli-Ingwer-Orangen Salat

**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

**Sommer**

Cherry Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum und Balsamico  
Peperoni-Mais Salat mit Avocado und Poulet  
Wassermelonensalat mit Fetakäse und Pfefferminze

**Die Klassiker**

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

Hörnli-salat mit Gemüse  
Siedfleischsalat mit Essiggurke und Zwiebeln  
Wurst-Käse Salat 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.



| <b>AUS DEM SUPPENTOPF</b>  | Einheit | Preis |
|--|---------|-------|
| <b>Herbst / Winter</b>   |         |       |
| Marroni-Steinpilz Suppe  | 20cl    | 10.50 |
| Karotten-Orangen Suppe   | 20cl    | 9.00  |
| Kürbissuppe mit Ingwer   | 20cl    | 9.00  |
| Bündner Gerstensuppe   | 20cl    | 10.00 |
| <b>Frühling / Sommer</b>   |         |       |
| Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)            | 20cl    | 9.00  |
| Vichyssoise (Kalte Kartoffelsuppe mit Beilagen)                          | 20cl    | 9.00  |
| Bärlauchsuppe  | 20cl    | 10.00 |
| Weisse Spargelsuppe  | 20cl    | 12.00 |
| Mais-Peperoni Suppe  | 20cl    | 11.00 |
| <b>LUNCH/DÏNER ALS BUFFET PRÄSENTIERT</b>                                |         |       |
| <b><u>Fleisch</u></b>  |         |       |
| Hirschpfeffer mit Quarkspätzli und Rotkraut                              | Person  | 35.00 |
| Rehpfeffer mit Serviettenknödel und Butterwurz                           | Person  | 38.00 |
| Fusilli mit Schinken, Erbsen und Rahmsauce                               | Person  | 18.00 |
| Lasagne mit Rindfleisch  | Person  | 20.00 |
| Rollschinkli mit Kartoffelsalat und Meerrettichschaum                    | Person  | 21.00 |
| Fleischvogel mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse                        | Person  | 23.00 |
| Fleischkäse mit Lyonerkartoffeln, Senfsauce und Gartengemüse             | Person  | 23.00 |
| Hackbraten mit Kartoffelpurée und Saisongemüse                           | Person  | 23.00 |
| Gebrautes Poulet mit Cherry Tomaten, Kräuterbuttersauce und Quarkspätzli | Person  | 24.00 |
| Pouletstroganoff mit Pilawreis   | Person  | 24.00 |
| Rindsbraten mit Wurzelgemüse und Tessiner Polenta                        | Person  | 25.00 |
| 1 Paar Wienerli mit Kartoffelsalat                                       | Person  | 12.00 |
| 1 Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Senf                            | Person  | 12.00 |
| <b><u>Vegetarisch</u></b>  |         |       |
| Spätzlipfanne mit Käse und Gemüsestreifen                                | Person  | 17.00 |
| Äplermagronen mit Apfelmus   | Person  | 17.00 |
| Gratinierte Gnocchi mit Pilzen und Kräutern                              | Person  | 18.00 |
| Gelbes Gemüsecurry mit Klebreis  | Person  | 19.00 |
| Saisonravioli mit Gartengemüse und Salbei Butter                         | Person  | 22.00 |

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

### Herbst

Crème brûlée mit Quitten  
Zwetschgen-Streuselkuchen  
Nougat Bananen Tiramisu

### Winter

Irish Coffee  
Marronimousse mit Blutorange und Pistazien  
Lebkuchen mit Mandarinsalat

### Frühling

Grüntee-Honig Madeleine mit Mango  
Zitronentarte  
Chiboustcrème mit Rhabarber

### Sommer

Burrattamousse mit Erdbeeren und Balsamico  
Kirschen-Streuselkuchen  
Vanille Panna Cotta mit Beeren

### Die Klassiker

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

Felchlin Schokoladenmousse  
Aargauer Rüeblkuchen  
GAMMAs Kirschtorte  
Fruchtsalat  
Saisonaler Streuselkuchen

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, Löffel) | 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     |
| Buffettisch   | Stück  | 25.00      |

### 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 Transport und 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 7.7%.

Bei einer Expresslieferung innerhalb 48 Stunden verrechnen wir CHF 80.

Kleinmengenzuschlag von CHF 30 bei einer Bestellmenge unter CHF 100.

Verlust oder Bruch von Material wird in Rechnung gestellt.

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.

