

# 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 SUMMER EDITION</b>		
Orange, Melisse, Bergpfeffer, Ingwer	20cl	5.00
Lemon Chai Tea	20cl	5.00
Schweizer Alpenkräuter, Zitrone	20cl	5.00
Hollunderblüten, Minze, Zitrone	20cl	5.00
Apfel-Ingwer Eistee	20cl	5.00
<b>FRISCHE FRUCHTSÄFTE</b>		
Hünenberger Apfelmost	20cl	4.50
Apfel-Ingwer-Orangensaft	20cl	5.00
Orange-Ingwer-Salbeisaft	20cl	5.00
Kiwi-Apfel-Orangensaft	20cl	5.00
<b>EISTEE ODER LIMONADE</b>		
Kalter Grüntee mit Honig-Minze-Zitrone	20cl	4.00
Ingwer-Minze Eistee	20cl	4.50
Gewürz-Orange Eistee	20cl	4.50
Lemongrass-Ginger-Kokos Eistee	20cl	4.50
<b>FRISCHER SMOOTHIE</b>		
Orange, Apfel, Rüebli, Ingwer	20cl	6.00
Mango, Ananas, Banane, Orange	20cl	6.00
Orange, Apfel, Blaubeere, Banane, Maracuja	20cl	6.00
Mindestbestellmenge von 10 Smoothies.		
<b>SOMMERLICHE BOWLE</b>		
Saisonale Früchtebowle	20cl	7.00
... mit Schuss	20cl	9.50

<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 Knusper-Grissini	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

### **POPCORN**

Black BBQ Popcorn		
Popcorn mit Heubutter	Person	2.00

### **"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 Minzcurryjoghurt	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 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.

**Sommer**

Cherry Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und Balsamico

Peperoni Maissalat mit Avocado und Poulet

Wassermelonensalat mit Fetakäse und Pfefferminze

**Herbst**

Kürbissalat mit Spinat

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"

Weckgläser

5.00

Mindestbestellmenge von 12 Weckgläsern Salat.

Bei der Mindestbestellmenge können 3 Salate ausgewählt werden.

<b>AUS DEM SUPPENTOPF</b>	Einheit	Preis
<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-Peperonisuppe	20cl	11.00
<b>Herbst / Winter</b>		
Marroni-Steinpilzsuppe	20cl	10.50
Karotten-Orangensuppe	20cl	9.00
Kürbissuppe mit Ingwer	20cl	9.00
Bündner Gerstensuppe	20cl	10.00
<b>LUNCH/DÎNER ALS BUFFET PRÄSENTIERT</b>		
<b><u>Fleisch</u></b>		
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
Gebratenes 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>		
Äplermagronen mit Apfelmus	Person	17.00
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

### Sommer

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

### Herbst

Crème brûlée mit Quitten  
Zwetschgen-Streuselkuchen  
Nougat Bananen Tiramisu

### Winter

Irish Coffee  
Marronimousse mit Blutorangen 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  
GAMMA's Kirschtorte  
Fruchtsalat  
Saisonaler Streuselkuchen

Weckgläser

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
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

	Personen	Preis/Std.
Mitarbeiter für Transport und Aufbau	1	49.00
Servicemitarbeiter oder Koch	1	60.00
Mitarbeiter für Transport und Abbau	1	49.00

Die Mitarbeiterkosten werden nach effektiv geleisteten Arbeitsstunden verrechnet.

Bei Anlässen inkl. Servicemitarbeiter oder Koch werden CHF 200.00 für die Service-, bzw. Kochutensilien berechnet.

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.

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.

