

GAMMACATERING®

GAMMA BRINGTS

Aus purer Leidenschaft für beste Produkte und eine herrliche Küche serviert GAMMA BRINGTS in praktischen Holzboxen ausgewählt leichte Köstlichkeiten.



GETRÄNKE	Einheit	Preis
Softgetränke		
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0.77l	5.00
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0.33l	4.50
Hauptsächlich		
<u>Weisswein</u>		
In Vino Erotico blanc, 2017, Alma Cersius, Languedoc Traubensorte: Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc	0.75l	23.00
<u>Rotwein</u>		
Irpinia Aglianico DOC, Azienda Agricola Nativ Traubensorte: Aglianico	0.75l	24.00
<u>Flirabigbier</u>		
Chopfab	0.33l	5.00
Chopfab alkoholfrei	0.33l	5.00
Ittinger Amber	0.33l	5.00
Huusgmachts" in Bügelflaschen		
<u>Gamma's Special Edition</u>		
Kalter Grüntee mit Honig-Minze-Zitrone	20cl	4.00
Ingwer-Minze Eistee	20cl	5.00
Lemongrass-Ginger-Kokos Eistee	20cl	5.00
<u>Frische Fruchtsäfte</u>		
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
<u>Frischer Smoothie</u>		
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.		
Danach		
Nespresso / L'Art du Thé	Portion	4.00

BRUNCH / APÉRO	Einheit	Preis
Zum Z`Morge / Brunch		
Gipfeli	Person	1.50
Butterzopf nach Grosi's Rezept	Kg	12.00
Butter, hausgemachte Konfitüren, Bergdietiker Honig	Person	3.00
Birchermüesli im Weckglas	Person	6.50
Frisches saisonales Joghurt	Person	3.50
Saisonaler Früchtekorb	Korb für 5 Personen	25.00
Käse und Trockenfleisch aus der Region mit Beilagen und Brot	Person	15.00
Für Zwischendurch		
<u>Süsse" Kaffeepause</u>		
Mini Viennoiserie (pro Person 2 Gebäcke)	Person	5.00
Berliner gefüllt mit Himbeerkonfitüre	Stück	3.60
Saisonale Früchtewähe rund	Klein	26.00
Saisonale Früchtewähe rund	Gross	52.00
Mini Sfogliatelle gefüllt mit Schokolade, Limone oder Ricotta	Stück	2.00
<u>Xundi" Kaffeepause</u>		
Eat Natural Riegel (dark chocolate oder almond & apricot)		
Saisonaler Fruchtsalat im Weckglas		
GAMMA Brainfood (Auswahl von Nüssen und Trockenfrüchten)	Person	9.00
Zum Apéro		
<u>Zum Knabbere</u>		
Marinierte grüne Oliven mit Stein	Person	3.00
Lange Knusper-Grissini	Person	2.50
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
<u>GAMMA Apéro</u>		
Gefüllter Zopf, nach Grosi's Rezept mit Schinken und Kräuterfrischkäse	Klein	21.00
Gefüllter Zopf, nach Grosi's Rezept mit Schinken und Kräuterfrischkäse	Gross	38.00
<u>Urchigs" Fleisch- und Käseplättli</u>		
Käse und Trockenfleisch aus der Region mit köstlichen Beilagen und Brot	Person	15.00

Fingerfood Delikatessen	Einheit	Preis
Tomaten Mozzarella Spiessli	Stück	3.50
Melonen und Rohschinken Spiessli	Stück	4.00
Geräucherter Lachs auf Pumpernickel und Meerrettich	Stück	4.00
Cherrytomate gefüllt mit Ratatouille	Stück	3.00
Rindsmeatbällchen mit Kräuterpesto	Stück	4.00
Kleines Gipfeli mit Schinken	Stück	4.00
Tomaten Mozzarella Falafel mit Korinthen Quark	Stück	3.00
Spinat Käse Falafel mit Minzcurryjoghurt	Stück	3.00
Chili con Carne Falafel mit Limettensauerrahm	Stück	3.50
Schwarzbrot mit Jumi Butter und Schnittlauch	Stück	3.00
Getrocknete Aprikosen mit Speckmantel und Philadelphia	Stück	3.50
Wienerli im Blätterteig und Senf	Stück	3.50
Zucchinirolle mit Nusskäsefüllung	Stück	3.00
Wassermelone mit Feta, Frühlingszwiebel Basilikum und Minze	Stück	3.50

Milchbrot Brezel Sandwich

Sandwich in Brezelform aus Milchbrotteig gefüllt mit Salami, Rohschinken, geräuchertem Fisch und Käse	20 Portionen	88.00
--	--------------	-------

Focaccia "Xund und Easy"

Reuben (Pastrami, Sauerkraut, Käse)	Stück	11.00
Tandoori Chicken (Frühlingszwiebel, Curry-Joghurtsauce)	Stück	11.00
Räucherlachs (Meerrettich, Limette, Kressefrischkäse)	Stück	11.00
Rohschinken und Burrata (getrocknete Tomaten, Balsamico, Fleur de sel)	Stück	11.00

Mal was ohne Fleisch und Fisch

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

LUNCH / DINNER AB BUFFET

Einheit

Preis

Vorspeisen aus dem Weckglas

Die Salate servieren wir mit einem Brötchen.

Frühling

Gerösteter Blumenkohl mit Passionsfrucht und Lachs	Stück	5.00
Glasnudelsalat mit Melone, Erbsen, Gurke, Koriander und Minze	Stück	5.00
Spargelsalat mit Kichererbsen und Bärlauch	Stück	5.00

Sommer

Cherry Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und Balsamico	Stück	5.00
Vitello Tonnato mit Tomaten	Stück	5.00
Geröstete Zucchini mit Aubergine, Fetakäse, Honig und Mandeln	Stück	5.00

Herbst

Roter Cole Slaw mit BBQ Poulet	Stück	5.00
Bunter Linsensalat mit Rande	Stück	5.00
Rüebli-Ingwer-Orangen Salat	Stück	5.00

Winter

"Waldorfsalat" Knollenselleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen	Stück	5.00
Knusprige Ente mit Kartoffelsalat und schwarzem Sesam	Stück	5.00
Spinatsalat mit getrockneten Tomaten, Hüttenkäse und Pinienkernen	Stück	5.00

Die Klassiker

Hörnli-salat mit Gemüse	Stück	5.00
Kartoffelsalat "wie bim Grosi"	Stück	5.00
Maissalat mit Peperoni	Stück	5.00
Siedfleischsalat mit Essiggurke und Zwiebeln	Stück	5.00
Wurst-Käsesalat mit Gurken	Stück	5.00

Mindestbestellmenge von 12 Weckgläsern Salat.

Bei der Mindestbestellmenge können 3 Salate ausgewählt werden.

Aus dem SuppentopfFrühling / Sommer

Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni und Gurke)	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

Herbst / Winter

Lauch-Kartoffel Suppe	20cl	9.00
Sellerie-Mokka Suppe	20cl	9.00
Randen-Kokossuppe	20cl	9.00
Bündner Gerstensuppe	20cl	10.00

Lunch / Dinner als Buffet präsentiert	Einheit	Preis
<u>Fleisch</u>		
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 Spätzli	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
<u>Vegetarisch</u>		
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. Wenn Sie weitere Hauptgänge wünschen, erheben wir einen Aufschlag von CHF 40.

Süßes im Glas	Einheit	Preis
<u>Frühling</u>		
Ananassalat mit Granatapfel	Stück	5.00
Caramel Töpfli	Stück	5.00
Rhabarbermousse mit Himbeerknusper	Stück	5.00
<u>Sommer</u>		
Schokoladenmousse mit Erdbeeren	Stück	5.00
Kirschen-Streuselkuchen	Stück	5.00
Vanille Panna Cotta mit Mango-Passionsfrucht Salat	Stück	5.00
<u>Herbst</u>		
Gebrannte Crème mit Zwetschgen	Stück	5.00
Birnen-Zimt Streuselkuchen	Stück	5.00
Klassisches Tiramisù	Stück	5.00
<u>Winter</u>		
Orangensalat mit Luzerner Lebkuchen und Zimt	Stück	5.00
Marronimousse mit Meringues und eingelegten Sauerkirschen	Stück	5.00
Malakoff Torte	Stück	5.00
<u>Die Klassiker</u>		
Felchlin Schokoladenmousse	Stück	5.00
Aargauer Rüeblkuchen	Stück	5.00
GAMMAs Kirschtorte	Stück	5.00
Fruchtsalat	Stück	5.00
Saisonaler Streuselkuchen	Stück	5.00

Mindestbestellmenge von 12 Weckgläsern.
Bei der Mindestbestellmenge können 3 Desserts ausgewählt werden.

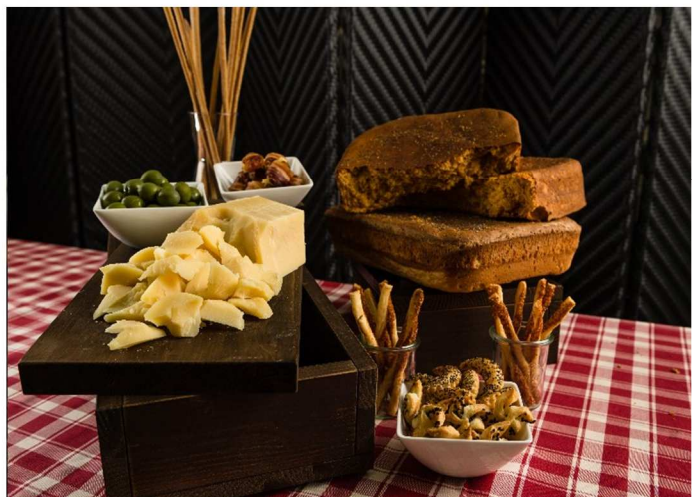
Süsse Fingerfood Delikatessen

Bunte Macarons	Stück	4.00
Diverse saisonale Cake Pops	Stück	6.00
Mini Cup Cakes	Stück	6.00
GAMMA Gruppe Pralinen	Stück	5.00

Candy Bar

4 Bonbonnieren gefüllt mit feinsten Leckereien	Person	7.00
--	--------	------

Die Umwelt liegt uns am Herzen, darum servieren wir Ihnen keine Speisen mit Crevetten oder Thunfisch.
Auf ausdrücklichen Wunsch besorgen wir Ihnen gerne mit einem Nachhaltigkeitslabel ausgezeichnete Fische und Krustentiere.



INFRASTRUKTUR, TRANSPORT UND TEAM

Einheit Preis

Infrastruktur

Komplettes Gedeck und Papierservietten	Person	nach 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

Transporte

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

Gerne dürfen die Speisen auch im Bösch 43 abgeholt werden kostenlos

Team

Mitarbeiter für Transport und Aufbau	Stunde	49.00
Servicemitarbeiter für Buffetbetreuung	Stunde	60.00
Mitarbeiter für Transport und Abbau	Stunde	49.00

Mitarbeiterbekleidung

Unser Serviceteam wird mit einem weissen Hemd, schwarzer Hose, farblich passender GAMMA Schürze und schwarzen Schuhen eingekleidet.	Person	15.00
Option: mit farblich passender Krawatte oder Fliege	Person	8.00

Wir verfügen über ein breites Sortiment an Uniformen.
Gerne dürfen Sie die Uniform der Mitarbeitenden anhand des Mitarbeiterbekleidung Kataloges selber zusammenstellen.

Reisespesen

Anfallende Spesen des Teams verrechnen wir nach Aufwand

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.