

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.



GETRÄNKE	Einheit	Preis
SOFTGETRÄNKE		
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	77cl	5.00
Softgetränke: Gemischtes Sortiment	33cl	4.50
WEISSWEIN		
Soave DOC II Selese, Azienda Agricola I Stefanini, Verona, 2015	75cl	24.00
Traubensorte: Garganega		
ROTWEIN		
Irpinia Aglianico DOC, Azienda Agricola Nativ	75cl	23.50
Traubensorte: Aglianico		
"FIIRABIGBIER"		
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
WARME GETRÄNKE FÜR KALTE TAGE		
Glühwein mit duftigen Gewürzen	100cl	22.00
Punsch mit Orange und Zimt (ohne Alkohol)	100cl	15.00
Die Getränke sind warm oder kalt in Thermoskannen erhältlich.		
"HUUSGMACHTS" IN BÜGELFLASCHEN		
GAMMA'S WINTER EDITION		
Kalter Grüntee mit Honig-Minze-Zitrone	20cl	4.00
Orange-Ingwer-Salbei Saft	20cl	5.00
Gewürz-Orange Eistee	20cl	5.00
Apfel-Ingwer-Orangen Saft	20cl	5.00
Ingwer-Minze Eistee	20cl	5.00
Lemongrass-Ginger-Kokos Eistee	20cl	5.00
FRISCHE FRUCHTSÄFTE		
Hünenberger Apfelmost	20cl	4.50
Apfel-Ingwer-Orangensaft	20cl	5.00
Orange-Ingwer-Salbeisaft	20cl	5.00
Kiwi-Apfel-Orangensaft	20cl	5.00
FRISCHER SMOOTHIE		
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.		

ZUM Z'MORGE / BRUNCH	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)	Personen	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

"URCHIGS" FLEISCH- UND KÄSEPLÄTTLI

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

FINGERFOOD DELIKATESSEN	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, Frühlingzwiebel, 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 (Frühlingzwiebel, 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.

LUNCH / DÎNER AB BUFFET	Einheit	Preis
VORSPEISEN AUS DEM WECKGLAS		
Die Salate servieren wir mit einem Brötchen.		
"Waldorfsalat" Knollenselleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen		
Fermentierte Rande mit Sauerrahmmousse und Bresola		
Rotkabissalat mit geräucherter Ente		
Kürbissalat mit Trauben und geräuchertem Poulet		
Gelber Randen-Apfel Salat und Honig		
Rüebli-Ingwer-Orangen Salat		
Die Klassiker		
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		
Lauch-Kartoffel Suppe	20cl	9.00
Sellerie-Mokka Suppe	20cl	9.00
Randen-Kokossuppe	20cl	9.00
Bündner Gerstensuppe	20cl	10.00
LUNCH/DÎNER ALS BUFFET PRÄSENTIERT		
Wintergerichte		
Pastetli mit Kalbfleisch, Pilzen und Wurzelgemüse an einer Rahmsauce	Person	32.00
Truthangeschnetzeltes mit Rosenkohl-Cranberry Gemüse und Süsskartoffeln	Person	29.00
In Honig gerösteter Schinken mit Kartoffelpurée und Kürbis-Traubenragout	Person	28.00
Fleisch		
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
Vegetarisch		
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

Schokoladenbiskuit mit Mokka-Mousse
Vermicelle mit Meringue und eingelegten Sauerkirschen
Marronikuchen mit Zwetschgenkompott
Crème brûlée mit Quitten
Zwetschgen-Streuselkuchen
Nougat Bananen Tiramisu

Einheit

Preis

Die Klassiker

Felchlin Schokoladenmousse
Aargauer Rüeblkuchen
GAMMA's 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

INFRASTRUKTUR

Komplettes Gedeck und Servietten
Champagner-, Weisswein-, Rotwein- oder Longdrinkglas
Espresso- oder Kaffeeset (Tasse, Unterteller, Löffeli)
Nespresso Kaffeemaschine
Stoffserviette weiss
Stoffischtuch weiss (200x200cm)
Service-, bzw. Kochutensilien
Buffettisch

Person

n. Aufwand

Stück

0.75

Set

1.00

Stück

45.00

Stück

2.50

Stück

15.00

Set

200.00

Stück

25.00

TRANSPORT

Transport Hünenberg Bösch
Transport nach Cham
Transport nach Rotkreuz
Transport nach Zug
Transport nach Baar
Transport nach Zürich / Luzern

Pauschal

kostenlos

Pauschal

20.00

Pauschal

20.00

Pauschal

30.00

Pauschal

50.00

km

n. Aufwand

Gerne dürfen die Speisen auch im Bösch 43 abgeholt werden.

kostenlos

MITARBEITER

Mitarbeiter für Transport und Aufbau- und/oder Abbau
Servicemitarbeiter oder Koch

Anzahl Mitarbeiter

Preis/Std.

1.00

49.00

1.00

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.

