

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"		
Iffinger 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.		
WEIHNACHTSTRAUM KALTE GETRÄNKE ZUM ANSTOSSEN		
"Oh du Fröhliche" Prosecco, Mandarinensirup und Mandarine	75cl	39.00
"Tannenbaum" Prosecco mit Marronisirup und Sternfrucht	75cl	39.00
Den Prosecco und den Sirup liefern wir in separaten Flaschen.		
"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, Rüebli, Ingwer	20cl	6.00
Mango, Ananas, Banane, Orange	20cl	6.00
Orange, Apfel, Blaubeere, Banane, Maracuja	20cl	6.00
Mindestbestellmenge von 10 Smoothies.		

X-MAS APÉRO	Einheit	Preis
WEIHNACHTSKORB ODER KLEINE ÜBERRASCHUNG		
Griffibänz mit oder ohne Rosinen*	Person	5.50
Lebkuchen	Person	5.00
Säckli mit Weihnachtsguezli	Person	8.00
Früchtekorb	Korb für 15 Personen	85.00

*Fragen Sie uns nach der Lieferzeit, da die Köstlichkeiten immer frisch gebacken werden.

"SAMICHLAUS KORB"		
Griffibänz, Erdnüsse, Mandarinen und Schöggeli	Korb für 5 Personen	32.00

"SCHNEEFLOCKE"		
Wildes Trockenfleisch, Preiselbeerkonfi, Trüffelbrie, Roggenbrot und Nüsse	Person	16.00

ZUM Z'MORGE / BRUNCH		
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

Weihnachtsgerichte

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

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

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	Einheit	Preis
Schokoladenbiskuit mit Mokka mousse		
Vermicelle mit Meringe und eingelegten Sauerkirschen		
Marronikuchen mit Zwetschgekompott		
Crème brûlée mit Quitten		
Zwetschgen-Streuselkuchen		
Nougat Bananen Tiramisu		

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	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

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	Pauschal	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	km	n. Aufwand

Gerne dürfen die Speisen auch im Bösch 43 abgeholt werden.

kostenlos

MITARBEITER

	Anzahl Mitarbeiter	Preis/Std.
Mitarbeiter für Transport und Aufbau- und/oder Abbau	1.00	49.00
Service- oder Koch	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.

