



Zu Hause genussvoll feiern

Geniessen Sie mit Ihren Gästen ein
ausgedehntes Mittag- oder Abendessen.
Unser Team übernimmt den Kochlöffel und
zaubert mit Ihren Lieblingszutaten das
passende Sommermenu.

Restaurant-Feeling mit saisonalem
Angebot bei Ihnen zu Hause.

GAMMACATERING®

Bösch 43
6331 Hünenberg
zug@gammacatering.com
+41 41 781 10 01

Getränke

Getränkepauschale für den Apéro bis 2 Std.

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Orangensaft

Hausgemachter Bergkräuter Eistee

Bier - Chopfab hell, alkoholfrei

Spumante Brut Millesimato, Bottega, Veneto, 2019

Weisswein - Soave Il Selese, Azienda I Stefanini, Verona, 2018

CHF 18.00 pro Person

Getränkepauschale für das Dinner

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Softdrinks (Cola, Cola Zero, Sprite)

Bier - Chopfab hell, alkoholfrei

Weisswein - Soave Il Selese, Azienda I Stefanini, Verona, 2018

Rotwein - Irpinia Aglianico DOC, Azienda Agricola Nativ, 2016

Kaffee/Tee

CHF 52.00 pro Person

Apéro

Fingerfood Delikatessen

Schinkengipfeli

Käse-Quiche

Marinierte Oliven

Parmesanwürfel

CHF 12.00 pro Person

Parmesanwürfel

Saisonale Bruschetta

Mini Wraps mit Poulet und Asiagemüse

Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse

Grissini mit Rohschinken

CHF 18.00 pro Person

Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten

Quinoasalat mit Gurke, Tomate und Koriander


Noix gras mit Kirschen auf Brioche

Quinoa Bällchen mit Curry und Mango-Chili Chutney

Tomaten-Mozzarella Falafel mit Joghurt Dip

Pastinakensuppe mit Sanchopfeffer

CHF 28.00 pro Person



Lunch / Dinner

Tatar vom Lachs mit Ingwer-Sauerrahm und Mango

Entrecôte vom Rind mit Spätzli, Ofengemüse und Pfeffer-Rahmsauce

Schokoladen Törtchen mit frischen Beeren

CHF 82.00 pro Person

Bunte Tomaten mit Burrata Johannisbeeren Dressing und Rohschinken

Zitrusfrüchte Risotto

Filet vom Kalb mit Ratatouille, Fregola Sarda und Rosmarin Jus

Joghurt Schnitte mit Erdbeeren und Kirschorbet

CHF 104.00 pro Person

Knuspriger Blumenkohl mit Onsen Ei und Stangenselleriecrème


Graved Saibling mit Mesclun-Salat und Yuzu Dressing

Agnolotti al Brasato, Romanesco und Sauce Hollandaise

Filet vom Rind mit Kräuterkruste, Saisongemüse, Bratkartoffeln und Portwein Jus

Waffel mit Snickers Ice Cream und frischen Beeren

CHF 115.00 pro Person



Apéro riche

Chips/Nüsse

Gazpacho

Canapé mit Lachs

Sardisches Brot mit Chili Hummus

Risotto mit Pilzen

Fruchtsalat

Schokoladenmousse

CHF 43.00 pro Person

Geräucherter Lachs mit Blini und Sauerrahm

Mini Pita mit Roastbeef

Käse-Quiche

Gelbe Gazpacho

Ragout vom Rind mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock

Ricotta Ravioli mit Zitronen-Rahmsauce und geschmorten Tomaten

Tiramisù

Panna Cotta mit Beerenragout

CHF 59.00 pro Person

Tatar vom Rind asiatisch mariniert

Lachs mit Rande mariniert, Orangen und Pfeffer

Pastinakencrème mit Sanchopfeffer

Tomaten-Mozzarella Salat

Randensalat mit Feta und Rucola

Risotto mit Zitrusfrüchten und Swiss Lachs

Konfierte Rindsbacke mit Chinakohl, Meerrettich und Kartoffelstock

Quarkmousse mit frischen Himbeeren

Felchlin Schokoladenmousse

CHF 68.00 pro Person



BBQ

Pikante Spare Ribs vom Schwein

Kalbsbratwurst

Steak vom Poulet

Mariniertes Schweineschnitzel

Bratkartoffeln

Maiskolben

Grillgemüse

CHF 38.00 pro Person

Chuck Steak vom Rind

Steak vom Poulet

Diavola Spiess

Angus Käsewurst

Bratkartoffeln

Maiskolben

Grillgemüse

Süßkartoffel

CHF 45.00 pro Person

Hohrücken vom Rind

Steak vom Poulet

Marinierter Fleisch Spiess

Angus Käsewurst

Wiediker Rostbratwurst

Crevetten Spiess

Bratkartoffeln

Maiskolben

Grillgemüse

Süßkartoffel

CHF 58.00 pro Person



BBQ

Buffet mit verschiedenen Salaten

Tomaten-Mozzarella Salat
Kartoffelsalat
Gurkensalat
Karottensalat
Blattsalate mit Kernen und Croutons
Italien und French Dressing

Brotkorb

Im Preis inbegriffen

Saucen

Sauerrahm
Senf
BBQ
Chimichurri

Im Preis inbegriffen

Dessertbuffet

Crème brûlée
Felchlin Schokoladenmousse
Fruchtsalat
Rüeblikuchen mit Pistaziencreme

CHF 11.00 pro Person

Team & Infrastruktur

GAMMA Team

Anlassleiter	pro Stunde	CHF 95.00
Servicemitarbeiter	pro Stunde	CHF 49.00
Chef de Cuisine	pro Stunde	CHF 85.00
Cuisinier	pro Stunde	CHF 60.00
Anfahrtspauschale Chauffeur	pro Stunde	CHF 49.00
Transport nach Cham	Pauschal	CHF 20.00
Transport nach Rotkreuz	Pauschal	CHF 20.00
Transport nach Zug	Pauschal	CHF 30.00
Transport nach Baar	Pauschal	CHF 50.00
Transport nach ...	pro km	CHF 2.00

Infrastruktur

Komplettes Gedeck Apéro	pro Person	CHF 11.00
Komplettes Gedeck Apéro riche	pro Person	CHF 15.00
Komplettes Gedeck Dinner/Lunch	pro Person	CHF 18.00
Diverse Kochutensilien	approx.	CHF 100.00
Mobile Catering-Küche		n. Aufwand
Backstage- und Servicematerial	pro Person	CHF 11.00
Mitarbeiterbekleidung	Mitarbeiter	CHF 15.00
Grill inkl. Buffetstruktur	Pauschal	CHF 250.00

Zusätzliches

Windlichter (verschiedene Farben)	Pauschal	CHF 50.00
Tischwäsche weiss 220x220	Stück	CHF 15.00
Stoffservietten weiss	Stück	CHF 2.50
Stehische	Stück	CHF 40.00
Zusätzliches Küchenmaterial	Set	nach Aufwand
Handling Getränkeeigenlieferung	pro Person	CHF 10.00

Die Mitarbeiter- und Infrastrukturkosten werden nach
effektivem Aufwand verrechnet.
Alle Preise exkl. MWST.

Getränke

Wasser und Softdrinks

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0.77l	CHF	5.00
Softdrinks gemischt	0.33l	CHF	4.50

Säfte & Eistee

Orangensaft	1 l	CHF	9.00
Beerensaft mit Limette	1 l	CHF	18.00
Bergkräuter Eistee	1 l	CHF	13.00

Schaumwein

Prosecco extra dry Superiore DOC, Cantina Montelliana, Italien	0.75l	CHF	34.00
Champagne Deutz Brut classic, NV	0.75l	CHF	71.00

Weisswein

Epesses AOC, La République, 2018, Patrick Fonjallaz, Lavaux	0.75l	CHF	29.00
Petite Arvine Grand Métral, 2017, Provins SA, Sion	0.75l	CHF	29.00

Rotwein

Altos de la Hoya Olivares, 2017, Olivares, DO Jumilla	0.75l	CHF	34.00
Rioja Crianza La Montesa, 2016, Palacios Remondo, Rioja	0.75l	CHF	52.00

Bier

Chopfab hell	0.33l	CHF	5.00
--------------	-------	-----	------

Drinks & Digestif

Longdrinks	CHF	12.00
Digestif Sortiment	nach Aufwand	

Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach effektiver Konsumation.
Zu unserem zusätzlichen Getränkeangebot beraten wir Sie gerne.
Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.
Bei Getränkeeigenlieferung verrechnen wir ein Handling von CHF 10.00 pro Gast.
Alle Preise exkl. MWST.