

GAMMACATERING®

GAMMA STÖRT

Zuhause essen ist am schönsten, wenn der Störkoch von GAMMACATERING in der Küche steht. Er kauft ein, rüstet, brutzelt und richtet an für bis zu 10 Personen.

Auf Wunsch bringt er eigene Töpfe, Kollegen, Servicemitarbeitende, Getränke und sogar eine schöne Dekoration mit. Und wenn er weg ist, glänzt Ihre Küche wie eh und je. Was für ein Fest!



GETRÄNKE

Einheit

Preis

SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

77cl

5.00

Softgetränke: Gemischtes Sortiment

33cl

4.50

WEINE

Wir verfügen über ein erlesenes, internationales Weinsortiment.

Bitte kontaktieren Sie uns für Vorschläge. Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Zu unserem zusätzlichen Getränkeangebot beraten wir Sie gerne.

Die Verrechnung erfolgt nach effektiver Konsumation.

COCKTAILSPEISEN

Aus Liebe zur saisonalen Küche bereitet unser Küchenchef, Remo Siebers, mit seinem Team die Speisen mit viel Leidenschaft, frisch und wo immer möglich vor Ort zu. Nur die besten Produkte, welche unserem hohen Qualitätsanspruch entsprechen, werden vom Küchenchef ausgesucht.

Als Inspiration offerieren wir Ihnen gerne eine Auswahl von unseren Köstlichkeiten:

KALTE FINGERFOOD DELIKATESSEN

Kalbsinvoltni mit Lardo, Auberginepurée und Estragon

Auswahl

4.00

Feige mit Ziegenkäse und Rohschinkenmantel

Auswahl

4.00

Salzige Waffel mit Kuratli Lachs und Limonencrème

Auswahl

4.00

Frisches Forellentatar mit Brombeeren und Rucolapesto

Auswahl

4.00

Quinoa Curry Balls mit Chili Mango Dip

Auswahl

4.00

Eisig und Frisch: Kokos-Erdnuss-Limettenblatt Espuma luftig gefroren im Weckglas

Auswahl

4.00

WARME FINGERFOOD DELIKATESSEN

Mini Weidelamm Pie mit Minze

Auswahl

4.50

Meetball mit Speck und Gurkenrelish

Auswahl

3.50

Gebatene Jakobsmuschel auf Speckbrot und Peperoni-Estragoncrème

Auswahl

4.00

Crevetten Dim Sum mit Gemüse Mangosalat, Chili und Koriander

Auswahl

4.50

Topinambur-Sojasuppe mit Gin

Auswahl

3.50

Gemüse Samosa mit Curry-Ananas-Dip

Auswahl

3.00

Die Cocktailspeisen werden auf Plexitrays präsentiert.

Pro Gast rechnen wir 4 Delikatessen.

Stellen Sie eine Auswahl von 6 Köstlichkeiten zusammen.

DÎNER	Einheit	Preis
Zum Menu reichen wir frisches Brot, Olivenöl und Fleur de Sel.		
VORSPEISE SERVIERT		
Gartensalat mit Avocado, Apfel und Feigensenf dressing und gesunden Kernen	Person	14.00
Spinatsalat mit Rohschinken, Feigen, Pinienkernen und Fetakäse	Person	18.00
Gebratene Entenbrust auf Orangen-Focaccia und Salatbouquet	Person	19.00
Dreierlei Reisrolle (Tuna, Teriyaki Rind und Gemüse) mit leichtem Kokoserdnuss-Espuma	Person	21.00
Maronisuppe mit Rotkrautglacé und geräuchertem Hirsch	Person	21.00
Variation der Rande mit geräuchertem Lamm und Haselnuss	Person	24.00
ZWISCHENGANG SERVIERT		
Wachtelbrust mit Speck und Pfirsich	Person	17.00
Sous vide Entenbrust mit Petersilienpurée und Dattelsauce	Person	18.00
Gebrannte Kohlrabisuppe mit Zitronengras und Crevetten	Person	18.00
Gebratene Jakobsmuschel mit Erbsenpurée, Safranschaum und konfierten Tomaten	Person	19.00
HAUPTSPEISE SERVIERT		
Brüggli Forellenfilet mit Brombeer-Risotto und Gemüse	Person	34.00
Kabeljau Saltimbocca mit Zitronen-Risotto, Salbeisauce und Peperoni	Person	35.00
Truthahnbrust mit Wildkräutern, Maiscrème, Quinoa und Jungzwiebeln	Person	36.00
Mit Thymian geräuchertes Lammkarree mit Linsencrème und konfierten Kartoffeln	Person	42.00
Sous vide Kalbsbrust mit Molkejus, Tobinambur und geratene Kartoffelgnocchi	Person	47.00
Bison Rib-Eye mit Erbsengnocchi, Kefen, mini Rüeblli und Marsalajus	Person	51.00
DESSERT SERVIERT		
Ananas-Passionfrucht Tarte Tatin mit Saucerrahmglacé	Person	14.00
Ziegenfrischkäse Mousse mit Aprikosen, Rosmarin und Nougatcroustillant	Person	16.00
Weisses Schokoladenmousse mit Nepal Kardamom, Himbeerespuma und Streusel	Person	16.00
Java Schokoladenmousse mit Pfirsich und Hibiskus	Person	17.00
Eclair mit Nougatcrème und Rumtopf	Person	17.00
Dattelmousse auf Haselnussbiskuit mit Clementinen und rosa Pfeffer	Person	17.00
Lassen Sie uns Ihre kulinarischen Vorlieben wissen. Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenu zusammen.		
OPTIONEN		
ZUM KAFFEE		
GAMMA Gruppe Pralinen	Person	5.00

BESONDERES

- Gerne entsprechen wir den Bedürfnissen Ihrer Gäste in Bezug auf
- vegetarische und vegane Menüwahl
 - Allergien (Meeresfrüchte, Laktose, Zöliakie, etc.)
 - Religiös bedingte Menüwahl

INFRASTRUKTUR	Einheit	Preis
SERVICE		
Komplettes Gedeck für Cocktail und Dîner (Gläser, versilbertes Besteck, Porzellan etc.)	Set	20.00
Diverses Backstage- und Servicematerial (je nach Aufwand)	Pauschal	300.00
KÜCHE		
Haushaltsküche		vorhanden
Zusätzlich benötigte mobile Catering-Küche ausgerüstet mit diversen Geräten und Utensilien (je nach Aufwand)	Pauschal	300.00
STROM		
Komplette Stromversorgung		durch Kunde
ENTSORGUNG		
Für die Entsorgung aller Abfälle verrechnen wir	Pauschal	20.00
GRAFIK		
Staffelei mit Rahmen im Weltformat für den Tischplan (inkl. Druck)	Stück	180.00
Gästekärtchen	Stück	4.50
Menukarten*	Stück	4.50
* Sprache frei wählbar. Übersetzung wird nach Aufwand verrechnet.		
GAMMA GADGETS		
Hot/Cool Towels	Person	1.20
GAMMA Schirme	Person	10.00
GAMMA Fächer	Person	5.00
LOCATION		
Der von Ihnen gewählte Veranstaltungsort, sollte mit dem Lieferwagen erreichbar sein. Bitte setzen Sie uns über vorhandene Stufen oder Treppen in Kenntnis, damit wir dies in unserem Zeitplan berücksichtigen können.		
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 ...	Transport approx.	2.00/km

MITARBEITER		Preis/Std.
KOORDINATION	Anlassleiter	60.00
SERVICE	Servicemitarbeiter	49.00
KÜCHE	Chef de cuisine	85.00
	Cuisinier	60.00
	Aide de cuisine	49.00
MITARBEITERBEKLEIDUNG	Einheit	Preis
Wir sehen vor, unsere Servicemitarbeiter mit einem weissen Hemd, schwarzer Hose, tauper / roter / weisser / schwarzer oder grüner Schürze sowie schwarzen Schuhen einzukleiden.		
	Mitarbeiter	15.00
Option: mit farblich passender Krawatte oder Fliege	Mitarbeiter	8.00
Wir verfügen über ein breites Sortiment an Uniformen. Gerne dürfen Sie die Uniform der Mitarbeiter, anhand des Mitarbeiterbekleidung Kataloges selber zusammenstellen.		
	Mitarbeiter	Div.
REISESPESEN (Je nach Veranstaltungsart)		
Anfallende Spesen der Crew verrechnen wir nach Aufwand.	Approx.	n. Aufwand
Die Montage und Mise en Place Zeiten können sich je nach Anlassart verändern. Die Personalkosten werden nach effektiv geleisteten Arbeitsstunden verrechnet. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen verrechnen wir ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag.		
RAUMGESTALTUNG		
Wir verfügen über eine professionelle Raumgestaltungs- und Floristikabteilung. Unsere Raumgestalterin Livia Schmid unterbreitet Ihnen gerne Vorschläge für die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses, themenbezogen und den Gegebenheiten entsprechend.		
COCKTAIL		
Stehfische	Stück	35.00 - 60.00
DÏNER		
Gästetafel		vorhanden
mit passenden Stühlen		vorhanden
Option: bestückt mit Kissen farblich passend	Stück	7.00
Option: Garderobe inkl. Kleiderbügel	Stück	50.00
TISCHWÄSCHE		
Tischtücher weiss für Gästetafel	Stück	15.00
Option: Tischtücher farbig für Gästetafeln	Stück	17.00
Servietten weiss oder farbig für Gäste, gefaltet oder gerollt und	Stück	2.50
Option: mit einer farblich passenden Satinschleife verziert	Stück	2.50
ACCESSOIRES UND BLUMEN		
Farblich passende Glaswindlichter	Pauschal	25.00
Zusätzlich wird der Tisch mit Glasväschen bestückt, welche mit einzelnen, farblich passenden Blütenköpfen und Gräsern arrangiert werden.	Stück	35.00

Die GAMMACATERING AG behält sich das Recht vor, bei Änderungen im Marktangebot ein alternatives Raumgestaltungskonzept zu empfehlen.