Herbst-Winterangebot

Geniessen Sie mit Ihren Gästen einen herbstlichen Apéro, ein serviertes Dinner oder einen ausgiebigen Apéro riche.
Unser Team übernimmt den Kochlöffel und zaubert mit Ihren Lieblingszutaten das passende Herbstmenü für Ihren Anlass.

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

Apéro

Kalbstatar mit Pommerysenf
und eingelgtem gelben Rettich
***
Mangold Muffin mit Birne
***
Kaninchen Rillettes auf Sauerteigbrot
mit Schnittlauchöl
***
Kürbisgalette mit Kürbismousseline
gerösteten Kürbiskernen und kandierten Tannenspitzen
***
Waldpilz-Törtchen mit Kräutergel
und Mascarpone-Zitronen Crème

CHF 22.00 pro Person

Petersilienwurzelsuppe mit Röstzwiebelespuma
***
Gefüllte blaue Kartoffel
mit Gemüse und altem Gruyère überbacken
***
Bisoncarpaccio
mit Pilzen und Speckbrot Croûtons
***
Geräucherte Appenzeller Entenbrust
auf Randentatar und Cassis Aspik
***
Sashimi von der Lachsforelle
mit gepickelten Gurken und Pastinakencrème

CHF 24.00 pro Person

Nur in Kombination mit einem Lunch oder Dinner buchbar.

Alle Preise exkl. MWST.

Apéro Riche

Gemüsechips und GAMMA-Nüsse
***
Zwiebel-Riesling Suppe

Wirsingroulade mit Wurzelgemüsestreifen
Frischkäse und Haselnüssen

Roastbeef-Gurkenrolle
mit Pommerysenf-Mayonnaise und Paprika Drops
***
Geschmorte Kalbsbacken an Wacholder-Estragonjus
auf Selleriemousseline und gebackener Kürbis

Hausgemachte Ricotta Ravoli
mit gebratenen Pilzen und Kräuterschaum
***
Marronimousse mit marinierten Zwetschgen

Waldbeeren Tartlette

CHF 49.00 pro Person

Gemüsechips und GAMMA-Nüsse
***
Steinpilz-Crèmesuppe
mit gebratenen Pilzen und Schnittlauchcrème

Randencarpaccio mit Birnenchutney
Zigenfrischkäsecrème und gehobelter Belperknolle

Geräuchertes Bisonfilet mit gepickelten Perlzwiebeln
Lauchstroh und kaltem Karottenpurée
***
Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffel-Lauch Ragout und Chorizo-Schaum

Kürbis Cannelloni mit Spinatfüllung und Kürbiskernöl-Espuma
***
Biscuit Roulade mit Lebkuchenmousse Füllung
und Limoncellogel

Schokoladen Eclair
mit Vanille-Joghurt Crème und Krokant

CHF 52.00 pro Person

Alle Preise exkl. MWST.

Lunch/Dinner

Nüsslisalat mit Kartoffel dressing
gebratenen Pilzen und Roggenbrot Croûtons
***
Gebratener Hirschrücken
mit Zimtjus auf Rahmwirsing mit Quark Spätzli
***
Trauben Mille-feuille mit Vanilleglace

CHF 58.00 pro Person

Randen-Crèmesuppe mit Ziegenkäse Espuma
***
Alpstein Poulet an Rosmarin-Honigjus
Pak Choi und gedämpftem Quinoa
***
Mango-Passionsfrucht Mousse auf Biscuit
Vanille-Doppelrahm und Minzpesto

CHF 64.00 pro Person

Herbstlicher Salat an Kürbisvinaigrette
dazu geräucherte Appenzeller Entenbrust
***
Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Thymianjus
Pommes Anna und buntem Wurzelgemüse
***
Tarte Tatin mit Vanille Glace und Apfelkompott

CHF 86.00 pro Person

Alle Preise exkl. MWST.

Lunch/Dinner

Gebratener Steinbutt auf Champagnerkraut
an Safran Beurre Blanc

***

Kartoffel-Trüffel Schaumsuppe mit frischen Kräuter

***

Gebratenes Rindsfilet an Salbeijus
mit Topinamburpurée und Wurzelgemüse

***

Zweifarbiges Schokoladen Parfait
mit eingelegten Trauben und Weisswein Espuma

CHF 96.00 pro Person

Veganes Menü

Brokkolitatar
mit Granatapfel und weissem Balsamico Dressing

***

Kichererbsen-Süsskartoffel Ragout
mit gebackenen Zucchini

***

Mohnmousse
mit Birnen-Kompott und Süssbrot Crunch

CHF 59.00 pro Person

Alle Preise exkl. MWST.

Team & Infrastruktur

GAMMA Team

Anlassleiter	pro Stunde	CHF 95.00
Serviceteam	pro Stunde	CHF 56.00
Chef de cuisinie	pro Stunde	CHF 85.00
Cuisinier	pro Stunde	CHF 60.00
Mitarbeiterbekleidung	Mitarbeiter	CHF 15.00
Transport	ab	CHF 90.00

Infrastruktur

Komplettes Gedeck Apéro riche	pro Person	CHF 18.00
Komplettes Gedeck Dinner/Lunch	pro Person	CHF 20.00
Backstage- und Servicematerial	pro Person ab	CHF 11.00
Mobile Catering Küche	ab	CHF 300.00

Zusätzliches

Windlichter (verschiedene Farben)	ab	CHF 50.00
Tischwäsche weiss 220x220	Stück	CHF 15.00
Stoffservietten weiss	Stück	CHF 2.50
Stehtische inkl. Tischwäsche	Stück	CHF 40.00
Event Design (Blumen, Mobiliar, etc.)		nach Aufwand

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

Getränke

Wasser, Säfte und Eistee...

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	77 cl	CHF	6.00
Softdrinks gemischt	33 cl	CHF	5.00
Frisch gepresster Orangensaft	100 cl	CHF	11.00
Bergkräuter Eistee	100 cl	CHF	16.00
GAMMA Nogroni	20 cl	CHF	10.00
Rasberry Shrub	20 cl	CHF	9.00

Schaumwein

Balma Brut, Mas Bertran, Pendes	75 cl	CHF	35.00
Champagne Deutz Brut classic, NV	75 cl	CHF	75.00

Weisswein

Verdejo "Copaboca" Bodega Copaboca, Spanien	75 cl	CHF	42.00
Heida AOC Cave Biber, Wallis	75 cl	CHF	59.00

Rotwein

Bajo Montepulciano d'Abruzzo iLauri, Italien	75 cl	CHF	35.00
Rioja Riserva Monasterio de Yuso DOCa David Moreno, Spanien	75 cl	CHF	55.00

Bier

Chopfab	33 cl	CHF	5.50

Drinks & Digestif

Longdrinks	CHF	14.00
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 15.00 pro Gast.
Alle Preise exkl. MWST.