



Kulinarik à la **GAMMACATERING®**

GAMMACATERING zaubert Ihnen durch marktfrische Lebensmittel puren Genuss. Entdecken Sie unsere neusten Köstlichkeiten und lassen Sie sich zu Ihrem nächsten Event inspirieren.

Wir freuen uns auf Sie!

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

Kosten für Team, Infrastruktur und Dekoration

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung, Inszenierung und Umsetzung Ihres Anlasses.

Die Kosten für Mitarbeitende, Infrastruktur, Tabletop und Dekoration variieren je nach Art des Konzepts. Mit Freude stellen wir Ihnen eine transparente Offerte mit allen Positionen gemäss Ihren Wünschen zusammen.

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne - gemeinsam kreieren wir einen unvergesslichen Anlass für Sie und Ihre Gäste.



DESIGN

GAMMA Design. Stilvoll. Kreativ. Einzigartig. Individuell. Für Sie.

Selbstverständlich auch exklusiv für Ihren nächsten Event. Erleben Sie, wie sich ein Raum mit dem richtigen Konzept in etwas Neues und Spannendes verwandeln lässt.

Mit viel Erfahrung und Leidenschaft zaubert sie Ihnen ganz sicher einen WOW Effekt herbei, der Ihre Gäste erstaunen lässt.

Buchen Sie unsere Designerin Livia Schmid auch mal ohne unser Catering für sich privat oder im Geschäft.

Erfahren Sie mehr über die Designkreationen von
GAMMA Design.

Cocktail Flying serviert

Tatar vom Schweizer Rind

auf Brioche mit Belper Knolle und grobem Senf

Geröstetes Poulet

mit Kokosflocken, Ingwer und Limette

Hausgebeizter Lachs

auf Melba-Toast mit Yuzu-Mayonnaise und eingelegtem Rettich

Geräuchertes Forellenmousse

auf Bruschetta mit Korianderpesto

Mini Pita

gefüllt mit mediterranem Gemüse

Auberginen-Kaviar

auf Focaccia mit Tomaten-Tapenade

Karotten-Ingwerwurzelsuppe

mit Schnittlauchöl

Brownie Fudge

New York Cheesecake mit Basilikum-Minze Pesto

Oreo Cup Cakes (vegan)

Mango-Kokos Schnitte

CHF 60.00 pro Person

Das Angebot ist buchbar ab 30 Personen,
bei einer geringeren Personenanzahl unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Snacks auf Stehtischen verteilt

GAMMA Nüsse und Gemüsechips

CHF 7.50 pro Person

Oliventapenade

mit Bruschetta

CHF 5.50 pro Person

Jumi-Hartkäsewürfel "Ausbrecher"

und marinierte getrocknete Tomaten

CHF 7.50 pro Person

Apéro flying serviert

Tatar vom Schweizer Rind

auf Brioche mit Belper Knolle und grobem Senf

Hausgebeizter Lachs

auf Melba-Toast mit Yuzu-Mayonnaise und eingelegtem Rettich

Mini Pita

gefüllt mit mediterranem Gemüse

Karotten-Ingwerwurzelsuppe

mit Schnittlauchöl

19.00 CHF pro Person

Tauschen Sie die vier die Aperohäppchen ganz nach Ihren Wünschen
mit den Kreationen aus dem Cocktailangebot aus.

Die Snacks und Apérovariation sind ausschliesslich in Kombination mit einem Menu buchbar.

Apéro riche flying serviert

Teriyaki Roastbeef

mit Glasnudelsalat und Sesamjoghurt

Gebeizter Swiss Lachs

mit Zitrusfrüchten

Randen mit Burrata

und karamellisierten Baumüssen

Weisse Tomatensuppe

mit Basilikumöl

Sous-vide gegartes Kalbsschulterfilet

mit blauem Kartoffelpüree und Pfälzerkarotten

Felchen

mit Zitrusfrüchte-Risotto und grünen Bohnen

Schwarze Spinat-Ricotta-Ravioli

mit Kräuterpesto und Datterini Tomaten

Schokoladenmousse

mit Beeren und Schlagrahm

Saisonaler Streuselkuchen

CHF 67.00 pro Person



Menu

Saisonaler Salat (Rucola oder Nüssli)

mit gehobeltem Parmesan,
Datterini Tomaten-Confit oder marinierten Waldpilzen
und saisonalem GAMMA Dressing

Apfel-Sellerie-Suppe

mit Nussöl

Roastbeef

mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und gerösteten bunten Karotten

Warmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, Joghurt-Waldbeerglace

Dazu servieren wir ein Brötli, sowie Olivenöl und Fleur de Sel

Menüpreise

CHF 75.- pro Person

in 3 Gängen mit Suppe als Vorspeise

CHF 77.00 pro Person

in 3 Gängen mit Salat als Vorspeise

CHF 85.00 pro Person

in 4 Gängen



BBQ

Vom Grill

Angus Käsewurst, Tagliata vom Rind
Schweinsfilet im Speckmantel, Felchen, Pouletspiessli

Vegetarisch

Halloumi Gemüsespiess, Planted Chunk

Vorspeisen

Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Röstzwiebeln
Bunter Tomatensalat mit Burrata und Basilikum
Wassermelonen-Feta Salat mit Pfefferminze

Saucen

Zitronen Honig Dip, Kräuterquark, BBQ-Sauce, Chimi Churri, Chili Mayo

Beilagen

Pilaw Reis, Baked Potato, Gerösteter Blumenkohl

Drei Salate Ihrer Wahl

Blattsalat, Couscous Salat mit Cranberry, Kokos-Curry-Linsensalat, Randen-Apfelsalat,
Karotten-Orangensalat, Gurken-Joghurt Salat, eingelegtes Gemüse

Salatdressings

Italien, French und saisonales GAMMA Dressing

Drei Desserts Ihrer Wahl

Crème Brulée, New York Cheesecake mit Basilikum-Minze Pesto, Fruchtsalat,
Schokoladenmousse, Tiramisù, Mango-Kokos Schnitte, Schokoladenkuchen mit Rahm

CHF 95.00 pro Person

Das Angebot ist buchbar ab 30 Personen,
bei einer geringeren Personenanzahl unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Getränke

Soft- / Willkommensgetränk

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
77cl | CHF 6.00

Hausgemachter Bergkräuter Eistee
100cl | CHF 16.00

GAMMA Negroni
20cl | CHF 12.00

GAMMA Nogrni (alkoholfrei)
20cl | CHF 10.00

Bier

Chopfab
33cl | CHF 5.50

Weissweine

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP | I Lauri
Abruzzen | Pinot Grigio
75cl | CHF 35.00

Blanco fermentado en barrica DOCa | Bodegas
David Moreno
Rioja | Viura
75cl | CHF 45.00

Weisser Zweigelt | Weingut Irsslinger
Schwyz | Zweigelt
75cl | CHF 45.00

Schaumweine

Balma Brut | Mas Bertran
Penedès | Xarel-lo, Macabeo
75cl | CHF 35.00

Deutz brut Classic Cuvée GAMMA |
Deutz

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier
75cl | CHF 75.00

Rotweine

Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC |
Lauri
Abruzzen | Montepulciano
75cl | CHF 35.00

Helvet | Cave Biber
Wallis | Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
75cl | CHF 52.00

Rioja Reserva Monasterio de Yuso DOCa
Bodegas David Moreno
Rioja | Tempranillo, Garnacha
75cl | CHF 55.00

Zu unserem zusätzlichen Getränkeangebot beraten wir Sie gerne.

