



Unser Angebot für Gastgeber

Sie organisieren eine Party, einen Geschäftsanlass, einen Apero?

Wir produzieren und liefern Ihnen dazu unsere vielfältigen, qualitativ hochstehenden Speisen!

1



Wir bereiten in unseren Produktionsküchen Ihre gewünschten Speisen zu.

2



Anlieferung mit unseren klimatisierten Lieferwagen (warme und kalte Speisen).

3



Sie feiern - lediglich die Bedienung Ihrer Gäste liegt nun noch bei Ihnen.

Budgetfreundlich - einfacher geht's nicht

- Frisch zubereitet in unserer Küche
- Geliefert an Ihren Ort des Geschehens ab 20 Personen
- Praktisches Einweg-Geschirr und Besteck
- Einhaltung höchster Hygienestandards
- Sie sind Gastgeber und nehmen den Service selbst in die Hand
- Regionalität liegt uns am Herzen
- Bio Menus auf Anfrage

Für allfällige Caterings mit Service setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung!

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Menüvorschläge Apéro

Canapé belegt mit Ei, Spargeln, Schinken, Salami oder Käse	3.00 p/Stk.
Canapé belegt mit Lachs, Tartar, oder Bündnerfleisch	4.00 p/Stk.
Frühlingsrolle mit Süss - Sauersauce	9.00 p/Port.
Crostini mit Rohschinken	2.50 p/Stk.
Chips, Nüssli, Salzstängeli	2.50 p/P
Käseküchlein, Schinkengipfeli	3.00 p/Stk.
Poulet Satay Spiessli	3.00 p/Stk.
Kleine Fleischburger	5.00 p/Stk.
Assortierter Apéro Variante 1 Mini Pastetchen gefüllt, Hausgemachte Rauchspezialitäten, Canapés assortiert, Tomaten Mozzarella im Shotglas, Pizza Schiffli, Schinkenchüsseli,	16.00 p/P
Assortierter Apéro Variante 2 Hausgemachte Rauchspezialitäten, Appenzellerkäse Crossini, Pizza Schiffli, Schinkenchüsseli	13.00 p/P
Assortierter Apéro Variante 3 Gefüllte Minipastetchen, Canapés assortiert, Crepe Roulade	8.00 p/P

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen pro Teller

Lachsteller Rauchlachsteller Apfel - Selleriesalat und Baumnüssen	12.00
Nordlandteller Rauchlachs, geräuchte Forellenfilet, Crevettencocktail garniert mit Kapern, Eiern, Meerrettich, Blattsalat, Tomaten, Butter und Toastbrot	14.00
Hauspastete mit Cumberlandsauce und feinem Selleriesalat	13.00

Gemischter Teller pro Teller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Forellenfilet geräucht, rezepter Käse, garniert mit Blattsalat, Rüeblisalat, Oliven und Silberzwiebeln	12.00
--	-------

Warme Vorspeisen pro Portion

Eglifilet Zugerart serviert mit Gemüseis	9.00
Sautierte Eglifilet mit Steinpilzen und kleinen Kartoffeln	11.00
Tortelloni gefüllt mit Riccota und Spinat	8.00

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Suppen pro Portion 2dl

Bouillon mit Flädli	5.00
Suppe mit vergorenem Süssmost	6.00
Apfel - Ingwersuppe	5.00
Broccolicremesuppe	5.00
Bündner Gerstensuppe	6.00
Kartoffelsuppe mit Speck	6.00

Salate pro 100gr

Russischer Salat mit Mayonnaise	2.60
Kartoffelsalat	2.60
Selleriesalat	2.60
Randensalat	2.60
Maissalat	2.60
Rüebli-salat	2.60
Gurkensalat	2.60
Tomatensalat Mozzarella	3.00
Poulet Curry Reissalat	3.00

Gemischte Salate pro Person

Gemischter Salat mit 4 Sorten nach Wahl	6.00
Blattsalat verschiedene Saisonale Blattsalate	5.00

Salatbuffet pro Person

Das Herkömmliche verschiedene Blattsalate, Rüebli-salat, Maissalat, Randensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Selleriesalat und 2 verschiedene Saucen	12.00
--	-------

Das Andere verschiedene Blattsalate, griechischer Salat, Tomatensalat Mozzarella, Zucchettisalat, Peperonisalat, und 2 verschiedene Saucen	13.00
---	-------

Das Währschafte Wurstsalat, Teigwarensalat, Kartoffelsalat, Käsesalat, verschiedene Blattsalate, Kabissalat und 2 verschiedene Saucen	15.00
--	-------

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Hauptgerichte und Menüs

Schweinefleisch pro Person

Rahmschnitzeli mit Butternudeln und Gemüse	15.50
Voressen Hausart mit Kartoffelstock und Gemüse	13.50
Steak mit Kräuterbutter Butternudeln und Gemüse	18.00
Schweinsfilet an Pfifferlingssauce mit Trockenreis und Gemüse serviert	23.00
Schweinskarrebraten serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	19.00
Geschnetzeltes an Rahmsauce Butternudeln und Gemüse	16.00

Kalbfleisch pro Person

Schnitzel an Limonensauce Trockenreis und Gemüse	22.50
Filet am Stück gebraten an Pilzrahmsauce Tagliatelle und Gemüse	33.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüse	27.50
Schulterbraten Maison Risotto und Gemüse	21.50
Kalbspiccata Tomatenspaghetti und Broccoli	21.50

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Rindfleisch pro Person

Rindsfilet an Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüse 25.50

Sauerbraten
Polenta und Gemüse 15.50

Filet - Stroganoff
mit Trockenreis und Gemüse 22.50

Pouletfleisch pro Person

Geschnetzeltes an Currysauce
im Reisring mit Früchten garniert 14.50

Mah - Mee
Indonesisches Nudelgericht 11.50

Nasi Goreng
Reisgericht mit Poulet- und Schweinefleisch 11.50

Fisch pro Person

Gebrautes Zanderfilet mit Bananenjoghurt- Sauce
mit Kartoffeln und Gemüse 22.50

Eglifilet Zugerart
Butterreis und Gemüse 25.50

Seeteufelmedaillon an Rosmarinbutter
mit Salzkartoffeln und Spinat 25.50

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Urchigi Spezialitäten pro Person

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	16.50
Heisser Fleischkäse mit Salatauswahl	14.50
Grillpoulet mit Chips	14.50
Äpler Magronen mit Hauswurst und Kartoffeln dazu Apfelmus	12.50
Hausgemachter Hackbraten Polenta und Gemüse	15.50
Käsfondue „Hausmischung“ à discrétion mit Rechaud, Pfanne, Brennstoff, Fondueteller und Fonduegabeln Brötchörbli und Brot	22.50
Spaghettiplausch mit 4 verschiedenen Saucen alles à discretion	10.50
Suure Mocke mit Kartoffelstock	16.50
Bernerplatte Siedfleisch, geräucherter Kochspeck, Berner Zungenwurst, Bauernschinken Schweinswürstli, Sauerkraut, Bohnen und Kartoffeln	18.00

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Zusammengestellte Menüs

Menu 1

Blattsalat mit Croutons
**

Gemüsecremesuppe
**

Zürchergeschnetzeltes mit Kalbfleisch
mit Butterrösti und Gemüse
**

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

34.50

Menu 2

Hauspastete mit Sauce Cumberland
**

kleiner gemischter Salat
**

Schweinsfilet im ganzen gebraten
an feiner Pilzrahmsauce
Butternudeln und Gemüse
**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch

29.50

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer

Catering24 – Schöpfer Gastronomie AG – Grünmattstrasse 11 – 6032 Emmen



Menu 3

Antipastiteller
**

Minestrone
**

Schweinspiccata
mit Safranrisotto und Gemüse
**

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

27.50

Menu 4

grüner Blattsalat
**

Bouillon mit Flädli
**

Seeteufelmedaillon an Zitronenbutter
Salzkartoffeln und Broccoli
**

Gebrannte Creme

35.50

Menu 5

Gemischter Salat

Bouillon mit Gemüse

Hausgemachter Hackbraten an feiner Pilzrahmsauce
Kartoffelstock und Gemüse

Apfelkuchen mit Rahm

25.00

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer

Catering24 – Schöpfer Gastronomie AG – Grünmattstrasse 11 – 6032 Emmen



Unsere Buffets

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Eingelegte Tomaten
Piccata von Zucchini
gegrilltes Gemüse
Tomate mit Mozzarella
Auberginen mit Gorgonzola
marinierte Champignonsköpfe

Salatbuffet

Vitello Tonnato
Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Mailänder Salami

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe mit Pesto

Hauptgang

Lasagne von Lachs und Spinat

Saltinbocca vom Schwein

Ossobuco
geschmorte Kalbsscheiben in Gemüsesauce

Spaghetti mit diversen Saucen

Beilagen

Polenta, Risotto, Ratatouille, geschmorter Fenchel

Dessert

Tiramisu
Cassata Napolitana, Fruchtsalat

48.50 pro Person

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Bauernbuffet

Vorspeisen

Knackige Blattsalate

Mostbröckli aus eigener Produktion

Haus- Geräucherter Speck

Hobelkäse, Tête de Moine, Ziegenkäse

Pantli

Appenzeller Käsekuchen

Bündner Gerstensuppe

Hauptgang

Schweinsbratwurst

Schinken in Brotteig

Berner Platte

Cordon Bleu mit Kalbfleisch

Beilagen

Sauerkraut, Rotkraut

Butterbohnen

Petersilienkartoffeln, Saucenkartoffeln

Apfelschnitze, Marroni

Dessert

Aargauer Rüeblitorte

Süssmostcreme, Fruchtsalat

Apfelküchlein mit Vanilleglace

gebrannte Creme, Meringues mit Rahm

44.50 pro Person

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Internationales Buffet

Vorspeisen

gebeizter Lachs auf Norwegische Art

Roastbeef Gärtnerin Art

Hauspastete mit Sauce Cumberland

Seranoschinken mit Melone

verschiedene Salate

Crevettencocktail

Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry

Hauptgang

Schweinefilet Wellington

Rindsgeschnetztes Stroganow

Fjordlachs in Dillrahm

Kalbsgeschnetztes mit Rahmsauce

Beilagen

Blattspinat, glasierte Karotten, Blumenkohl,
Butterreis, Kartoffelgratin, feine Nudeln, Rösti

Dessert

Helles und Dunkles Schokoladen Mousse

pochierte Rotweibirnen

Frischer Fruchtsalat

div. Eissorten

52.50 pro Person

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Fondue Chinoise 240 gr Fleisch pro Person

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel oder Pferd

Saucen:

Remoulade

Curry

Knoblauch

Cocktail

Meerrettich

Rüebli Salat

Maissalat

Pommes Chips

diverses Essiggemüse

Birnenschnitze

Ananaswürfel

inkl. Geschirr

37.50

Grillfeeling Grandios pro Person

250gr Fleisch pro Person

Kalbssteak

Pferdesetak

Schweinekotelette

Pouletschnitzel

Lammrückensteak

Rindshohrückensteak

Crevetten

Bratwurst

Cervelat

Knoblauchsauce

Cocktailsauce

Kräuterbutter

Currysauce

Folienkartoffeln

Kartoffelsalat

Rüebli Salat

Randensalat

Maissalat

Tomatensalat

Blattsalat

42.50

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Grillfeeling pro Person

250gr Fleisch pro Person

Schweinekotelette
Pouletschnitzel
Bratwurst
Cervelat

Knoblauchsauce
Cocktailsauce
Kräuterbutter
Currysauce

Folienkartoffeln
Rüebli Salat
Randensalat
Maissalat
Tomatensalat
Blattsalat

32.00

Brotecke

Brottisch pro Person

Semmel	1.50
Party Brot dunkel	2.50
Mohnbrötli	1.50
Silserli klein	1.00
Buttergipfeli	1.20

Brote per Kg

Ruchbrot	5.50
Weissbrot	5.50
Kernenbrot	6.00
Chnörzli hell	5.00

Brotkorb mit reichhaltiger Auswahl pro Person	3.50
---	------

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Dessertspezialitäten

Torten pro Stück

Schwarzwäldertorte	3.50
Zuger Kirschtorte	4.00
Rüebli torte	3.50
Fruchttorte	4.00
Schggikuchen	4.00

Spezialtorten für Hochzeiten je nach Wunsch und Anfrage

Diverse Süsse Spezialitäten pro Portion

Braunes Mousse au Chocolat	4.50
Weisses Mousse au Chocolat	4.50
Gebrannte Creme	4.50
Frischer Fruchtsalat ohne Rahm	5.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	6.00
Caramelköpfl	4.50
Fruchttörtchen	4.50
Vanilleplunder	3.00
Cremeschnitten	3.00
Brownie	3.00
Nussgipfel	2.50

Dessertteller, lassen Sie sich überraschen 8.00

Käseteller als Dessert reichhaltig ausgarniert 10.00

Dessertbuffet

verschiedene Glacésorten	
Gebrannte Creme	
Schokoladencreme	
Mousse au Chocolat	
Schwarzwäldertorte	
Fruchtsalat	13.00

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Getränkekarte

Getränke pro Liter

Bowlen in verschiedenen Aromen mit Alkohol	17.00
Bowlen in verschiedenen Aromen ohne Alkohol	11.00

Getränke pro Flasche

Mineralwasser natur in 1.5 Liter PET	4.50
Mineralwasser gesüsst in 1.5 Liter PET	5.00
Orangensaft 1 Liter Flasche	5.50
Mineralwasser natur 50cl PET	2.50
Mineralwasser gesüsst in 50cl PET	3.00
Bier Spetzli 33cl	2.50
Bier Lager 50cl	3.50
Bier vom Fass pro Liter	5.50

Weine pro Flasche

Weisswein 50cl

La Cote	13.00
St. Saphorin	14.00
Fendant	10.00
Féchy	11.00

Roseweine

Dôle blanche	11.00
Oeil de Perdrix du Valais	11.00

Rotwein

Dôle	14.00
Chianti Classico	14.00
Cabernet Sauvignon	14.00
Malanser	11.00

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Flaschenweine 75cl pro Flasche

Weisswein

Quintener Chardonnay	35.00
Sauvignon blanc, Volpe Pasini	28.00
Epesses	26.00

Rosewein

Oeil de Perdrix	25.00
-----------------	-------

Rotwein

Rosso di Montepulciano	25.00
Cabernet Sauvignon, Chile	26.00
Maienfelder	32.00

Schaumweine

Prosecco 75cl	30.00
Champagner	55.00

Gerne nehmen wir auch Ihre eigenen Weinwünsche entgegen.
Alle Getränke werden nach effektivem Verbrauch inkl. Anbruch verrechnet.

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer

Catering24 – Schöpfer Gastronomie AG – Grünmattstrasse 11 – 6032 Emmen



Mietgeschirr

Gläser pro Stück

Rotweinglas	0.50
Weissweinglas	0.50
Sektglas	0.50
Mineralglas	0.50
Biergals	0.50
Bei Verlust oder Bruch verrechnen wir pro Stück	3.00
Reinigung pro Stück	0.25

Besteck pro Stück

Messer	0.50
Gabel	0.50
Suppenlöffel	0.50
Dessertlöffel	0.50
Dessertgabel	0.50
Bei Verlust oder Bruch verrechnen wir pro Stück	3.00
Reinigung pro Stück	0.25

Porzellan pro Stück

Teller gross	1.00
Teller klein	0.80
Kaffeetassen mit Untertassen	1.00
Suppentassen mit Untertassen	1.20
Suppenteller	1.00
Bei Verlust oder Bruch verrechnen wir pro Stück	10.00
Reinigung pro Stück	0.50

Diverses Zubehör pro Stück

Aschenbecher	0.50
Chafing Dish	15.00
Tischtuchrollen 100m	60.00
Servietten Tela ¼ Falz, in diversen Farben	0.20
Kerzen in diversen Farben	1.00

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer



Wichtige Bestimmungen

Bestellungen

Wir nehmen Ihre Bestellungen von Montag bis Sonntag gerne von 09.00 Uhr bis 18.00 Uhr entgegen. Die genaue Personenanzahl geben sie uns bitte 48 Stunden vor dem Anlass bekannt, diese Mindestanzahl dient auch zur Rechnungsstellung.

Lieferzeit

Wir liefern oder bedienen Sie täglich, je nach Abmachung.

Personal

Bei den Vorschlägen handelt es sich um einen reinen Lieferservice. Wünschen Sie eine Betreuung durch uns, so bieten wir Ihnen unser Premium Catering an. Fragen Sie uns an.

Bei Mitarbeiterbedarf verlangen wir pro Stunde CHF 50.00

Für den Auf- und Abbau verrechnen wir immer je 1 Stunde.

Zahlungsmodus

In der Regel gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen, bei grösseren Anlässen behalten wir uns eine Akontozahlung vor.

Transport

Der Transport ist nicht in den Preisen inbegriffen.

Wir verlangen pro Kilometer CHF 1.00 ab Lieferort.

Lieferort ist ab Emmen, Zürich oder Brienzwiler, wird von Catering 24 entschieden.

Ausgewiesene Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken.

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer.

Preisänderungen

Preisänderungen vorbehalten.

Alle Preise in Schweizer Franken exkl. Mehrwertsteuer