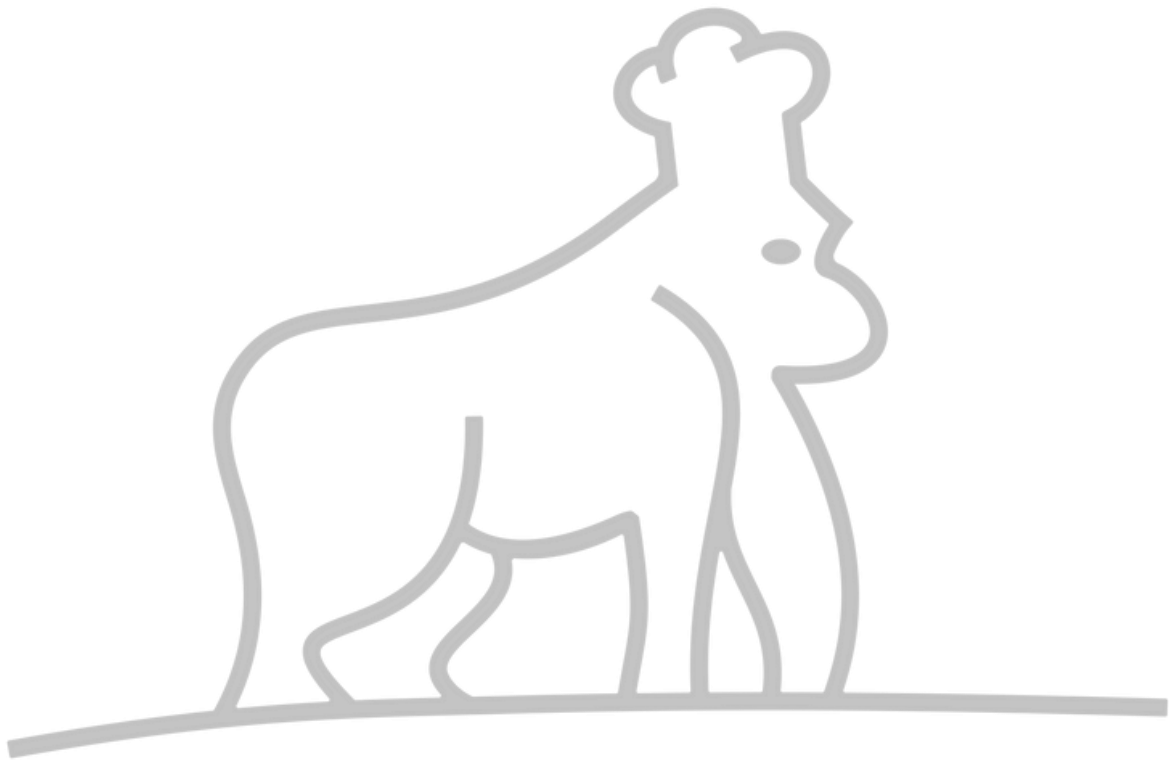


# SILBERRÜCKEN

CATERING



SILBERRÜCKEN CATERING BASEL

Hafenstrasse 9

4057 Basel

[www.silberruecken-catering.ch](http://www.silberruecken-catering.ch)

[info@silberruecken-catering.ch](mailto:info@silberruecken-catering.ch)



Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, euch an diesem besonderen Tag begleiten zu dürfen.

Ob genussvolle Apéros, elegante Flying Dinners, saftige Barbecues, nobler Tellerservice, reichhaltige Buffets, raffinierte Cocktail-Kultur, massgeschnittenen Caterings. Das Silberrücken Catering ist der ideale Partner für unvergessliche Events in der Region Basel.

Von Geburtsfeiern im kleinen Rahmen, über wundervolle Hochzeiten in exklusiven Locations, bis hin zu gigantischen Firmenevents mit hunderten von Personen, bekochen & bedienen wir unsere Gäste exakt nach euren individuellen Wünschen.

Gerne beraten wir Sie unverbindlich und offerieren Ihren persönlichen Anlass.

Wir bitten um Verständnis, dass wir euren Wunschtermin lediglich für 10 Tage provisorisch reservieren. Eine verbindliche Zusage erhaltet ihr bei Vertragsabschluss.

Auf den folgenden Seiten findet ihr unser Angebot, welches die Planung, Organisation, sowie den reibungslosen Ablauf eurer Feier erleichtert.



# SPEISEN

## APÉRO

### KALTE HÄPPCHEN

Canapées nach Wahl	CHF 5.00
Mini Sandwiches nach Wahl	CHF 5.00
Speckgugelhopf	CHF 5.00
Gemügesticks mit dreierlei Saucen	CHF 4.00
Naked Nachos mit Guacamole, Salsa und Kräuterfrischkäse	CHF 5.00
Vitello Tonnato	CHF 6.00
Hummus, Oliventapenade und Bruschetta mit Röstbrot	CHF 8.00
Triologie vom Tartar	CHF 13.00

### WARME HÄPPCHEN

Sautierte Jakobsmuschel, Erbsenpüree, Ananas-Chili-Chutney und Wasabicrumble	CHF 6.00
Riesencrevetten Variationen	CHF 6.00
Mini Pulled-Beef-Burger mit Zwiebel-Chutney und Barbecuesauce	CHF 6.00
Saisonale Suppe	CHF 5.00
Falafel mit Tzaziki	CHF 5.00
Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce	CHF 5.00
Portobellopilz mit Tomaten, Petersilie und Zwiebel	CHF 4.00



## APÉRO VARIATIONEN

Unser Apéro Variationen sind perfekt für alle, die sich an exquisitem Fingerfood erfreuen möchten. Geniesst eine Vielfalt von Geschmacksrichtungen und delikaten Häppchen in ansprechender Präsentation.

### APÉRO CLASSIC

CHF 24.50 pro Person

Verschiedene Canapes

Oliven, Nüssli, Chips

Bruschetta

Hummus mit Falafel

Meatballs mit Tomatensauce

Gemüsequiche

Gemügesticks mit Dip

### APÉRO GOURMET

CHF 29.50 pro Person

Verschieden Canapes

Oliven, Nüssli, Chips

Tomaten Mozzarella Spiess

Melonen Rohschinken Spiess

Mini Pulled Beef Burger

Sautierte Riesenkrevetten mit Mangosalat und Avocadocreme

Kalte Zitronengras Kokoks Suppe mit Basilikum

Chäschiechli



## APÉRO RICHE

CHF 65.00 pro Person

Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree und Ananas-Chili-Chuntey

Mini Pulled Beef Burger

Sautierte Riesenkrevetten mit Mangosalat und Avocadocreme

Bruschetta mit Röstbrot

Ziegenkäse-Gurkenrolle mit Walnuss und Rucolapesto

Konfiertes Eigelb mit getrüffeltem Kartoffelschaum

Feta Dattel im Speckmantel

Pouletpraline mit Hoisin-Creme Friche sauce

Zitronengras-Kokos-Currysuppe mit Basilikum Pesto

76 Std. gegarter Schweinebauch mit Jus und Röstkartoffelstock

Spinat-Ricotta Ravioli mit Kräuterrahmsauce

Zanderfilet mit Süsskartoffelpüree und Gewürzbeurre Blance

## DESSERTOPTIONEN

CHF 5.00 pro Einheit

Panna Cotta

Cookies

Tiramisu

Saisonales Früchtemousse

Sauerrahm-Limettenmousse

Schokoladenmousse

Fruchtsalat (vegan)

Kokos-Gotta mit saisonalem Coulis (vegan)

*Die obigen Dessertoptionen können auch direkt in den Apéro Riche durch Ersetzen von einzelnen Komponenten eingebaut werden.*



## VEGANER APÉRO

*Selbst zusammenstellbar*

Gemügesticks mit veganen Dips

Karotten-Orangensuppe

Orientalischer Couscous-Salat

Oliven, Chips und Nüssli

Bruschetta mit Röstbrot

Linsensalat mit Gemüse und Datteln

Blumenkohlvariation

Falafel mit Avocadocreme und Mango-Chili-Salat

Tomatensuppe mit Basilikumöl (Warm und kalt servierbar)

Randencarpaccio mit Walnuss und Rucola

Süskartoffelvariation mit Pistazien und

Safran Selleriegemüse

Gefüllte Pilze

Ananas Tofu Spiesse

*5 Komponenten 19.50 CHF pro Person*

*7 Komponenten 24.50 CHF pro Person*

*9 Komponenten 29.50 CHF pro Person*



# MENUVORSCHLÄGE

Wir freuen uns darauf euer Menu in einem persönlichen Gespräch auf euch abzustimmen.

Auf den nächsten Seiten findet ihr unsere saisonal abgestimmten Menü Vorschläge als Inspiration.

## FRÜHLING

### KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Rhabarber, Radieschen und Apfel.  
CHF 14

Serrano-Schinken mit grünen und weissen Spargeln an einer leckeren Vinaigrette  
CHF 21

Rindstartar mit Belperknolle, cremiges Eigelb, Radieschen und Rucola 1  
CHF 19

### WARME VORSPEISEN

Cremiger Bärlauch-Risotto mit Morcheln und Saisonalem Gemüse.  
CHF 17

Zitronenravioli mit Thymianbutter, Radieschen und Frühlingszwiebeln.  
CHF 18

Weisse Spargeln mit Hollandaise, Vinaigrette und zur Auswahl:  
Beinschinken/ Landrauchschinken/ Serrano-Schinken  
CHF 19 / CHF 21 / CHF 21



## SUPPEN

Weisse Spargelcremesuppe mit sautierter Riesenkrevette  
CHF 16

Warme oder kalte Gartenerbsensuppe mit Creme Fraiche und  
sautierter Jakobsmuschel  
CHF 16

Bärlauch-Weissweincremesuppe mit Landrauch-Schinken  
CHF 14

## HAUPTGANG

Am Stück gegartes Kalbsteak mit Hollandaise, kleinen Kartoffeln und  
weissen Spargeln.  
CHF 54

Glasig gegartes Zanderfilet mit Kräuterrahmsauce, cremiges Weissweinisotto und fri-  
schem Blattspinat.  
CHF 42

Sautierte Entenbrust mit Orangen beurre blanche, Kartoffelgnocchi und Karotten.  
CHF 43

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und saisonalem Gemüse.  
CHF 56

Sautiertes Saiblingsfilet mit feiner Vinaigrette, Venere-Risotto und grünen Spargeln.  
CHF 42

Rindsfilet niedergegart mit Portweinjus, Kräuterkartoffelstock und Romanesco.  
CHF 54

## VEGETARISCHER HAUPTGANG

Spargelisotto mit sautierten Morcheln und Frühlingszwiebeln  
31 CHF

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Walnuss und Radieschen  
29 CHF

Kartoffelgnocchi mit Oliven, Frühlingszwiebeln, und Peperoni mit Feta überbacken  
29 CHF





## SOMMER

### KALTE VORSPEISEN

Bunter Sommer Salat mit Melonen und Basilikum.  
CHF 14

Tomaten Mozzarella Salat in diversen Strukturen mit Basilikum und Balsamico  
CHF 18

Vitello Tonnato mit Kapern, Portulak und Zwiebeln.  
CHF 21

Rauchlachstartar mit Gurke, Zitrone und Radieschen.  
CHF 21

### SUPPEN

Erdbeer-Gazpacho mit kurzgebratenem Thunfisch.  
CHF 16

Kalte Tomatensuppe mit Ginschaum.  
CHF 14

Portulak-Weissweincremesuppe mit sautierter Jakobsmuschel.  
CHF 16

Melonenkaltschale mit Prosecco, Minze und Landrauchschinken.  
CHF 14



## HAUPTGANG

Lammrücken Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Ratatouille.  
CHF 48

Sautierte Maispouardenbrust mit leichter Kräuterrahmsauce, Tagliatelle und saisonales Gemüse.  
CHF 38

Wolfsbarschfilet mit Oliven-Kapernsauce, Pommes Parisienne, Artischocken und Cherytomaten.  
CHF 43

Heilbuttfilet mit Gewürz beurre blanche, Kräuterkartoffelstock und Karotten.  
CHF 44

Gerolltes Kalbssaltimbocca vom Runden Riemen mit Marsalajus, Dörrotomatenrisotto und sautierte Zucchetti.  
CHF 49

Duo vom Kalb und Rindsfilet mit Portweinjus, Hollandaise, Bratkartoffel und Marktgemüse.  
CHF 61

## VEGETARISCHER HAUPTGANG

Mediterranes Risotto mit im kataifiteig fritiertem Feta  
CHF 29

Spinat- Riccota- Ravioli mit Zitronensauce, Rucola, Pinienkerne und Cherytomaten  
CHF 29.50

Kartoffelgnocchi mit Kräuterrahmsauce, Dörrotomaten und Portulak  
CHF 29



## HERBST

### KALTE VORSPEISEN

Randencarpaccio mit Rucolasalat, Walnussdressing, Nussmischung und Fetakäse  
16 CHF

Saisonaler Blattsalat mit Quittendressing, Kürbis, Birnen und Kürbiskernen.  
14 CHF

Nüsslisalat mit fruchtigem Dressing, Speck, gehacktem Ei und knusprigen Croutons.  
16 CHF

Ziegenkäseröllchen mit Rohschinkenmantel, dazu Portweinfeigen und Nüsslisalat.  
18 CHF

Nüsslisalat mit sautierten Pfifferlingen und Orangendressing.  
16 CHF

### WARME VORSPEISEN

Cremiger Risotto mit sautierten Pfifferlingen und einem konfiertem Eigelb.  
18 CHF

Kürbiscremesuppe mit Curry und einer sautierten Krevette.  
16 CHF

Safran-Weissweinschaumsuppe mit sautierter Jakobsmuschel.  
16 CHF

Cremiges Onsen Ei mit Pastinaken Püree und Trüffelschaum.  
16 CHF



## HAUPTGANG

Am Stück gegarter Rehrücken mit Preiselbeerjus, Spätzli,  
glasierten Marroni und Rotkraut.  
54 CHF

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Sauce Bernaise,  
Kartoffelgratin und Wurzelgemüse.  
56 CHF

Sautiertes Zanderfilet mit einem Weissweinschaum,  
Kartoffel-Petersilienstampf und Wirsing  
42 CHF

Sous Vide gegarter Kalbs Runder Riemen mit Rohschinkenmantel,  
Bratkartoffel-Kürbisragout und Kürbiskerne.  
52 CHF

Pouletbrust mit Waldpilzrahmsauce, Tagliatelle und saisonales Gemüse.  
37 CHF

Sautierte Krevetten und Jakobsmuschel mit Safransauce,  
Kürbisgnocchi und Variation von Kürbis.  
42 CHF

## VEGETARISCHER HAUPTGANG

Pilzravioli mit Pinienkernpesto, Rucola und Feigen.  
32 CHF

Tagliatelle mit feiner Pfifferlingenrahmsauce.  
31 CHF

Kürbis Risotto mit Kürbiskernen und Kürbisöl.  
29 CHF

## SAISON DESSERT

Schokoladen-Preiselbeer-Trifle  
12 CHF

Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm.  
12 CHF

Luftige Sauerrahmmousse mit Orange und Walnuss.  
12 CHF



## WINTER

### KALTE VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat mit fruchtigem Apfeldressing, Haselnuss und Randen  
CHF 14

Sautiertes Pilztatar mit Kürbisvariation und Röstbrot.  
16 CHF

Nüsslisalat mit fruchtigem Dressing, Speck, gehacktem Ei und knusprigen Croutons.  
16 CHF

Geräucherte Entenbrust mit Rotkabissalat und Orange.  
19 CHF

Zweifarbene Randen-Frischkäseröllchen mit Rucola,  
schwarze Walnuss und Preiselbeeren.  
17 CHF

### WARME VORSPEISEN

Risotto mit Tallegio, Chicoree Rosso Aceto Balsamico, und Portweifeigen.  
18 CHF

Marroni-Chili-Ingwer-Ravioli mit Rotkrautsalat und Preiselbeerschaum.  
18 CHF

Pastinakencremesuppe mit konfiertem Saiblingsfilet und Kerbelöl  
17 CHF

Spinatcremesuppe mit sautierter Wachtelbrust und Eigelbcreme.  
17 CHF



## HAUPTGANG

Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Portweinjus,  
Röstzwiebel-Kartoffelstampf und Karottenvariation.  
44 CHF

Sautierte Maispoulardenbrust, Tomaten-Petersilienvinaigrette,  
cremiger Salbeipolenta und Ratatouille.  
39 CHF

Duo vom Rinds- und Kalbsfilet mit Portweinjus, Sauce Choron,  
Kartoffel Mille-Feuille und Marktgemüse.  
61 CHF

Niedergegartes Rinds Entrecôte mit Balsamicojus,  
Bratkartoffel-Wurzelgemüse-Ragout.  
52 CHF

Sous vide gegarter Kabeljau mit Zitronen-Beurre-Blance,  
Venere-Risotto und frischem Blattspinat.  
42 CHF

Sautiertes Heilbuttfilet mit Gewürzbuttersauce, Süsskartoffelpüree und Pastinaken.  
46 CHF

## VEGETARISCHER HAUPTGANG

Fregola Sarda mit Wurzelgemüse, Kräutersalat und einer feiner Zitronenrahmsauce.  
29 CHF

Randengnocchi mit Meerrettichrahmsauce, grillierter Randen,  
Schnittlauch und Röstzwiebeln.  
31 CHF

In Kadaifiteig frittiertem Feta mit Zitronenjoghurt, Kichererbsen Hummus, und Randen.  
31 CHF

## SAISON DESSERT

Läckerlimousse mit lauwarmen Zwetschgen  
14 CHF

Orangen-Schokoladen Variation  
12 CHF

Zimt Creme Brûlée mit Früchten ausgarniert.  
12 CHF



## DESSERT

Baileysmousse mit Vanileglace &Baumnuss	CHF	12.00
Zitronen-Mohnküchlein mit Weisserschokolade & Passionsfrucht	CHF	12.00
Berensüppchen mit Joghurtglace	CHF	12.00
Glacévitrine	CHF	10.50
Panna Cotta mit Saisonalem Coulis	CHF	8.00
Tiramisu Classic oder mit Himbbeeren	CHF	8.00
Saisonales Frucht mousse	CHF	8.00
Sauerrahmmousse mit Limette	CHF	8.00
Schokoladenmousse Weiss, Milch, Zartbitter	CHF	8.00
Früchteplatte/ Fruchtsalat	CHF	5.00
Dessertbuffet (Auswahl von 4 Desserts)	CHF	21.00
Panna Cotta, Cookies, Tiramisu, Frucht mousse, Sauerrahm-Limettenmousse, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Früchteplatte		

\* Wenn ein Dessert bestellt wird, fallen keine Kosten für eine mitgebrachte Torte an. Ohne Dessert wird für die Torte ein Gabelgeld von CHF 7.00 pro Person verrechnet.

\*\* Die Preise für das Dessert verstehen sich pro Person

## MIDNIGHT SNACK

Käse – und Fleischplatte	CHF	250.00
Hot Dog classic	CHF	6.50
Hot Dog deluxe	CHF	10.50

\* Die Hot Dogs werden nach 10er Packung berechnet.



## BARBECUE VARIANTEN

### CLASSIC BBQ BUFFET

CHF 56.00 pro Person | 240g Fleisch pro Person

#### Fleisch\*

Mariniertes Schweinesteak à 60g

Marinierte Poulet Schenkel Steak à 60g

Mariniertes Truthanschnitzel à 60g

Kalbsbratwurst 100% Kalb à 60g

Merguez Lamm & Rind à 60g

Chäs-Schüblig à 60g

Bauernbratwurst à 60g

#### Beilagen

Grosse Auswahl an Saisonalen Salaten

Maiskolben

Rosmarinkartoffeln

Saisonales Ofengemüse

Brot

Auswahl an BBQ Saucen

#### Vegetarisch / Vegan

Portobellopilze

Beyond Plätzchen

Grillkäse

- Auswahl aus 2 Fleisch- und 2 Wurstsorten





## GOURMET BBQ BUFFET

CHF 65.00 pro Person | 300g Fleisch pro Person

### Fleisch\*

Mariniertes Rinderhüftsteak à 60g

Mariniertes Schweinesteak à 60g

Marinierte Poulet Schenkel Steak à 60g

Riesencrevetten à 60g

Kalbsbratwurst 100% Kalb à 60g

Merguez Lamm & Rind à 60g

Chäs-Schüblig à 60g

Bauernbratwurst à 60g

### Beilagen

Grosse Auswahl Saisonalen Salaten

Maiskolben

Saisonales Ofengemüse

Süskartoffeln Strips

Bakedpotatoes / Rosmarinkartoffeln

Brot

Auswahl an BBQ Saucen

### Vegetarisch / Vegan

Portobellopilze

Beyond Plätzchen

Grillkäse

- Auswahl aus 3 Fleisch- und 2 Wurstsorten



## ROYAL BBQ BUFFET

CHF 79.00 pro Person | 300g Fleisch pro Person

### Fleisch \*

Mariniertes Rinderhüftsteak à 60g

Marinierte Poulet Brust à 60g

Mariniertes Lammfilet 60g

Jakobsmuscheln à 60g

Kalbsbratwurst 100% Kalb à 60g

Merguez Lamm & Rind à 60g

Chäs-Schübli à 60g

Bauernbratwurst à 60g

### Beilagen

Grosse Auswahl an Saisonalen Salaten

Maiskolben

Saisonales Ofengemüse

Süsskartoffeln Strips

Bakedpotatoes / Rosmarinkartoffeln

Brot

Auswahl an BBQ Saucen

### Vegetarisch / Vegan

Portobellopilze

Beyond Plätzchen

Grillkäse

- Auswahl aus 3 Fleisch- und 2 Wurstsorten



## FOODSTAND

Lasset euch und eure Gäste von uns auf eine kulinarische Weltreise entführen.

1 Foodstand	CHF 52.00 pro Person
3 Foodstände	CHF 65.00 pro Person
5 Foodstände	CHF 81.00 pro Person



### INDIEN

Verschiedene Chutneys mit Naan, Samosa mit Gemüse, Samosa mit Poulet, Chicken Butter Masala, Kichererbsen Curry (Vegivariante), Lemon Rice



### ITALIEN

Grilliertes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse, Pasta & Parmesanrahmsauce in einem Parmesanleib zubereitet, Poulet- & Auberginen-Picatta ``milanese`` (Vegivariante) und Tomatensauce



### MEXICO

Tortilla Chips mit Guacamole, Salsa und Soure Creme, Caesar Salat, Chicken Fajita, Gemüse Tacos (Vegivariante)



### SPANIEN

Chorizo, Manchego, marinierte Oliven, spanische Tortilla, Meeresfrüchte- & Kräuterseitling Paella (Vegivariante)



### SCHWEIZ

Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus & Reibkäse, Waldpilzschnitte (Vegivariante), Polenta mit Salsiccia an Zwiebelsauce und Wurzelgemüse



### USA

Schweinsplätzchen, Rindshuftsteak & Pouletschenkel-Steak vom Grill, Kartoffelsalat, Cole Slow und saisonale Salate. Diverse Saucen & Rosmarinkartoffeln



## MARKTSTÄNDE

Reise quer durch die Schweiz mit kulinarischen regionalen Klassikern ist für die kalten Monate genau das richtige.

1 Marktstand	CHF 52.00 pro Person
3 Marktstände	CHF 65.00 pro Person
5 Marktstände	CHF 81.00 pro Person



### LAAX

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Äplermagronen mit Apfelmus (Speck separat)



### ZERMATT

Waldhuus Kääs-Fleischplatte

Raclette mit Gschwelli und Essiggemüse



### ST. MORITZ

Bündner Gerstensuppe

Wirsing Pizokel (Speck separat)



### LUZERN

Kääskiechli

Luzerner Kügeli-Pastete mit Erbsen und Karoten



### SAAS-FEE

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Crouton

Walliser Röschti mit Tomaten und Raclette Käse



## À DISCRÉTION

Unsere Fondue- Gerichte sind perfekt für kalte Winterabende und sorgen für eine warme und gemütliche Atmosphäre. Zusammen mit einem guten Glas Wein oder einem erfrischenden Bier wird euer Abend bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

### KÄSEFONDUE

CHF 45 pro Person

Bei uns könnt ihr zwischen folgenden Geschmacksrichtungen wählen und bei jedem neuen Caquelon etwas Neues probieren.

Traditionell

Alpenkräuter

Berner Fondue (Speck & Zwiebel)

Tomaten

Trüffel

Alle Fondues werden mit Brot & geschwellten Kartoffeln serviert.

### FONDUE CHINOISE

CHF 55 pro Person

Poulet, Kalb & Rind

Sechs verschiedene Saucen

Reis, Röstikroketten & Gemüse

### GEMÜSE FONDUE

CHF 37 pro Person

Wir bieten eine Vegetarische alternative zum Fondue Chinoise an. Bei dieser kann anstelle von Fleisch vorgegartes Gemüse in Gemüsebouillon erwärmt und mit sechs verschiedenen Saucen genossen werden.

Als Beilagen gibt es Reis und Röstkroketten.



# GETRÄNKE

## APÉRO

Prosecco Contarini Valdobbiadene DOCG, IT 7.5dl	CHF	50.00
Sandoase Spritz	CHF	12.50
Martini Fiero Tonic	CHF	12.50
Apérol Spritz	CHF	12.50
Hugo	CHF	12.50
Hugo Royal	CHF	17.00
Pampelmu.se / Pampelro.se 2.5dl	CHF	8.00

## APERÓ ALKOHOLFREI

Martini Apéritivo	CHF	12.50
Hugohni	CHF	12.50
Shirley Temple	CHF	12.50
Crodino Aperitivo	CHF	9.00

## BIER

### FLASCHENBIER

San Miguel Fresca 3.3dl	CHF	8.00
Coruja IPA 3.3dl	CHF	8.00
Schneider Weisse 5.0dl	CHF	9.50
Valaisanne Lager 3.3dl	CHF	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei 3.3dl Lager   Weizenfrisch   Zitrone	CHF	5.50

*\*Weitere Flaschenbiere auf Anfrage*



## SOFTGETRÄNKE

Valser 3.3dl Classic   Silence	CHF 4.50
Valser 7.5dl Classic   Silence	CHF 9.50
Coca Cola 3.3dl Classic   Zero	CHF 5.00
Rivella 3.3dl Rot   Blau	CHF 5.00
Apfelschorle 3.3dl	CHF 5.00
Eistee 3.3dl Zitrone   Pfirsich	CHF 6.00
Orangensaft 10dl	CHF 11.50

## HEISSGETRÄNKE

Espresso	CHF 5.00
Kaffee	CHF 5.00
Tee	CHF 5.00



## WEINE

### WEISSWEIN

Chardonnay	Australien	CHF	50.00
Pinot Grigio DOC	Italien	CHF	50.00
Simué Verdejo	Spanien	CHF	50.00
Fendant Gilliard AOC	Schweiz	CHF	60.00
Sommerwind Riesling Silvaner	Schweiz	CHF	60.00
Johannisberg AOC Cordonier & Lamon	Schweiz	CHF	65.00

### ROTWEIN

Primitivo di Pulgia	Italien	CHF	50.00
Rioja Crianza	Spanien	CHF	50.00
Cabernet Sauvignon	Californien	CHF	50.00
Fortant Malbec Pays d'Oc IGP	Frankreich	CHF	60.00
Endless Summer Pinot Noir	Frankreich	CHF	60.00
Merlot Ticino DOC	Schweiz	CHF	65.00

### ROSÉ

Summertime	Frankreich	CHF	50.00
Miraval Côtes de Provence	Frankreich	CHF	60.00

### SCHAUMWEIN

Prosecco Contarini	Italien	CHF	50.00
Champagner Piper- Heidsieck	Frankreich	CHF	99.00
Rosé Champagner Piper- Heidsieck	Frankreich	CHF	99.00

\* Weitere Weine auf Anfrage





## LONGDRINKS & COCKTAILS

Für eure Party haben wir diverse Longdrinks und Cocktails im Angebot. Gerne besprechen wir eure Cocktailwünsche in einem persönlichen Gespräch.

*Wir empfehlen euch eine schlanke Barkarte mit sechs verschiedenen Getränken.*

### LONGDRINKS

CHF 14.00

Gin Tonic / Lemon

Vodka Tonic / Lemon

Vodka Mate / Red Bull

Vodka Orange/ Cranberry

Cuba Libre

Whiskey Cola

Flying Hirsch

### SHOTS

CHF 5.00

Tequila

Berliner Luft

Francelico

Jägermeister

Sambuca

Saurer Apfel

Heuschnaps

### COCKTAILS

CHF 16.00

Negroni

Dark & Stormy

Dirty Shirley

Gin Mule / Vodka Mule

### MOCKTAILS

CHF 12.00

Virgin Basils mash



# DIENSTLEISTUNGEN

Unsere Eventverantwortlichen werden euch von der Anfrage bis zum Schluss der Veranstaltung mit Freude begleiten und unterstützen.

Diverse weitere Leistungen sind über uns buchbar:

Eventleitung	pro Stunde	CHF 85.00
Bar & Servicepersonal	pro Stunde	CHF 55.00
Koch	pro Stunde	CHF 65.00
Stehtische	Stück	CHF 50.00
Tischwäsche	Stück	CHF 6.50
Stoffservietten	Stück	CHF 1.50
Gläser	pro Person	CHF 2.50
Besteck	pro Person	CHF 2.50
Teller	pro Person	CHF 2.50
Kaffeetassen	pro Person	CHF 2.50
Zusätzliche Gläser	Stück	CHF 2.00
Glasbruch	Stück	CHF 2.50
Tellerbruch	Stück	CHF 5.00
Grill inkl. Reinigung	Stück	CHF 100.00
Buffettische	Stück	CHF 50.00
Popcornmaschine	inkl. Popcorn	CHF 250.00
Zuckerwattemaschine	inkl. Zuckerwatte	CHF 250.00
Döggelikasten	Stück	CHF 200.00
Fotobox	inkl. Props & 400 Bilder	CHF 1000.00
Zusätzliche Bilder	pro 400 Stk.	CHF 150.00
Anfahrtspauschale	(Auf- & Abbau)	*individuell nach Aufwand