

CULINARIA



Catering 2022 Sommer

Fingerfood

Butterzopf mit Joghurt-Kräuterbutter

Brot mit Joghurt-Kräuterbutter

Oliven-Focaccia mit Dörrtomaten und Hummus

Käseplatte garniert mit Nüssen und Früchte

Fleischplatte garniert mit eingelegtem Gemüse

Karottensalat mit Orangen, Sesam
und Schnittlauch

Linsen-Balsamicosalat mit Peperoni,
Melonen und Baumnüssen

Berner-Tomaten im Glas
mit Mozzarella und Pesto

Gazpacho mit Himbeeren und Basilikum

Gemüsetarte mit Sauerrahm, Frühlingslauch
und Antipasti

Empanadas gefüllt
(Peperoni, Zucchetti, Aubergine und Manchego)

Klapp-Brot
mit Rohschinken, Kräutersauce, Apfel,
Lattich und Senfzwiebelconfit

Klapp-Brot vegi
mit Camembert, Kräutersauce, Apfel,
Lattich und Senfzwiebelconfit

Süsses

Brätzeli
Kuchen (Zitrone, Schokolade, Karotten)
Blechkuchen mit Saisonfrüchten
Bananen-Kokoskuchen
Schokoladen-Brownies mit Cranberrys
Süssmostcrème
Gebrannte Crème
Glacen-Chübeli

Getränke

Weisswein aus Ligerz, 0.75l
Roséwein aus Ligerz, 0.75l
Rotwein aus Ligerz, 0.75l
Malbec aus Ligerz, 0.75l
Prosecco Bernardi, 0.75l
Bärner Müntschi, 0.33l
Felsenau Junker, 0.33l
Felsenau Schümli, alkoholfrei, 0.33l
Mineralwasser, 1.5l
Orangensaft, 1l
Apfelsaft, 1.5l
Cola, Citro, Eistee, 1.5l

Material & Transport

Material

Bambusteller, Besteck, Gläser

Transportpauschalen (Lieferung und Rücktransport)

Aufbau vor Ort, 15 Minuten, inklusive

Lieferzone 1 (8 km, Gemeindegebiet RSDW)

Lieferzone 2 (10 km)

Lieferzone 3 (über 10 km)