

CULINARIA



# ***Catering 2022 Herbst-Winter***

## **Fingerfood**

---

Butterzopf mit Joghurt-Kräuterbutter oder Frischkäse

Rustico-Brot mit Joghurt-Kräuterbutter oder Frischkäse

Oliven-Focaccia mit Dörrtomaten und Hummus

Käseplatte garniert

Fleischplatte garniert

Linse-Balsamico Salat mit Randen  
und Ziegenfrischkäse

Empanadas gefüllt  
(Chorizo, Manchego, Oliven, Mais und Süßkartoffel)

Kürbistarte mit Apfelchutney

Geräuchte Forellen-Tartellettes  
mit Zwiebelsenfchutney

Saisonale Suppe  
(Kürbis, Petersilienwurzel, Marroni)

Focaccia-Sandwiche gefüllt auf Wunsch

## Süsses

---

Brätzeli  
Zwetschgenkuchen  
Blechkuchen mit Saisonfrüchten  
Bananen-Kokoskuchen  
Schokoladen-Brownies mit Cranberrys  
Marroni Mousse  
Gebrannte Crème  
Lebkuchenpanna-Cota mit Mandarinsauce

## 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)