

# CATERING ANGEBOT 2023





# UNSER ABHOL-UND LIEFERAPERO



Bei diesen Vorschlägen zaubern wir euch den Apero fix fertig zum Geniessen.  
Take Away oder Delivery

❖ steht für VEGAN

## STEHTISCHAPERO

ab 10 Personen

Preise pro Portion

### Apero Rustikal

Kräuterspeck, Rohschinken, Kernserli, Schweizer Alpkäse und Brot auf dem Holzbrett.....CHF 8.00  
(pro Person rechnen)

Hausgemachte, gemische Apero-Häppchen, je Kilo .....CHF 55.00  
(Schinkengipfeli, Käseküchlein, Gemüseküchlein, gefüllte Rouladen, Wan Tan`s, Wraps)

### Gemüsegarten im Tontopf

mit 2 verschiedenen Saucen: Kräuter Quark und Humus .....CHF 12.00  
(eignet sich für ca. 5 Personen)

Lecker gemischte, entsteinte Oliven ❖ .....CHF 7.00  
(eignet sich für ca. 5 Personen)

Grissini mit Rosmarin, 12 Stück .....CHF 8.50

Verschiedene geröstete Nüsse.....CHF 8.00  
(eignet sich für ca. 5 Personen)

Focaccia mit Rosmarin & Meersalz, in Streifen geschnitten.....CHF 18.00

Hausgemachtes Spinatküchlein, Stk.....CHF 5.50

Hausgemachtes Käseküchlein, Stk .....CHF 5.50

## KALTE APEROSPEISEN, geeignet fürs Buffet

ab 10 Personen erhältlich

Preis pro Portion

### Kalte Vegi-Leckereien

Taboulé mit Berner «Jumi»-Schafskäse .....CHF 6.00

Orecchiette mit Mandeln-Basilikum Pesto, Cherrytomaten,  
Balsamico-Zwiebeln und Rucola ❖ .....CHF 4.00

Antipasti-Wrap an einer Tomatensalsa ❖ .....CHF 30.00  
(ergibt 5 Portionen)

Gepickeltes Gemüse mit Berner «Jumi»-Ziegenkäse, abflambiert mit Honig & Zucker .....CHF 6.50

Tempura Gemüse auf Glasnudelsalat, mit gerösteten Erdnüssen.....CHF 8.00

Saisonales Gemüse im Tempura Mantel mit Meerrettichmajo ❖ .....CHF 5.00

Marinierte Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum .....CHF 4.00

Bruschetta mit Tomaten und Kräutern .....CHF 4.00

Bruschetta mit saisonal angepasstem Antipasti Gemüse ❖ .....CHF 4.00

Hausgemachter Falafel an einer Minzsala ❖ .....CHF 5.00

### Kalte Fleisch-Leckereien

Sellerie-Apfelmousse mit Siedfleisch und Kräutervinaigrette .....	CHF	7.00
Gehobeltes vom Kalb an einer Quittenvinaigrette, mit Kräuter-Espuma und Knusper-Focaccia .....	CHF	8.00
Beluga-Linsensalat mit Streifen von der Alpstein-Ente an Feigenkonfitüre .....	CHF	8.00
Rindstartar mit Belperknolle auf geröstetem Focaccia .....	CHF	7.50
Vitello Tonnato Rolle auf Kräutersalat .....	CHF	9.50
Panna Cotta vom Bergkäse mit Birnen Chutney und Hobelfleisch .....	CHF	7.00



### UNSERE SUPPEN, saisonal abgestimmt

ab 10 Personen

Im Tassli oder Weckglas serviert / 1 Liter reicht für 10 Portionen

#### Warme Suppen

Preis pro Liter

Bärlauch Cremesuppe (März bis Mai) .....	CHF	20.00
Spargelcremesuppe (April bis Juni) .....	CHF	27.50
Wildconsommé mit geschmorten Pilzen (September bis Februar) .....	CHF	40.00
Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kastanien (Oktober bis Februar) .....	CHF	26.00
Pastinaken Suppe Trockenfleischstroh / geröstete Rüebli (Oktober bis Februar) .....	CHF	25.00

Geröstete Blumenkohlsuppe (ganzjährlich) .....	CHF	25.00
Kartoffel Lauch-Cremesuppe mit Belperknolle (ganzjährlich) .....	CHF	20.00
Apfel Selleriesuppe ❖ (ganzjährlich) .....	CHF	25.00
Rüebli-Ingwersuppe ❖ (ganzjährlich) .....	CHF	25.00
Randen Suppe mit Meerrettich und Apfel ❖ (ganzjährlich) .....	CHF	25.00

#### Kalte Suppen

Preis pro Liter

Kalte Tomaten-Erdbeersuppe ❖ (Mai-Oktober) .....	CHF	25.00
Gazpacho mit einem Zedernkern-Minz Pesto (Mai-Oktober) .....	CHF	29.00
Kaltes Randen Süppchen mit Kohlrabi Espuma (Juni -Oktober) ❖ .....	CHF	28.00
Kalte Gurken-Sauerrahm Suppe (Juni -Oktober) .....	CHF	25.00



## DESSERT

Im Weckglas angerichtet und schön ausgarniert

	Preis pro Dessert	
Dunkles Schoggimousse mit Crumble .....	CHF	6.00
Weisses Schoggimousse mit Crumble .....	CHF	6.00
Mascarpone Creme mit saisonalem Früchtekompott .....	CHF	6.50
Veganes Schoggimousse mit Ahornsirup ❖ .....	CHF	5.50
Crema Catalana, im Tontöpfli.....	CHF	5.50
Jogurtmousse mit einem Beerenkompott vom Biohof Widacher, Malters .....	CHF	8.50
Tiramisu Classico .....	CHF	7.50

Auf dem Holzbrett angerichtet

Red Velvet Mandelcake ❖ .....	CHF	6.50
Weisser Schoggi-Zitronen Kuchen.....	CHF	3.50
Früchte-Tartelette .....	CHF	4.50
Brownie .....	CHF	3.50



## FLYING GERICHTE



Lasst euch von unseren fliegenden Leckereien verwöhnen

(Kleine Portionen, serviert in schönen Appetizer-Schalen und Tellern, vor Ort von uns angerichtet)

### KALTE LECKEREIEN

ab 10 Personen erhältlich

#### Kalte Vegi-Leckereien

Preise pro Portion

Gepickeltes Gemüse mit Berner «Jumi»-Ziegenkäse, abflambiert mit Honig & Zucker .....	CHF	6.50
Tempura Gemüse auf Glasnudelsalat mit gerösteten Erdnüssen.....	CHF	8.00
Lauwarmer Gemüse Couscous mit zweierlei Cranberry und gebackenem Falafel ❖ .....	CHF	5.50

#### Kalte Fisch-Leckereien

Preise pro Portion

Saiblingstatar mit Sauerrahm auf einem Brot Chip, mit Kräutern .....	CHF	6.00
Geräuchertes Forellenmousse auf gehobelten Randen mit Meerrettich-Späne.....	CHF	6.50
Hausgebeitzte Regenbogenforelle mit Erbsen-Minz Salsa und Sanddornvinaigrette .....	CHF	6.00

#### Kalte Fleisch-Leckereien

Preise pro Portion

Rindstatar mit Belperknolle auf geröstetem Focaccia .....	CHF	7.50
Panna Cotta vom Bergkäse mit Birnen Chutney und Hobelfleisch .....	CHF	7.00
Gehobeltes vom Kalb an einer Quittenvinaigrette, mit Kräuter-Espuma und Knusper-Focaccia .....	CHF	8.00
Beluga-Linsensalat mit Lamellen von der Alpstein-Ente an Feigenkonfitüre .....	CHF	8.50
Vitello Tonnato Rolle auf Kräutersalat .....	CHF	9.50

### WARME LECKEREIEN

ab 10 Personen erhältlich

#### Warme Vegi-Leckereien

Preise pro Portion

Zitronen Ricotta Ravioli mit Salbeibutter und Pistazienkernen .....	CHF	7.50
Handgemachte Gnocchi mit Caponata und einer Mascarpone Nocke .....	CHF	6.00
Randen Spaghetti mit einem Walnuss-Peterli Pesto und Hüttenkäse.....	CHF	6.00
Acquarello Risotto mit Inwiler Edelpilzen und gehobeltem Bergkäse .....	CHF	6.00
Wrap gefüllt mit schwarzer Bohnencreme und Erbsen-Minz Salsa ❖ .....	CHF	30.00
(ergibt 5 Stück)		
Gebratene Arancini (Reiskugeln) auf Caponata mit frischen Kräutern.....	CHF	6.00

#### Warme Fisch-Leckereien

Preise pro Portion

Gebratenes Zanderfilet auf Purpur Weizenragout an einer Zitronensauce.....	CHF	9.50
Forellen-Saltimbocca auf Weisswein Risotto mit Portweinjus .....	CHF	9.50
Welsfilet Spiess auf Verdura-Verde mit Chimichurri Sauce .....	CHF	6.00

Warme Fleisch-Leckereien

Involtini von der Pouletbrust, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella auf Oliven-Kartoffelstampf .....	CHF	9.50
Obwaldner Kalbsvoressen mit frischen Haselnuss Spätzle .....	CHF	8.00
Wetterhorn Mini-Schweinsbratwurst auf einer sämigen Polenta mit konfierten Schalotten .....	CHF	8.50
Rinderbrust mit einer BBQ-Mayonnaise auf Grillgemüse .....	CHF	9.50
Zwei hausgemachte Albondigas vom Obwaldner Rind an würziger Tomatensalsa .....	CHF	5.00
Rindslasagne mit Rucola an einer Zitronenöl-Marinade .....	CHF	5.00
Hörnli und Gehacktes in der «Gamelle» .....	CHF	4.00





## TELLER-SERVICE (SITZEND)



Ein schön eingedeckter Tisch lässt jedes Herz höherschlagen.

Preis pro Person

### VORSPEISEN

#### Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat vom Biohof Widacher in Malters, mit unserem Hausdressing ❖ ....CHF	4.50
Sinnvoll Gartensalat mit Inwiler Edelpilzen, Kernen & saisonalen Gemüsestreifen ❖ .....	CHF 6.50
Randen-Apfel Salat mit Ziegenfrischkäse im Knuspermantel .....	CHF 7.00
Rindstatar mit frittierten Kapern und knusprig gebackenem Focaccia.....	CHF 14.00
Vegitatar aus Auberginen, «feRUS-Style» mit knusprig gebackenem Focaccia.....	CHF 13.00

#### Warme Vorspeisen

Kartoffel-Gnocchi auf saisonalem Gemüse mit Käseschaum ❖ .....	CHF 13.50
Gebratenes Zanderfilet auf einem Weizen Pur-Pur Ragout mit einer Zitronensauce .....	CHF 10.00

### SUPPEN

Dieselben wie auf Seite 3, jedoch werden im Tellerservice mit 2dl gerechnet.

Das heisst: 1 Liter reicht für 5 Personen



## HAUPTSPEISEN

Hier könnt ihr euren eigenen Hauptgang zusammenstellen.

Von Fleisch/Fisch/Vegetarisch über Gemüse, Beilage bis hin zu der unverzichtbaren Sauce.

### Beispiel

Poulet Schenkel Steak mit Chili Rub, Zitronen-Weisswein Sauce

Wildreis und saisonalem Ofengemüse ..... CHF 22.00

### *Die Empfehlung unseres Küchenchefs*

**Surf & Turf, die Welsbratwurst trifft Weiderind-Hohrücken dazu servieren wir... CHF 32.50**

### Fleisch

Poulet Schenkel-Steak im Chili-Rub, dazu servieren wir ..... CHF 22.00

Poulet Involtini gefüllt mit Ricotta und Tomate, dazu servieren wir ..... CHF 23.00

Geräucherte Rinderbrust, dazu servieren wir ..... CHF 27.00

Obwaldner Entrecote am Stück gegart, dazu servieren wir..... CHF 32.50

Kalbsvoessen mit Tomate, dazu servieren wir..... CHF 23.50

Runder Mocken vom Kalb, dazu servieren wir..... CHF 37.00

Geschmorte Haxe vom Ochsen, dazu servieren wir ..... CHF 28.00

Glasierte Brust vom Wiesenschwein,  
am Stück gegart & vor Ort tranchiert, dazu servieren wir ..... CHF 24.50

### Fisch

Saltimbocca von der Forelle, dazu servieren wir..... CHF 31.50

Zander in der Kartoffelkruste, dazu servieren wir..... CHF 27.00

### Vegi

Wrap gefüllt mit einem schwarzen Bohnen Mousse und einer Erbsen-Minz Salsa ❖ ..... CHF 19.50

Feta-Zucchini Galetten mit Auberginen-Tomaten Marmelade..... CHF 18.50

Tempura-Gemüse auf Linsencurry mit Kokos Espuma ❖ ..... CHF 21.50

Austern-Saitling Piccata auf mediterranem Gemüse ..... CHF 26.00

Orientalisches Kichererbsen-Curry mit Pak Choi Chips und Kräutersalat ❖ ..... CHF 17.50



## BESTIMMT HIER SAUCE, BEILAGE UND GEMÜSE EURER WAHL

1 Saucen, je CHF 2.50 pro Person bereits im Menüpreis kalkuliert

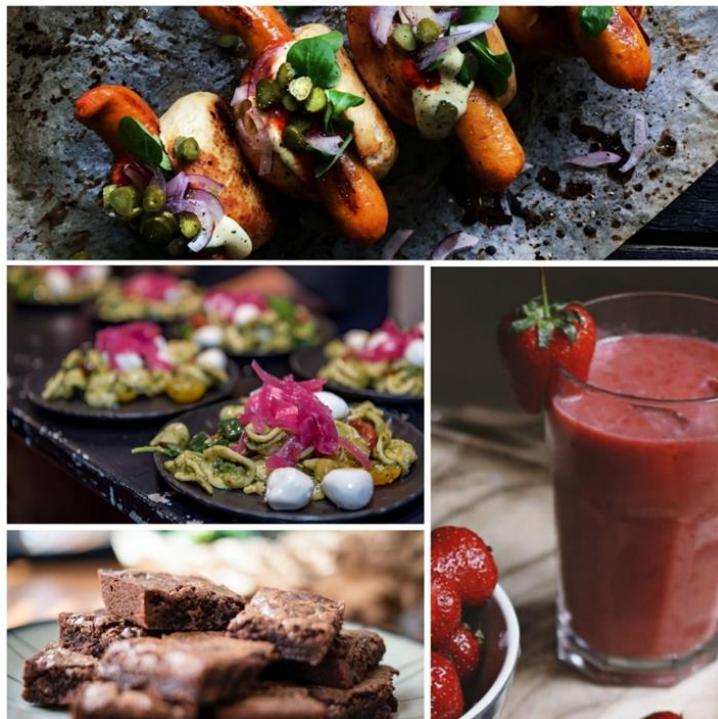
Sinnvoll-Jus  
Schalotten-Jus  
Zitronen Weissweinsauce  
Pernod Sauce  
Dunkel Bier Sauce  
Kräutersauce

1 Beilage, je CHF 2.50 pro Person bereits im Menüpreis kalkuliert

Sämige Polenta mit Mascarpone  
Kartoffelgratin  
Kartoffelstampf  
Risotto  
Wildreis  
Süsskartoffelpüree  
Tagliatelle  
Serviettenknödel  
Spätzle

1 Gemüse, je CHF 2.50 pro Person bereits im Menüpreis kalkuliert

Caponata (Tomatierte Aubergine) nach sizilianischem Rezept  
Sinnvoll Röstgemüse vom Biohof Widacher, Malter, je nach Saison  
Sinnvoll glasiertes Gemüse vom Biohof Widacher, Malter, je nach Saison





## DESSERT

Dies ist unsere Auswahl an Tellerdesserts.

Wenn ihr Interesse an einem Dessertbuffet habt, empfehlen wir die Desserts auf Seite 4.

Dies werden in kleinen Weckgläsern und/oder auf dem Holzbrett angerichtet und ausgarniert.

Duo von der Schokolade, mit marinierten, saisonalen Früchten.....	CHF	10.00
Birne & Apfel (Creme & Kuchen) mit Crumble und Minz-Pesto .....	CHF	9.00
Trifle von Caramel-Schoggi Salty mit frischen Beeren .....	CHF	9.00
Panna Cotta mit je saisonalem Früchte-Coulis .....	CHF	8.00
Kaffee Creme-Brûlée mit Früchtegarnitur .....	CHF	8.50
Caramelköppli mit Mandel Crumble und Rahmhaube .....	CHF	8.00
Tiramisu Classico .....	CHF	7.50

### Saisonale Dessert

Lebkuchen mit Zwetschgenkompott an einem Mascarpone Espuma .....	CHF	6.00
Marroni Kuchen mit Lebkuchenmousse .....	CHF	6.50
Nesselrode à la Sinnvoll.....	CHF	8.50
Süssmostcreme mit Zimtschaum .....	CHF	6.00
Früchtecreme mit eigenem Chutney .....	CHF	7.50
Früchte Tartelettes mit Schokolade und Früchten .....	CHF	6.50
Red Velvet Cake mit einem Fruchtsalat ❖ .....	CHF	6.50
Veganes Schoggimousse mit Kokosschaum ❖ .....	CHF	7.50



## KONDITIONEN



**Kosten** Sämtliche Preise verstehen sich exklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

**Kosten  
Mitarbeitende/  
je Stunde**

Projektleiter:in	CHF 105.00
Küchenchef:in	CHF 85.00
Chef de Service	CHF 75.00
Sous Chef Küche	CHF 85.00
Küchenmitarbeitende / Servicemitarbeitende	CHF 70.00
Office Mitarbeitende / Logistiker:in	CHF 65.00

Die Kosten für unsere Mitarbeitenden werden nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt.

**Strom & Wasser** Die benötigten Anschlüsse in den Bereichen Strom und Wasser werden durch Sinnvoll Catering direkt beim Veranstalter bestellt.



## DIVERSES



**Kleidung  
Mitarbeitende** Mitarbeitende: dunkle Hose, Sinnvoll Hemd oder Bluse (schwarz/weiss)

**Fleisch.-  
Fischdeklaration** Sinnvoll Gastro verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch und Schweizer Fisch

**AGB's** Für weitere Informationen, entnehmen Sie bitte unsere allgemeine Geschäftsbedingungen auf der Homepage: <https://sinnvollgastro.ch/catering>