DAS CATERING FÜR KULINARISCHE GENÜSSE - PARTYSERVICE DON CAM:

Bayrisches Oktoberfest

Ab 25 Personen möglich

Variante 1 Fr. 32.00 p. P.

Krautsalat mit Speck Brathendl (Poulet)

Kartoffelsalat Leberkäse (Fleischkäse)

Blattsalat Weisswürste mit süssem Senf

House – Dressing Brezel und Ruchbrot

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zwetschgendatschi (Wähe)

Variante 2 Fr. 39.50 p. P.

Krautsalat mit Speck Schweinshaxen

Kartoffelsalat Brathendl (Poulet)

Randensalat Leberkäse (Fleischkäse)

Blattsalat Weisswürste mit süssem Senf

House – Dressing Spätzli mit Röstzwiebeln

Brezel und Ruchbrot

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrische Crème mit Waldbeeren

Weisssbier Weisser Engel Tank Fr. 150.00

Edelspez Schützengarten Tank Fr. 140.00

Zapfanlage inkl. Aligal und Reinigung Fr. 120.00



Brunch oder Zmorge

Brunch Variante 1 Fr. 28.00 p. P. ab 20 Personen

Butterzopf und Buurebrot Butter, Konfi, Honig

Früchte – und Naturjoghurt

Hausgemachtes Birchermüesli

Trockenmüesli, Cerealien

Fruchtschale

Rührei mit Speck

Buureschinken – und Aufschnittplatte

Käseplatte

Fruchtwähe

Milch, Kaffee, Tee, Orangensaft,
Ovomaltine, Schoggi

DAS CATERING FÜR KULINARISCHE GENÜSSE - PARTYSERVICE DON CAM; 10

Brunch Variante 2

Fr. 40.00 p. P.

ab 20 Personen

Gipfeli, Butterzopf, diverse Brote Butter, Konfi, Honig

Früchte – und Naturejoghurt

Hausgemachtes Birchermüesli,

Trockenmüesli, Cerealien

Frisch geschnittene Früchte auf Platte

Rösti und Spiegeleier
Gebratener Knusperspeck
Hausgemachte Minihacktätschli
Buureschinken – und Aufschnittplatte
Landrauchschinken
Geräuchter Wildlachs mit Meerrettichschaum
Käse vom Brett mit Dörrfrüchten und Nüssen

Früchtewähe Süsses Hefegebäck

Milch, Kaffee, Tee Orangensaft Ovomaltine, Schoggi

DAS CATERING FÜR KULINARISCHE GENÜSSE - PARTYSERVICE DON CAM; 110

American Breakfast

Fr. 36.00 p. P.

ab 20 Personen

Toast and Bagels and Bread

Butter, Jam, Honey (Butter, Konfi, Honig)

Peanut Butter (Erdnussbutter)

Waffels and Pancakes

Maple Syrup (Ahornsirup)

Cinammon Rolls (Zimtgebäck)
Blueberry Muffin und Chocolate Muffin

Scrumbled Eggs (Rührei)

Hash Browns (Rösti)

Sausages (Würstli)

Bacon (Speck)

Fruits (Früchte)

Corn Flackes, Cerealien
Fruit Joghurt (Früchte Joghurt)

Coffee and Milk (Kaffee und Milch)

Orangejuice, Tea



Grill Buffet Standard

Fr. 39.50 p. P.

Ab 20 Personen möglich

Rüeblisalat mit Curry, Gurkensalat mit Dill, Maissalat mit Peperoni, Tomaten – Mozzarellasalat, Kabissalat, Blattsalat

Diverse Salatsaucen und Brotkorb

Pouletoberschenkel ohne Knochen, Schweinshalssteak, Rindshuftsteak, Diverse Mini Würste, Lammnierstück

Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Marktgemüse Kräuterbutter, Knoblauchbutter, diverse Saucen

Frischer Fruchtsalat, Joghurtterrine mit Beeren, Schockoladenkuchen, Fruchtwähe



Grill Buffet De Luxe

Fr. 48.00 p. P.

Ab 20 Personen möglich

Rüeblisalat mit Curry, Selleriesalat mit Ananas, Gurkensalat mit Dill, Maissalat mit Peperoni, Tomaten – Mozzarellasalat, Kabissalat, Bohnensalat, Randensalat, Griechischersalat mit Feta, Teigwarensalat, Blattsalat

Diverse Salatsaucen und Brotkorb

Pouletoberschenkel ohne Knochen, Kalbshohrückensteak, Lammkotelett, Schweinsfiletspiessli, Rindshuftsteak, Tessinerli, Riesencrevetten

Backed Patatoes, Ofengemüse, Maiskolben

Kräuterbutter, Knoblauchbutter, diverse Saucen

Frischer Fruchtsalat, Panna Cotta mit Beeren, Fruchtwähe, Früchtemousse Beeren, Schockoladenkuchen



Amerikanisches BBQ

Fr. 54.00 p. P.

Ab 20 Personen möglich

Cole Slaw Salat, Texanischer Bohnensalat, Linsensalat, Rüeblisalat,
Griechischersalat mit Feta, Gurkensalat, Teigwarensalat, Maissalat,
Tomaten – Mozzarellasalat, Gegrilltes Gemüse, russischer Salat
Ceasar Salat

Brotkorb

Pouletoberschenkel ohne Knochen, Spearribs, Hamburger, US-Entrecote, Kalbshohrücken, Lammkotelett, Tessinerli, Riesencrevetten

Kräuterbutter, Knoblauchbutter, diverse Saucen und Salsa

Baked Patatoes, Maiskolben, Ofengemüse

New York Cheesecacke, Lemoncacke, Brownies, Muffins, Frischer Fruchtsalat, Virginia Appelpie



Paellabuffet Fr. 46.00 p. P.

Ab 20 Personen möglich

Gazpacho Andaluz

Seranoschinken mit Melone, Chorizo, Pulposalat, Sardellen Diverse Tapas, Gegrilltes Gemüse, Oliven

Tomatensalat, Gurkensalat, Gemüsesalat, Linsensalat Blattsalat

Italienische Salatsauce, Brotkorb

Paella vor Ort zubereitet

Mit Pouletfleisch, Schweinefleisch, Chorizo, Gemüse, Muscheln, Crevetten, Pulpo, Calamare und Safranreis

(Auf Wunsch auch ohne Meerfrüchte)

Frischer Fruchtsalat, Crema Catalana, Mandelkuchen, kleine Patisserie



Mediterranesbuffet

Fr. 58.00 p. P.

Ab 20 Personen möglich

Minestrone oder Gazpacho Andaluz

Parma – Seranoschinken mit Melone, Carpaccio di Manzo, Vitello Tonato, Chorizo, Meerfrüchtesalat, Sardellen, Oliven, gefüllte Weinblätter, gegrilltes Gemüse

Tomaten – Mozzarella Salat, Gemüsesalat, Gurkensalat, Rüeblisalat, Linsensalat, Cousscoussalat, Griechischersalat mit Feta, Rucola Salat mit Parmesan

Balsamicosalatsauce, Brotkorb

Schweinsschulterbraten, Pouletoberschenkel ohne Knochen mit Rosmarin, Lammgigot, Saltimbocca, Polpetta an Tomatensauce, Gambas aglio e piccante

Ofenkartoffeln, Gnocchi romaine, Ratatouille, Gartengemüse

Frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Panna Cotta mit Beeren, Creme Catalan, Profiterole, Käseplatte



Pastabuffet Standart

Fr.40.00 p. P.

Ab 20 Personen möglich

Minestrone

Tomaten – Mozzarella Salat, Gurkensalat mit Dill, Maissalat,

Rüeblisalat, Peperonisalat, Blattsalat

Italienische Salatsauce, Brotkorb

Pasta z B: Rigatoni, Caserecce, Penne, Fusilli, Maccheroni

Mit Hausgemachten Saucen

Tomatensauce, Bolognese, Carbonara, al Arrabiata,

Pestos

Tortelloni alla Panna

Frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Panna Cotta, Profiterole Käseplatte

Pastabuffet mit speziellen Saucen z B: alla Tonno, Prima Vera, alla Gambas, Alfredo etc.

Aufpreis: Fr. 8.00



Bauernbuffet

Fr. 55.00 p. P.

Ab 20 Personen möglich

Bündner Gerstensuppe (Herbst – Winter)
Gemüsesuppe (Frühling – Sommer)

Landrauchschinken, Buurespeck, Buurehamme, Mostbröckli, Geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Rüeblisalat, Gurkensalat, Kabissalat, Tomatensalat mit Bölle, Maissalat, Randensalat, Selleriesalat, Blattsalat

Französische – und italienische Salatsauce Brotkorb und Anke

Schweinsbraten mit Dörrpflaumen, Buurebratwurst, Fleischkäse, Schinken im Teig, Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin, Pilavreis, Böllesauce, Rotkraut Gartengemüse

Frischer Fruchtsalat, Früchte Wähen, Merinques mit Nidel Brönti Creme, Käseplatte



Asiatischesbuffet

Fr. 55.00 p. P.

Ab 20 Personen möglich

Beefsalat, Papaysalat mit Creveten, Glasnudelsalat mit Poulet, Frühlingsrollen, Dim Sum, Sushi, japanischer Gurkensalat mit Crevetten, Laab gai, Satay – Pouletspiessli, Californiarolls

Würziges Szechuan Pouletstreifen, Sweet and Sour Schweinefleisch,
Massaman – Curry mit Poulet, Rotes – Curry mit Rindfleisch,
Crevetten mit Chili und Basilikum, Gelbes – Curry mit Fischfilet,
Pouletbruststreifen mit Cashewnüssen

Gebratener Reis, Gebratene Glasnudeln, Basmati Reis Pfannengerührtes Gemüse

Frische Früchte, gebackene Bananen, Süsser Klebreis mit Mango



Kleines Salatbuffet

Fr. 11.00 p. P.

Rüeblisalat mit Curry, Selleriesalat mit Ananas,

Maissalat mit Peperoni, Gemischter Kabissalat,

Tomaten – Mozzarella Salat, Blattsalat

französische – und italienische Salatsauce

Gehacktes Ei, Körner und Croutons

Brotkorb

Grosses Salatbuffet

Fr. 16.50

Rüeblisalat mit Curry, Selleriesalat mit Ananas,

Maissalat mit Peperoni, Gemischter Kabissalat,

Tomaten – Mozzarella Salat, Gurkensalat mit Dill

Griechischer Salat mit Feta, Texanischer Bohnensalat,

Russischer Salat, Randensalat, Peperonisalat,

Teigwarensalat, Blattsalat

französische – italienische Salatsauce

Gehachtes Ei, Körner, Croutons

Brotkorb