



DAS CATERING FÜR KULINARISCHE GENÜSSE ✓ PARTYSERVICE **DON CAMILLO**

Apéro für jeden Anlass

Auf ½ Toast oder Baquette

Rindstatar	Fr. 4.50	Rauchlachs mit Philadelphia	Fr. 4.50
Lachstatar	Fr. 4.50	Roastbeef	Fr. 4.00
Rohschinken	Fr. 3.50	Ei	Fr. 2.50
Thon	Fr. 3.00	Schinken	Fr. 2.50
Salami	Fr. 2.50	Käse	Fr. 2.50
Mini Hamburger	Fr. 3.50	Crisini mit Rohschinken	Fr. 3.00
Mini Sandwiches	Fr. 3.50	Finger Sandwiches	Fr. 3.00
Bruscetta	Fr. 3.00	Amuse-Bouche ¼ Toast	Fr. 1.50

Spiessli

Tomaten Mozzarella	Fr. 3.00
Mediterrane Spiessli	Fr. 3.50
(Tomaten, Mozzarella, Schüblig, Oliven, Sardelle)	
Poulet Satay mit Erdnussauce	Fr. 3.50
Crevetten	Fr. 4.00
(Tandori, Chili, Thai)	
Mini Saltimbocca	Fr. 4.00
Früchtespiessli	Fr. 3.00
Melonen – Feta	Fr. 2.50
Rindfleischspiessli	Fr. 4.00



DAS CATERING FÜR KULINARISCHE GENÜSSE > PARTYSERVICE **DON CAMILLO**

In Schälchen oder Glas

Gefüllte Weinblätter an Vinaigrette	Fr. 3.00
Carpaccio di Manzo mit Rucola	Fr. 3.50
Vitello Tonato	Fr. 3.50
Thailändischer Rindfleischsalat	Fr. 3.50
Thailändischer Pouletsalat Laab Gai	Fr. 3.50
Glasnudelsalat mit Poulet od. Crevetten	Fr. 3.50
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	Fr. 2.50
Avocadosalat mit gebratener Crevette	Fr. 4.00
Kalte Gurkensuppe mit Wodka	Fr. 2.50
Kalte Melonensuppe mit Crevetten	Fr. 2.50
Crevettencocktail	Fr. 3.50
Tomaten Mozzarellasalat	Fr. 3.00
Sushi, Californiarolls	Fr. 3.00
Tacos mit Grillgemüse od. Poulet	Fr. 3.00
Gemüse Dip diverse	Fr. 2.50

Warm

Schinkengipfeli	Fr. 3.00
Mini Quiche	Fr. 3.00
Mini Pizza	Fr. 3.00
Mini Saltimbocca	Fr. 4.00
Mini Pastetli mit Kalbfleisch	Fr. 4.00
Wan Tan	Fr. 3.00
Mini Frühlingsrollen	Fr. 2.50
Hackfleischbällchen an pikanter	
Tomatensauce	Fr. 3.00
Gefüllte Krapfen	Fr. 3.00



Apéro Vorschläge für jeden Anlass → freibleibende Ideen

Standard

Tomaten Mozzarella Spiessli

Rindstatar auf Baquette

Rauchlachs auf Baquette, oder Lachstatar auf Toast

Mini Hamburger

Schinkengipfeli

Poulet Satay Spiessli mit Erdnussauce

Fr. 22.50 p. P.

De Luxe

Carpaccio di Manzo mit Rucola im Schälchen

Vitello Tonato im Schälchen

Avocadosalat mit Crevetten

Roastbeef auf Baquette

Mini Saltimbocca

Lachstatar auf Toast

Mini Pastetli mit Kalbfleisch

Chickenwings

Fr. 30.50 p. P.



Mediterran

Salat vom Pulpo im Schälchen

Mediterrane Spiessli

Diverse Bruschetta

Crevettenspiessli

Polpetta mit pikanter Tomatensauce im Schälchen

Feigen oder Melonen mit Rohschinken Spiessli

Grillgemüse im Schälchen

Gazpacho

Fr. 26.00 p. P.

Asiatisch

Mini Frühlingsrollen

Thailändischer Rindfleischsalat oder Pouletsalat

Sushi, Californiarolls

Glasnudelsalat mit Poulet

Wan Tan

Crevetten thailändisch, oder paniert

Poulet Satay Spiessli mit Erdnussauce

Fr. 24.00 p. P.



Bayrisches Oktoberfest

Variante 1

Krautsalat mit Speck	Brathendl (Poulet)
Kartoffelsalat	Leberkäse (Fleischkäse)
Blattsalat	Weisswürste mit süssem Senf
House – Dressing	Brezel und Ruchbrot
Apfelstrudel mit Vanillesauce	
Zwetschgendatschi (Wähe)	Fr. 28.00 p. P.

Variante 2

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	
	Fr. 35.00 p. P.

Weissbier	Weisser Engel	Tank	Fr.	130.00
Edelspez	Schützengarten	Tank	Fr.	110.00
Zapfanlage inkl. Aligal und Reinigung			Fr.	100.00



Brunch oder Zmorge

Brunch Variante 1

Fr. 25.00 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

Brunch Variante 2

Fr. 37.00 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 Minihacktäschi

Buureschinken – und Aufschnittplatte

Landrauchschinken

Geräucher 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 CAMILLO

American Breakfast

Fr. 33.00 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

Scrambled 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



Desserts

Unsere Desserts sind hausgemacht und werden mit sorgfältig ausgewählten und frischen Zutaten zubereitet.

Frischer Fruchtsalat

Panna Cotta mit Beerencoulis

Caramel Köpflli

Mousse au chocolat

Tiramisu

Grossi's gebrannte Crème

Muffins

Mini Patisserie