



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

### 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

Schützengarten Weissbier      Weisser Engel      Tank      Fr.      150.00

Schützengarten Landbier      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 CAMILLO**

**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 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. 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

Scrubled 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

Rüebli Salat 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 25 Personen möglich

Rüebli Salat mit Curry, Sellerie Salat 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, Schokoladenkuchen



## Amerikanisches BBQ

Fr. 54.00 p. P.

Ab 25 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 Cheesecake, Lemoncake, 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



## **Mediterranes Buffet**

Fr. 58.00 p. P.

Ab 30 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, Couscoussalat, 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 Standard

Fr.40.00 p. P.

Ab 20 Personen möglich

Minestrone

Tomaten – Mozzarella Salat, Gurkensalat mit Dill, Maissalat,  
Rüebli-salat, Peperonisalat, Blattsalat

Italienische Salatsauce, Brotkorb

Pasta – zum Beispiel: 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 30 Personen möglich

Bündner Gerstensuppe (Herbst – Winter)

Gemüsesuppe (Frühling – Sommer)

Landrauchschinken, Buurespeck, Buurehamme, Mostbröckli,

Geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Rüebli Salat, Gurkensalat, Kabissalat, Tomatensalat mit Bölle,

Maissalat, Randensalat, Selleriesalat, Blattsalat

Französische – und italienische Salatsauce

Brotkorb und Anke

Schweinsbraten mit Dörripflaumen, 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 30 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.

Rüebli Salat 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

Rüebli Salat 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, Peperonissalat,  
Teigwarensalat, Blattsalat

französische – italienische Salatsauce  
Gehacktes Ei, Körner, Croutons

Brotkorb