

# Angebot Caterings

---

Anschliessend finden Sie für Ihren Anlass unsere Produkte sowie Catering-bzw. Grilloptionen.

Bei Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

## Asado criollo tradicional

---

Infrastruktur und Personalkosten für Caterings bis 80 Personen

Miete Buffet für Fleischgerichte 175.00 CHF  
(2 Bain Marie, Serviert- Gegenstände, Transport & Reinigung)

Miete Grill (inkl. Transport, Ein- & Ausladen, Kohle, Montage, Reinigung) 350.00 CHF

Ein Grillmeister à 75.-CHF/Std für ca. 5.5 Std. 412.50 CHF  
(inkl. Gesetzliche Pausenzeiten vor Buffetbeginn)

Ein Mitarbeiter für Grill & Buffet a 45.-CHF/Std. 247.50 CHF

---

Total Fixkosten 1185.00 CHF



## Asado a la cruz / Kreuzgrill

Infrastruktur und Personalkosten für Caterings bis 150 Personen

Miete Grillanhänger (inkl. Transport, Ein- & Ausladen, Kohle, Montage, Reinigung)	450.00 CHF
Ein Grillmeister à 75.-CHF/Std. für ca. 7 Std. (inkl. gesetzliche Pausenzeiten vor Buffetbeginn)	525.00 CHF
Ein Mitarbeiter für Grill & Buffet a 45.-CHF/Std. für ca. 7 Std. (inkl. gesetzliche Pausenzeiten vor Buffetbeginn)	315.00 CHF
Miete Buffet für Fleischgerichte (2 Bain Marie, Serviert- Gegenstände, Transport & Reinigung)	175.00 CHF
<hr/>	
Total Fixkosten Kreuzgrill	1465.00 CHF



## Vorspeisen

---

Empanadas: Carne, Humita, Patagonica (gefüllte Teigtaschen)	5.00 CHF/Stück
Snack-Sandwich: Lomito, Bondiola oder Choripan Completo	7.00 CHF/Stück
Snack-Chegusan de milanga (Rindsschnitzelsandwich)	8.00 CHF/Stück
Nachos mit Guacamole	12.00 CHF
1kg hausgemachtes Brot	20.00 CHF

## Tabla de Picadas (Apéroplatten für 20 Personen)

---

<u>Del Campo</u> Salami, Schinken, Käse, Oliven, Nüsse, Brot	320.00 CHF
<u>De Milanga</u> Milanesa, Bratkartoffeln & Dip, Brot	420.00 CHF
<u>De Queso (Vegi)</u> Käseplatte für 20 Personen (Provolone, Gruyère, Brie, Bio Datteln, Trauben und Brot)	230.00 CHF





## Fleischschnitte

---

100g Filet (AR)/Person	20.00 CHF
100g Rib Eye (AR)/Person	19.50 CHF
100g Entrecote (AR)/Person	19.00 CHF
100g Huftdeckel (CH)/Person	18.00 CHF
100g Arañita (CH)/Person	12.00 CHF
100g Asado (CH)/Person	12.00 CHF
100g Entraña (CH)/Person	11.00 CHF
120g Chorizo criollo	10.00 CHF
200g Salchicha Parrillera	15.00 CHF
100g Kalbsmilken	12.00 CHF
100g Kalbsnieren	12.00 CHF
80g Blutwurst	8.00 CHF

## Vom Kreuzgrill

---

Ganzes Schwein   ca.7kg ca.350g/Person für 15 Personen	700.00 CHF
Ganzes Stück Rippen & Lempen   ca. 12kg ca. 350g/Person für 30 Personen	900.00 CHF
Ganzes Lamm   ca. 12kg ca.300g/Person für 40 Personen	1000.00 CHF

## Beilagen

Die Preise sind inkl. Buffetstation, Gewürze & Saucen

ca. 100g/Person

8.00 CHF

### Warme Beilagen

Papas de Campo (Bratkartoffeln mit Olivenöl & Rosmarin)

Papotas al rescoldo con queso crema (Alukartoffeln mit Frischkäse)

Morrones rellenos (gefüllte Paprika mit Zwiebeln, Champignons und Käse)

Verduras asadas (gegrilltes Gemüse)

Papotas con queso fresco y hierbas (Alukartoffeln mit Frischkäse und Kräuter)

### Salate

Ensalada silvestre (Jungkräutersalat)

Ensalada de zanahorias (Karottensalat)

Ensalada de tomates (Tomatensalat)

Ensalada caprese (Tomaten-Mozzarella-Salat)

Ensalada de papas (Kartoffelsalat)

Ensalada rusa (Kartoffeln, Karotten und Erbsen)



## Desserts

Chocotorta Portion (Torte aus Dulce de leche, Frischkäse, Cacao Keks)	12.00 CHF
Chocotorta ganze Torte (für ca. 6-8 Personen)	60.00 CHF
Imperial Ruso Portion (Meringue, Schlagrahm, Mandeln, Schokolade)	12.00 CHF
Imperial Ruso Torte (für ca. 6-8 Personen)	60.00 CHF
Alfajores de Maizena (Süssgebäck) (Maizena, Weizenmehl, Butter, Dulce de leche)	5.00 CHF
Alfajores Caseros de Chocolate (Süssgebäck) (Urdinkelmehl, Dulce de leche, Schokolade, Baumnüsse)	6.00 CHF

### Tortitas/Törtchen 12cm ø

Banofee: Banane, Mascarpone, Rahm, Dulce de Leche, Cacao	9.00 CHF
Frutilla: Erbeeren und Rahm	9.00 CHF
Manzana: Apfel und Nüsse	9.00 CHF



# Gedeck

je 1.50 CHF

Teller 27cm  
Teller 17cm  
Teller tief

Gabel  
Messer  
Esst ffel  
Dessertl ffel

Gl ser:  
Rotwein  
Weisswein  
Prosecco

3dl Glas  
5dl Glas

Bierglas 3dl  
Bierglas 5dl

