Catering Angebot

Restaurant10
Breitenbach

UNSERE APÉROAUSWAHL

APÉRO MÉDITERRANÉE

ab 15 Personen möglich

ANGERICHTET

- Antipasti-Spiessli
- Melonenschnitze mit Parmaschinken (saisonal)
- Marinierte Oliven
- Parmesanwürfel
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
- Oliven-Tapenade
- Focaccia mit Basilikumpesto und Peccorino gefüllt

IM GLAS

- Mediterraner Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Gurken und Peperoni
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Vitello tonnato
- Melonenkaltschale (saisonal)
  CHF 24.00 pro Person

APÉRO LATINO

ab 15 Personen möglich

ANGERICHTET

- Tortilla Wraps mit Lachs und Frischkäse gefüllt
- Tortilla Wraps mit Serrano-Schinken und Rucola gefüllt
- Taco-Chips mit Guacamole und pikanter Tomatensalsa
- Grillierte Auberginen mit Frischkäse gefüllt
- Gefüllte Peppadews
- Focaccia mit Pesto und Manchego gefüllt
- Kartoffel-Tortilla mit mediterranem Gemüse
- Frittierte Oliven mit Zitronen-Aioli

IM GLAS

- Gebratene Crevetten an Knoblauch-Chili-Vinaigrette
- Chilli-Popcorn-Poulet mit rassiger Tomatensalsa
- Gazpacho Andaluz
  CHF 23.00 pro Person

APÉRO HELVETIA

ab 10 Personen möglich

ANGRICHTET

- Käseplatte von heimischen Käsesorten
- Rustikale Fleischplatte
  mit Rohessspeck, Salsiz, Landjäger und Mostbröckli klassisch garniert mit Essiggurken, Eiern und Zwiebelringen
- Brottraube
- Herzhafte Gemüse– und Fleischwähe
  (die Wähe wird auf Wunsch geschnitten oder zum Selberschneiden geliefert)
- Mini Sandwiches mit Thonmousse und Kapern, Lachs und Meerrettichschaum, Ei und Schnittlauch und Salami mit Maiskölbchen
  CHF 24.00 pro Person

AUSGEWÄHLTE KÖSTLICHKEITEN ZUM APÉRO

- Hausgemachter Speckgugelhopf – 1.5 kg
  CHF 32.50

- Hausgemachter Elsässer-Gugelhopf (süss) – 1.5 kg
  CHF 27.50

- Hausgemachter Kräuterzopf – 1.5 kg
  CHF 24.00

- Pain Surprise mit Schinken, Käse, Salami oder vegetarisch – 30 Teile
  CHF 90.00

- Brotknöpfe mit Salami, Thon, Käse oder vegetarisch gefüllt
  pro Stk. CHF 2.80

- Laugensilserli mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse oder vegetarisch
  garniert mit Salat, Tomaten und Gurkenscheiben
  pro Stk. CHF 4.50

- Mega Parisettesandwich 55 cm
  mit Schinken, Aufschnitt, Salami, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Ei
  CHF 25.50

- Mega Parisettesandwich 55 cm
  mit Rauchlachs, Salat, Tomate, Gurke und Meerrettich
  CHF 32.50

- Kalte Platte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube,
  Schinken, Salami und Aufschnitt 100 g
  CHF 10.50

- Käseplatte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube,
  5 Sorten Käse 100 g
  CHF 12.00

- Gemischte Platte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube,
  Fleisch und Käse gemischt 100 g
  CHF 13.00

- Premium Platte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube,
  Schinken, Rohschinken, Trockenfleisch und Rohessspeck 100 g
  CHF 14.50

WARME KÖSTLICHKEITEN ZUM APÉRO

- Mini Schinkengipfeli – pro Stk.
  CH 2.20

- Kleine Chäschüechli (halbiert) – pro Stk.
  CHF 4.80

- Kleine Lauchchüechli mit Speck (halbiert) – pro Stk.
  CHF 4.80

WEITERE KÖSTLICHKEITEN ZUM APÉRO

Datteln
im Speckmantel
CHF 2.20

Jalapenõs
gefüllt
CHF 3.00

Gemüsesticks
mit Dip
CHF 3.00

Parmesanwürfel
im Glas
CHF 3.50

Oliven
im Glas
CHF 3.00

Chips
und Nüssli
CHF 2.50

Hausgemachte
Mini– Hacktätschli
an BBQ Sauce
CHF 3.50

Tomaten
Bruschetta
CHF 3.00

Mozzarella- Spiess
mit Tomaten-
Basilikum
CHF 3.50

Hausgemachtes
Popcorn süss
oder Salzig
CHF 3.00

Muffins
süss oder salzig
CHF 2.50 / 3.00

SALATE & VORSPEISEN

SALATE

- Blattsalat an Französischem oder Italienischem Dressing
  CHF 6.00

- Gemischter Salat an Französischem oder Italienischem Dressing
  CHF 7.50

- Nüsslisalat mit Speckwürfeli
  und Croûtons (Herbst bis Frühjahr)
  CHF 9.50

- Salatbuffet (6 Sorten)
  mit 2 verschiedenen Saucen und diversen Beilagen
  CHF 13.50

KALTE VORSPEISEN

- Geräuchertes Forellenfilet
  mit Meerrettichschaum und Salatbouquet
  CHF 13.00

- Rohschinken mit Melone
  CHF 12.00

- Rauchlachs mit Meerrettichschaum
  Brötchen und Butter
  CHF 13.50

WARME GERICHTE

- Zarte Pouletbruststreifen
  an aromatischer Thai-Currysauce
  garniert mit Bambussprossen und frischen Früchten
  serviert mit Reis
  CHF 19.50
  mit Kalbfleisch (anstelle von Poulet)
  CHF 24.50

- Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen,
  Pfirsichgarnitur, Nudeln und Tagesgemüse
  CHF 25.00

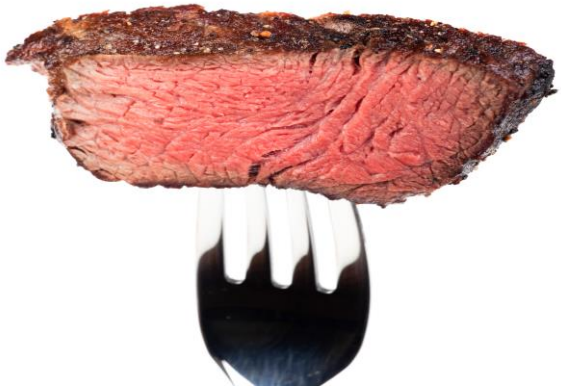
- Schweinsgeschnetzeltes an feiner Waldpilzrahmsauce
  serviert mit Spätzli und Gemüsegarnitur (2 Sorten)
  CHF 23.00
  mit Kalbfleisch (anstelle von Schweinefleisch)
  CHF 28.00

- Zarte Rindfleischstreifen Stroganoff
  (Paprika-Rahmsauce mit Champignons, Gurken– und Peperonistreifen)
  serviert mit hausgemachten Spätzli
  und Bohnen mit Speckwürfeli
  CHF 23.50

- Hausgemachter Hackbraten
  auf Pilzrahmsauce
  serviert mit Kartoffelstock
  glasierte Rüebli und Blumenkohl
  CHF 23.00

- Piccata Milanese (Schweinefleisch)
  an Tomatensauce
  serviert mit Spaghetti oder Risotto
  und Broccoli mit Mandeln
  CHF 23.00
  mit Kalbfleisch (anstelle von Schweinefleisch)
  CHF 28.00

- Schweins-Carréebraten
  an kräftigem Rosmarinjus
  Kartoffelgratin mit Lauchstreifen
  und 2 Sorten Saisongemüse
  CHF 25.50



- Schweinssteak auf Café de Paris-Sauce
  serviert mit Nudeln oder Reis
  und Gemüsegarnitur (2 Sorten)
  CHF 28.00

- Schweins-Cordon-bleu «maison»
  das Cordon-bleu mit unserer hauseigenen Füllung
  serviert mit Rosmarinkartoffeln
  und Gemüsegarnitur (3 Sorten)
  CHF 27.50

- Zarte Schweinsfiletmedaillons
  auf Steinpilzrahmsauce
  serviert mit Butternudeln oder hausgemachten Spätzli
  und Gemüsegarnitur (3 Sorten)
  CHF 29.00
  mit Morchelsauce anstelle der Steinpilzrahmsauce + CHF 3.00

- Zartes Kalbssteak auf Steinpilzrahmsauce
  mit Butternudeln oder Reis
  und saisonale Gemüsegarnitur (3 Sorten)
  CHF 31.50

- Niedertemperatur gegarter Kalbshohrücken
  mit frischen Eierschwämmchen
  (je nach Saison mit anderen Edelpilzen)
  serviert mit Tagliatelle und
  frischem Saisongemüse (4 Sorten)
  CHF 32.00

VEGETARISCHE GERICHTE

- Pilz Stroganoff
  serviert mit Mosaikreis
  und saisonaler Gemüsegarnitur (3 Sorten)
  CHF 21.00

- Gemüseteller mit fünf Sorten Gemüse
  serviert mit hausgemachten Spätzli und cremiger Pilzrahmsauce
  CHF 19.00

- Rotes Linsen Dal
  serviert mit Naan Brot
  und Broccoli-Edamame-Salat
  CHF 19.00

- Hausgemachte Falafel
  mit pikantem rotem Bohnen-Dip
  und knackigem Saison-Rohkostsalat
  CHF 21.00

IHRE BUFFETVARIATIONEN

BRUNCHBUFFET – ab 20 Personen

Fleischplatte, Käseplatte, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig,
Birchermüesli, Joghurt, Kompottfrüchte, div. Brote und Brötli,
Rösti, Speck, Kaffee, Tee, Schokolade, Orangenjus

Erwachsene Person	Kinder von 5 bis 13 Jahren
CHF 30.00	15.00

BRUNCHBUFFET SPEZIAL

Standartbuffet zusätzlich mit Rauchlachs und
Schaumwein «Cuvée d'Or» (1 dl pro Person)
CHF 41.00

«VIVA ITALIA» BUFFET – ab 20 Personen

Spaghettata mit 4 verschiedenen Saucen,
Amatriciana, Kräuter-Knoblauch, Bolognese, Putanesca,
dazu geriebener Parmesan

CHF 22.00
CHF 31.00 mit Salatbuffet – 4 Sorten und 2 Dressings

TEX MEX BUFFET – ab 20 Personen

Zucchini-Tomatensalat mit Chili-Vinaigrette, Sweetcorn-Salat,
Drei-Bohnensalat, Gemüsesticks mit Guacamole,
bunt gemischter Gemüsesalat mit Rancho-Dressing
***
Zarte Rindfleischwürfel an mexikanischer Sauce, Chili con Carne,
Chicken Wings Texas Style, Mex-Shrimps mit Knoblauch und Chili,
gebratene Maiskolben, Reis mit Gemüse, würzige Bratkartoffeln
***
Mini Muffins, Brownies, frische Ananas und Mango mit Rosa Pfeffer,
Limetten-Tequila-Mousse

CHF 57.00

KULINARISCHE RUNDREISE – ab 30 Personen

Kalt
Schottischer Rauchlachs, Vitello tonnato, Geflügel-Curry-Salat, Glasnudelsalat
mit Crevetten, Kalifornischer Maissalat, Griechischer Bauernsalat mit Feta,
Italienischer Teigwarensalat, Blumenkohlsalat mit Curry

Warm
Glasierter Kalbsbraten, Curry-Chicken Madras, Boeuf Stroganoff,
Safran-Pilav mit Pinien und Rosinen, Butternudeln, Saisongemüse (3 Sorten)

Dessert
Exotischer Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Tiramisu, Himbeercrème
mit "Geist", Zitronen-Meringue-Tartelettes

CHF 67.00

ZÄNI-HIT

FONDUE CHINOISE

(Rechauds und Gabeln werden zur Verfügung gestellt)
Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust (alles von Hand geschnitten)
Meat Balls, frische Pilze, 6 verschiedene Saucen,
eingelegte Peperoni, frische Früchte,
Reis und Nudeln

CHF 41.00

LIVE COOKING

WIR KOCHEN AN IHREM FEST

GRILL- UDN SALAT BUFFET – ab 20 Personen
Wir grillieren verschiedene Fleischsorten, Würstchen, Spiesse,
Fisch und Gemüse. Dazu servieren wir Baked Potatoes mit
Kräutercreme, Kräuterbutter und Barbecuesauce.
Ein reichhaltiges Salatbuffet mit Melonen- und Ananasschiffchen,
verschiedene Saucen und Beilagen sowie Brot runden das Angebot ab.

CHF 48.00

AUS DEM WOK

GEBRATENE NUDELN

BAMI GORENG
Nudeln, frisches knackiges Gemüse, Sprossen und zarte Pouletbruststreifen,
mit aromatischen Gewürzen und Sojasauce
CHF 23.50

MIE GORENG
Nudeln, frisches knackiges Gemüse, Sprossen und gebratene Shrimps, mit würziger süss-scharfer Sauce
CHF 24.50

REISGERICHTE

JAMBALAYA
Das typische Gericht aus der Cajun-Küche rund um New Orleans.
Aromatisches Pfannengericht mit Reis, Gemüse, zartem Schweinefleisch,
würziger Wurst und leicht geräuchertem Schinken.
CHF 25.00

… UND ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES

DESSERT

- Hausgemachte Aprikosen-Quarktorte mit Apricotine
  CHF 6.00

- Schokolade – oder saisonales Früchte-Mousse
  CHF 6.00

- Irish Coffee-Mousse
  CHF 7.00

- Gebrannte Crème
  CHF 6.00

- Frischer Fruchtsalat
  CHF 6.50

- Dessertbuffet (ab 20 Personen)
  5 verschiedene Sorten, unser Küchenchef berät Sie gerne.
  CHF 15.00

  Auf Anfrage können wir gerne verschiedene Fruchttorten, Wähen und Cakes in unserer hauseigenen Patisserie für Sie zubereiten.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR CATERING – ANLÄSSE

1. TEILNEHMERANZAHL

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die endgültige Anzahl der Gäste, bis mindestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese gilt als Verrechnungsbasis. Die angegebene Personenzahl dient auch zur Kalkulation des Arrangements.

2. RESERVATION

Durch Ihre mündliche oder schriftliche, definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl.

3. HAFTUNG

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Catering-Ort und dem Restaurant10 für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit dem Catering-Ort und dem Restaurant10 abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Das Restaurant10 lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

4. MOBILIAR

Tische, Stühle etc. können gerne durch uns organisiert, respektive dazu gemietet werden. Die Kosten dafür werden dem Veranstalter vom Zulieferer direkt in Rechnung gestellt.

5. DEKORATION

Die Dekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtli, etc.) ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf einen Floristen aus unserer Region. Für die Ausführung/Mithilfe aufwändiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 60.00 pro Mitarbeiterstunde.

6. RAUCHEN

Die Situation muss mit dem jeweiligen Catering-Ort abgesprochen werden. Im Freien ist das Rauchen grundsätzlich erlaubt.

7. PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Preisanpassungen vorbehalten.

8. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Nach der Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung über alle durch unser Team erbrachten Leistungen.
Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage.

9. GERICHTSSTAND

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Breitenbach.

IHRE ANSPRECHPARTNER

Heinz Zenhäusern
Geschäftsführer AZB
061 789 92 06
heinz.zenhäusern@azbb.ch

Carla Oliveira
Leitung Restaurant
061 789 92 26
carla.oliveira@azbb.ch

Christian Trambetzki
Leitung Küche
061 789 92 23
christian.trambetzki@azbb.ch

DIENSTLEISTUNGSKOSTEN

MITARBEITER (Koch/Service)
pro Stunde
CHF 60.00

HILFSMITARBEITER
pro Stunde
CHF 50.00

Die Einsatzzeiten werden vom Beladen in Breitenbach bis zum Entladen in Breitenbach verrechnet. (Mindestzeit 1 Stunde)

FAHRZEUG
Grundtarif CHF 28.00

FAHRKOSTEN
Pro ½ Std. CHF 30.00

GEDECKE

Grundgedeck

- Teller, Gabel, Messer, Papierset, Papierserviette
  CHF 2.50

- Bis 2 Menüfolgen
  CHF 3.50

- Bis zu 3 Menüfolgen
  CHF 4.50

- Salatteller mit Salatgabel
  CHF 1.00

Gläser

- Weinglas – Weissweinglas, Rotwein, Sekt und/oder Wasserglas
  CHF 1.00

- Bierglas
  CHF 0.70

- Sonstige Gläser
  CHF 0.70

- Kaffeetasse mit Unterteller und Löffel
  CHF 1.30

Tischtücher

- Weisses Stofftischtuch
  rechteckig oder quadratisch
  CHF 10.00

Papierrollen ”Duni„

- in diversen Farben 50m
  CHF 80.00

WIR SAGEN
DANKE
FÜR IHR
INTERESSE

und freuen uns,
Ihren Anlass,
durchführen zu können

RESTAURANT10

Restaurant10
Bodenackerstrasse 10
4226 Breitenbach