

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 Essigurken, 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 Kräutertzopf – 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.
CHF 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

Gemügesticks
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

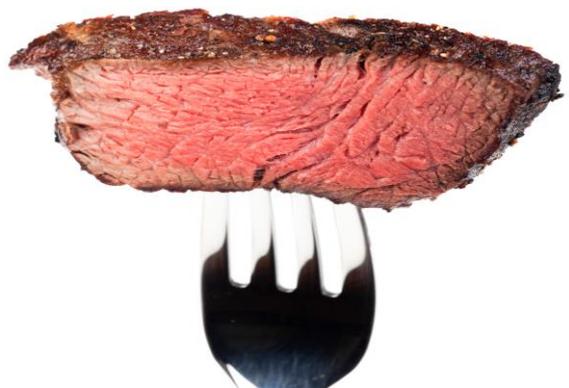
KALTE VORSPEISEN

- 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 Rüeblen 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 Gemüse garnitur (2 Sorten)
CHF 28.00
- Schweins-Cordon-bleu « maison »
das Cordon-bleu mit unserer hauseigenen Füllung
serviert mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse garnitur (3 Sorten)
CHF 27.50
- Zarte Schweinsfiletmedaillons
auf Steinpilzrahmsauce
serviert mit Butternudeln oder hausgemachten Spätzli
und Gemüse garnitur (3 Sorten)
CHF 29.00
mit Morchelsauce anstelle der Steinpilzrahmsauce + CHF 3.00
- Zartes Kalbssteak auf Steinpilzrahmsauce
mit Butternudeln oder Reis
und saisonale Gemüse garnitur (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
CHF 30.00

Kinder von 5 bis 13 Jahren
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



Christian Trambetzki
Leitung Hotellerie
061 789 92 20

christian.trambetzki@azbb.ch



Eva Georgiou
Leitung Restaurant
061 789 92 26

eva.georgiou@azbb.ch



Samuel Scheuerer
Leitung Küche
061 789 92 23

samuel.scheuerer@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

Grundgedeck

- Teller, Gabel, Messer, Papiersset, 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 Stofftisch Tuch
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

