



Catering Menu

Frühling



Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr Euch ein Catering Angebot
zur Verfügung stellen zu dürfen und Dich mit unseren Gerichten
und unserer Dienstleistung künftig bei Deinem Anlass zu unterstützen!

Das Angebot bietet einen ersten Einblick in unser Sortiment,
gerne gehen wir auch auf Deine individuellen Wünsche ein.



ReFood bietet Dir...

- ... hausgemachte und frisch zubereitete Gerichte mit bewusstem Verzicht auf Fertigprodukte.
- ... eine Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten.
- ... Auslieferungen, direkt zu dem von Dir gewünschten Standort.
- ... die Möglichkeit Deine Speisen im Take Away abzuholen.
- ... auf Deinen Anlass angepasste Geschirrmiete.
- ... eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Lokalitäten.
- ... Küchenmitarbeiter oder Servicepersonal während des Anlasses.
- ... Miete von Tischen, Stühlen und weiterem Equipment.
- ... eine individuelle Anpassung des Menu.
- ... Tischdekorationen passend zu Deinem Anlass.

Platten (für ca. 15 Personen)

Preise in CHF

Fleisch 81.00

Trockenfleisch, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Salami, Bauernspeck und Truten Fleisch, garniert und mit Mini Brötchen und Kräuterbutter serviert (Fleisch = CH).

Käse 79.00

Tête de Moine, Tilsiter, Appenzeller, Emmentaler und Weichkäse mit Nüssen und Früchten garniert.

Canapés 36.00

Sechs Sorten saisonal belegte Canapés schön ausgarniert und halbiert auf einer Platte angerichtet.

Mini Sandwiches 36.00

Zwölf Mini Sandwiches gefüllt mit Käse, Schinken (CH), Lachs (AK) und Salami (CH).

Kaffeepause

Preise in CHF

Salzig 8.50

Wir servieren eine kleine Wähe, ein Mini Sandwich und ein Wrap nach Deiner Auswahl.

Dessertbox 29.00

In Schälchen und einer praktischen Box zum mitnehmen servieren wir:

- 3x Schokoladenmousse
- 3x Fruchtsalat
- 3x Panna Cotta

Gesund 14.60

Geniesse einen Chiapudding mit Mango Coulis, ein Birchermüesli und ein Gemüsedip frisch angerichtet und ausgarniert.

Salate

- Tomaten Mozzarella Salat, mit Basilikum garniert
- Couscous Salat, mit Gemüse und Pfefferminze
- Gemischter Blattsalat mit Nüsslisalat, Rucola- und Lollo Salat
- Griechischer Salat, mit Peperoni, Tomaten, Fetakäse, Oliven und Gurken
- Kartoffelsalat, an einer würzigen Sauce und Schnittlauch

(Französisches & Italienisches Dressing, Croutons, Kernenmix)

Grilladen

- Gemüse Tofu Spiess
- Grilltomaten
- Folienkartoffeln
- Marinierte Poulet Brust Spiess
- Rindshohrückensteak
- Kalbsschnitzel

Saucen

- Kräuterdip
- Kräuterbutter
- Hummus
- BBQ Sauce
- Currysauerrahm
- Apfelsenf

Unser Grillbuffet gibt es auf Anfrage auch in einer Vegetarischen Version und lässt sich nach Deinen Wünschen zusammenstellen.

Fingerfood

Häppchen, warm

Preise in CHF

Schinkengipfeli 3.00/Stk.

Hausgemachte Blätterteiggipfeli, gefüllt mit einer Hinterschinken(CH) Füllung.

Meatballs-Spiess mit Salsa 2.60/Stk.

Eine pikante Tomatensalsa mit Rindfleisch(CH) Meatballs.

Mini-Burger 4.20/Stk.

Hausgemachte Burgerbuns gefüllt mit Rindsburger(CH), Salat, Tomaten, Salatgurken und roten Zwiebeln.

Gemüseblätterteigtaschen 3.00/Stk.

Blätterteigtaschen gefüllt mit Gemüsewürfel und Kräuterfrischkäse.

Suppe im Glas 2.80/Stk.

Melonenkaltschale mit einem Rahmtupfer und Pfefferminze.

Mini Käsewähe 2.80/Stk.

Eine kleine Wähe mit einer Käse- und Lauchfüllung.

Focaccia mit Poulet 3.00/Stk.

Focacciabrot gefüllt mit Poulet Brust(CH) an einer BBQ-Sauce.

Mini Pizza (Vegetarisch) 2.60/Stk.

Hausgemachte Mini Pizza belegt mit Tomatensauce, Gemüsewürfeln und Mozzarella.

Häppchen, kalt

Preise in CHF

Bruschetta

2.60/Stk.

Geröstete Brotscheibe mit Tomatenwürfeln und Basilikum.

Poulet-Curry Wrap

2.80/Stk.

Ein Mini Wrap gefüllt mit Poulet Brust Streifen^(CH) an einer Curry Frischkäsesauce mit Blattsalat.

Gemüsedip im Glas

2.50/Stk.

Karotten, Pfälzkarotten, Gurken und Peperoni mundgerecht geschnitten und mit einem Dip serviert.

Lachsmousse im Mini Pastetli

2.80/Stk.

Ein Mini Pastetli aus Blätterteig gefüllt mit einer Lachsfrischkäse^(AK) Füllung.

Tomaten-Mozzarella Spiess

2.50/Stk.

Der klassische Tomaten-Mozzarella Spiess mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum.

Melonen-Feigen Spiess

2.80/Stk.

Getrocknete Feigen mit Melonen und Rohschinken^(CH) auf einem Spiess.

Canapés

5.60/Stk.

Wir belegen unsere Canapés nach Ihren Wünschen mit Käse, Rohschinken^(CH), Lachs^(AK), Salami^(CH), Schinken^(CH) und Ei und garnieren sie aus.

Mini Sandwiches

3.00/Stk.

Unsere Mini Sandwiches können mit Käse, Schinken^(CH), Lachs^(AK), Salami^(CH) oder nach Ihren Vorstellungen belegt werden.

Menu Auswahl

Vorspeisen

Preise in CHF

Nüsslisalat mit Pilzen 14.00

Den frischen Nüsslisalat garnieren wir mit sautierten Pilzen, Ei und Croûtons.

Spargelsalat mit Rohschinken 16.00

Spargelsalat aus weissen und grünen Spargeln mit einer Frühlingsgarnitur und Rohschinken (CH) ausgarniert.

Karotten Ingwer Suppe 8.50

Geniessen Sie eine erfrischende Karotten Ingwersuppe mit einer Schaumhaube und rotem Pfeffer garniert.

Melonenkaltschale 8.00

Eine kalte Melonensuppe mit Pfefferminze

Lachstartar 16.00

Lachstartar (AK) im Filoteig mit einer Salatgarnitur, Zwiebelringen, Zitrone und Sprossen garniert.

Hauptgerichte

Rindshohrückensteak 28.0

Unser Rindshohrückensteak (CH) wird mit Kräuterbutter, Bandnudeln und Gemüse serviert.

Hausgemachter Hackbraten 24.00

Hausgemachter Hackbraten (CH) mit Eierschwämmlirahmsauce Kartoffelpüree und Mischgemüse.

Poulet Brust 26.00

Poulet Brust (CH) gefüllt mit einer Frischkäsefüllung an einer Bratensauce, mit Safranrisotto und Spinat serviert.

Saltimbocca 28.00

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken (CH) an einer Portweinsauce mit Bramata Polenta und geschichtetem Ratatouille Gemüse.

Lachsfilet 28.00

Lachsfilet (AK) auf einem Gemüsestreifenbeet
mit Salzkartoffeln und Zitronensauce.

Spätzli 22.00

Hausgemachte Spätzli an einer Basilikumrahmsauce
mit Mischgemüse serviert.

Dessert

Schokoladenmousse 8.00

Schokoladenmousse mit Rahm
und frischen Früchten garniert.

Cheesecake 8.40

Ein Stück von unserem hausgemachten Cheesecake
mit Früchten ausgarniert.

Hausgemachtes Brownie 8.00

Ein Schokoladen Brownie mit Beeren
und Schlagsahne garniert.

Dessertvariation 12.00

Geniessen Sie unsere Dessertvariation mit einem
Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Pannacotta und Tiramisu.

Tiramisu 8.00

Das klassische Tiramisu wird mit Früchten garniert.

Pannacotta 8.00

Unser Pannacotta wird mit einem fruchtigen Coulis
und frischen Früchten ausgarniert.

Geniesse all unsere Gerichte auch als Buffet angerichtet,
oder frag nach unserem speziellen Flying Buffet Menu.

Torten

Cheesecake 38.00

Auf Bestellung backen wir Ihnen gerne einen ganzen Cheesecake und garnieren ihn nach Ihren Wünschen aus.

Schokoladentorte 42.00

Geniessen Sie unsere Schokoladentorte mit der Füllung, welche Sie persönlich bevorzugen.

Dessert im Glas

Gerne servieren wir unsere Desserts für einen Apéro oder als Dessertbuffet in kleinen Gläsern.

Geschenkekörbe

In Zusammenarbeit mit unseren Regionalen Lieferanten stellen wir Geschenkekörbe in verschiedenen Grössen und nach Ihren Wünschen zusammen und beliefern Sie mit einem tollen Geschenk für jeden Anlass.

Wir freuen uns von Dir zu hören!

Herzlichen Dank für Dein Interesse an unserem Catering!
Wir freuen uns auf Deine Anfrage,
Tatjana & Team

Getränke

Hausgemachte Eistees

Früchteeistee (1dl),	CHF / 0.90
Pfefferminze Limetteneistee (1dl)	CHF / 0.90

Softgetränke

Diverse Softgetränke (5dl)	CHF / 4.50
Valsler Mineralwasser (1L)	CHF / 9.00
Orangensaft (1dl)	CHF / 1.20
Süssmost (1dl)	CHF / 1.20

Bier

Seebueb, Fräche Siech, hell (3,3 dl)	CHF / 6.50
Seebueb, Chöpfler, Amber (3,3 dl)	CHF / 6.50
Feldschlösschen, alkoholfrei (3,3dl)	CHF / 6.00

Weisswein & Rotwein

Edelpflücker, Weingut Bachmann (1dl)	CHF / 4.70
Edelpflücker, Weingut Bachmann (5dl)	CHF / 22.00

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso, Kaffee Haag, Cappuccino	CHF / 4.00
Caotina / Ovomaltine	CHF / 4.00
Tee	CHF / 4.00

- Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen gerne weitere Getränke zur Verfügung.

INFO: Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage eine detaillierte Auskunft über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten.