

# Cateringangebot 2022/23

Gültige Preise ab 17.10.22

---

RESTAURANT FEIN & SEIN | SCHWARZSEESTRASSE 158 | 1716 SCHWARZSEE

---

## Apéro-Arrangements Angebote ab 15 Personen erhältlich

### Apéro 1 27.50 p.P.

Käseplatte (40g) und Fleischplatte (70g), Garnitur, Zopf und Brot  
2 belegte Brötchen Frischkäse-Brie mit Dörraprikose und Sprossen | Thunfischaufstrich, Zwiebeln | Olivenpaste, gedörrte Tomaten, Sprossen | Karottenaufstrich mit rohem Gemüse und Cranberries | Kürbisaufstrich, Dörrpflaume, Sprossen \*saisonal erhältlich | Lachs (+CHF 1.00)  
1 Stück Kuchenwürfel  
1 Antipastispiessli

### Apéro 2 | 32.80 p.P.

Antipastiplatte  
Eingelegte Peperoni/Zucchetti/Tomaten, Oliven, Parmesan  
2 Stk. Focciawürfel  
Käseplatte (40g) mit Zopf  
Fleischplatte mit italienischen Spezialitäten (50g) mit Zopf  
Rohschinken, Salami, scharfe Salami, Bresaola, Coppa  
1 belegtes Brötchen nach Wahl (Lachsbrötchen: Aufpreis +CHF 1.00/Stk.)  
1 Bruschetta mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum \* 1  
1 Tomatenmozzarellaspiessli \* 2  
2 Stk. Melone \* 3

Die mit einem \* markierten Speisen sind saisonal erhältlich.

Wir bieten folgende Alternativen an: \*<sup>1</sup> Bruschetta mit Dörrtomaten und Mozzarella belegt \*<sup>2</sup> Dattel-Käse-Spiessli \*<sup>3</sup> Früchtespiessli

### Apéro 3 33.00 p.P.

Käseplatte (30g) und Fleischplatte (60g), Garnitur, Zopf und Brot  
2 Stk. Wrapröllchen  
1 Teigkörnchen mit Pesto-Moussefüllung  
1 belegtes Brötchen  
1 kleines Früchtespiessli  
1 Creme im Glas nach Wahl Schokoladenmousse | Joghurtcreme mit Beerenkompott | hausgemachte Caramelcreme

### Apéro 4 | APERO RICHE 38.00 p.P.

Käseplatte (40g) und Fleischplatte (40g), Garnitur, Zopf und Brot  
2 belegte Brötchen Frischkäse-Brie mit Dörraprikose und Sprossen | Thunfischaufstrich, Zwiebeln | Olivenpaste, gedörrte Tomaten, Sprossen | Karottenaufstrich mit rohem Gemüse und Cranberries | Kürbisaufstrich, Dörrpflaume, Sprossen \*saisonal erhältlich | Lachs (+CHF 1.00)  
1 Stk. Wrapröllchen: Frischkäse, Gemüse, Salat | Frischkäse, Schinken, Salat | Thunfisch, Zwiebeln, Salat | Lachs, Zwiebeln, Salat (+0.50)  
1 Teigkörnchen mit Pesto-Moussefüllung  
1 Schälchen Hummus mit Fladenbrot  
1 Stk. Früchtespiessli klein  
2 Stk. Mini Berliner

# Kalte und warme Gerichte

Angebote ab 15 Personen erhältlich

## VORSPEISEN

<b>Hausgemachte Gemüsesuppe</b>	CHF 4.50/2dl
<small>Karotten-Ingwer   Süsskartoffel-Limetten   Apfelsellerie   Erbsenminze...</small>	
<b>Grüner Salat mit Hausdressing</b>	CHF 4.50 p.P.
<b>4 Sorten Salat, Hausdressing</b>	CHF 7.50 p.P.
<small>Karottensalat, Blattsalat   Randen-Apfelsalat   Linsensalat   Weisskohlsalat   Blumenkohlsalat   Griechischer Salat * saisonal   Tomaten-Mozzarella-Salat * saisonal</small>	
<b>Hummus mit Fladenbrot</b>	CHF 5.00 p.P.
<small>in kleinen Gläser portioniert oder in Schüsseln</small>	
<b>Hausgemachter Zopf</b>	CHF 13.00/kg
<b>Ruchbrot</b>	CHF 10.00/kg

## WARME HAUPTGERICHTE

<b>Penne mit 3 hausgemachten Saucen, Reibkäse</b>	CHF 17.00 p.P.
<small>Hausgemachte Bolognesesauce (Rindfleisch), Pilzrahmsauce, Tomatensauce</small>	
<b>Hausgemachte Lasagne</b>	
Vegi: Mit Gemüsefüllung	CHF 17.00 p.P.
Fleisch: Mit Bolognesefüllung	CHF 19.00 p.P.
<b>Moussaka Griechischer Kartoffel-Gemüsegratin (glutenfrei)</b>	
Vegi	CHF 17.00 p.P.
Mit Bolognesefüllung	CHF 19.00 p.P.
<b>Linsendal (glutenfrei, laktosefrei, vegan)</b>	CHF 18.00 p.P.
<small>Indischer Linseneintopf dazu Jasminreis, Gemüse &amp; Joghurtdipp</small>	
<b>Mildes rotes Gemüsecurry (glutenfrei, laktosefrei, vegan)</b>	
Vegi	CHF 18.00 p.P.
Mit Pouletwürfel	CHF 21.00 p.P.
<b>Rindsbraten an Bratensauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl</b>	CHF 24.00 p.P.
<small>Nudeln, Kartoffelgratin, Spätzli</small>	
<b>Kalbsbraten an Bratensauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl</b>	CHF 29.00 p.P.
<small>Nudeln, Kartoffelgratin, Spätzli</small>	
<b>Rindschmorgeschnetzeltes nach Stroganoffart, Gemüse und Beilage nach Wahl</b>	CHF 23.00 p.P.
<small>Nudeln, Langkornreis</small>	

## DESSERT

<b>Creme im Glas</b>	CHF 4.00 p.P.
<small>Kokoscreme mit Mangosauce   Joghurtcreme mit Beerenkompott/ hausgemachte Caramelcreme</small>	
<b>Tiramisu klassisch</b>	CHF 5.00 p.P.
<b>Hausgemachtes Panna Cotta im Glas</b>	CHF 5.00 p.P.
<b>Schokoladenmousse im Glas</b>	
Dunkle Schokolade	CHF 4.50 p.P.
Weisse Schokolade	CHF 5.50 p.P.
<b>Früchtespiessli</b>	
klein	CHF 3.00 p.P.
gross	CHF 5.50 p.P.
<b>Früchtewähewürfel – Petit Fours</b>	CHF 2.50 p.P.
<b>Mundgerechtes Kuchenstück – Petit Fours</b>	CHF 2.20 p.P.
<small>Schokoladen-Kokoskuchen   Zitronenkuchen   Rüeblkuchen</small>	
<b>Mini-Berliner</b>	CHF 1.50 p.P.

# Konditionen

## TRANSPORT

- Die bestellten Gerichte werden durch den Kunden in Schwarzsee abgeholt
- Das Cateringmaterial wird nach dem Anlass durch den Kunden zurückgebracht

## PREISE

Die angegebenen Preise beinhalten die MwSt. von 2.5%

## REINIGUNGSKOSTEN

- Wärmekiste mit Stromkabel: CHF 10.00/Stk.
- Wärmebehälter mit Brennpaste: CHF 8.50/Stk.
- Anrichteplatte: CHF 1.50/Stk.
- Wiederverwendbares Apéro-Geschirr wie Weckgläser...: Im Verkaufspreis integriert
- Fehlendes Cateringmaterial wird in Rechnung gestellt

## ZAHLUNG

- Zahlung vor Ort (Bar oder Kartenzahlung)
- Rechnung
- Anzahlung bei Aufträgen über CHF 1000.00

## KONTAKTAUFNAHME

Mail an [info@feinundsein-schwarzsee.ch](mailto:info@feinundsein-schwarzsee.ch)

Formular: [www.feinundsein-schwarzsee.ch/Catering](http://www.feinundsein-schwarzsee.ch/Catering)

Telefonisch: 026 505 22 44

*Besten Dank für dein Interesse*