

## MITTAGESSEN

In Zusammenarbeit mit der Pittaria

### MIT FLEISCH

(inklusive eine Beilage)

**Lamm Tajin** CHF 27.50

Lammfleisch mit gedörrten Zwetschgen und Sesam, dazu Gemüse Tajin

**Muhammar** CHF 23.50

Pouletvoressen mit Zwiebeln und Mandeln, dazu Gemüse Tajin oder Musaka Betenjan

**Köfte** CHF 22.50

Hackbällchen aus Rind und Lammfleisch mit Peperoni, und Tomaten, dazu Musaka Betenjan

### VEGETARISCH

(inklusive eine Beilage)

**Lubia bel zet** CHF 21.50

Grüne Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Peterli, Knoblauch und Olivenöl

**Musaka Betenjan** CHF 22.50

Auberginen mit Tomaten, Süsskartoffeln, Peperoni und Kichererbsen

**GemüseTajin** CHF 21.50

Karotten, Süsskartoffel, Kürbis, Lauch, Birne, Aprikosen und Mandeln, in der Tajin geschmort

### ZU ALLEN GERICHTEN ALS BEILAGE:

Gewürzreis mit Pinienkernen und Nüssen oder Couscous. Hausgemachtes Apfel-Kürbis Chutney und scharfe Schattasauce

### SALAT

**Fattousch-Salat** CHF 7.00

Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven und geröstetes Fladenbrot

### DESSERT

**Baklava (vegan) und Chai Panna Cotta** CHF 8.00

(zusammen als Portion)

## APÉRO

In Zusammenarbeit mit der Pittaria

### Kleine Vorspeisenauswahl

CHF 16.50

Mit Fattuschsalat, Baba Ganoush, Hummus, Falafel und Pittabrot  
(ca. 250gr. pro Portion, Mindestbestellmenge: 20 Portionen)

### Kleines Mezzebuffet

CHF 30.00

Mit Hummus, Baba Ganoush, Musaka Betenjan, Fattuschsalat, Falafel,  
orientalischer Kartoffelsalat und Pittabrot.  
Zum Abschluss ein Baklava und ein Chai Panna Cotta.  
(ca. 360gr pro Portion, Mindestbestellmenge: 20 Portionen)

### Apero riche

CHF 40.00

Mit Hummus, Baba Ganoush, Musaka Betenjan, Fattuschsalat, Falafel,  
orientalischer Kartoffelsalat, Zahra bi Tahini, Poulettajin, Labaneh und Pittabrot.  
Zum Abschluss ein Baklava und ein Chai Panna Cotta.  
(ca. 500gr pro Portion, Mindestbestellmenge: 40 Portionen)

### BESTELLMENGEN:

Mindestbestellmenge: 30 Portionen, bei 20 Portionen nach Abklärung und nur 1 Menü pro Anlass.  
(Ausser beim Apéro gelten die oben genannten Mengen.)

### FLEISCHHERKUNFT:

Lamm: Irland, Poulet: Schweiz

### INFRASTRUKTUR, LOGISTIK UND PERSONAL:

(vonseiten Pittaria)  
Anlass-Leitung / Koch/Köchin pro Stunde CHF 60.00

## MITTAGESSEN

In Zusammenarbeit mit dem Störkoch

### «Mediterran»

CHF 31.50

Eintopf mit Rindfleisch, Oliven und geröstetem Gemüse,  
Safran-Reis, Ratatouille mit grünen Linsen (vegi),  
Bunter Blattsalat

### «Wärschaft»

CHF 31.50

Rindshackbraten, Rotweinsauce, Röstgemüse,  
Kartoffelstampf mit frischen Kräutern, Pilz-Gemüse-Pfanne (vegi),  
Bunter Blattsalat

### «Indisches Buffet»

CHF 33.50

Rotes indisches Rindfleischcurry mit Tomaten und Kartoffeln,  
Indisches Gemüse-Linsen-Curry mit Kokosmilch (vegi),  
Kurkumareis,  
Gurken-Lauch-Salat

### «Indisch» (vegan ausser Joghurt)

CHF 28.00

Indisches Gemüse-Linsen-Curry mit Kokosmilch,  
Basmatireis mit Mandeln und Zitrone,  
Gurken-Joghurt-Raita

### «Orientalisch» (vegan ausser Joghurt)

CHF 29.00

Cous Cous mit Nüssen und Trockenfrüchten,  
Gemüse-Kichererbsen-Eintopf, Karottensalat mit Sesam,  
Pfefferminze-Joghurt

### «Tessin» (vegi)

CHF 28.00

Malfatti (Ricotta-Knödel) mit Sugo und Pesto,  
Gebratenes grünes Gemüse,  
Gemischter Salat

## DESSERT

Bitte nur 1 Dessert pro Anlass auswählen

CHF 6.00

- Apfelkuchen
- Panna Cotta mit Fruchtkompott
- Dunkle Schokoladentarte

## APÉRO

In Zusammenarbeit mit dem Störkoch

### Basis-Apéro vegetarisch

CHF 22.50

Antipasti (in Olivenöl eingelegtes Gemüse),  
Hummus, Muffins mit Käse und Safran,  
Spinat-Feta-Quiche, Weich- und Hartkäse,  
Früchtebrot, Saisongemüse, Dip, Focaccia

### Basis-Apéro mit Fleisch

CHF 24.50

Antipasti (in Olivenöl eingelegtes Gemüse),  
Hummus, Muffins mit Käse und Safran,  
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speck-Kuchen),  
Trockenfleisch, Käse und Früchtebrot,  
Saisongemüse, Dip, Focaccia

### Apéro-Riche vegetarisch

CHF 31.50

Eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten,  
Balsamico-Pilze, Hummus, Gemüsedipp mit Kräuterquark,  
Weich- und Hartkäse, Früchtebrot,  
Grüner Linsensalat mit Gemüse, Spinat-Feta-Quiche,  
Muffins mit Safran, Gemüse und Käse, Focaccia

### Apéro-Riche mit Fleisch

CHF 34.50

Eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten,  
Balsamico-Pilze, Hummus, Gemüsedipp mit Kräuterquark,  
Trockenfleisch, Käse und Früchtebrot, Spanischer Karottensalat mit Mandeln,  
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speck-Kuchen),  
Muffins mit Safran, Gemüse und Käse, Focaccia

## INFRASTRUKTUR, LOGISTIK UND PERSONAL:

(vonseiten Störkoch)

Anlass-Leitung / Koch/Köchin pro Stunde CHF 91.60

Aufbau / Abräumen (bei Lieferaufträgen): CHF 97.50

Infrastruktur: Transportpauschale CHF 85.00

Es können zusätzliche Materialkosten und Infrastruktur-Kosten entstehen.

**Preisreduktion: 5% ab 50 Personen, und 10% ab 100 Personen**

## VOM ÄNGELIBECK

---

### SANDWICHES

---

Sandwich Ängeli-Chnebeli mit Bündnerfleisch	CHF 9.50
Sandwich Ängeli-Chnebeli mit Greyerzer	CHF 9.50
Sandwich Ängeli-Chnebeli mit Salami	CHF 9.50
Sandwich Ängeli-Chnebeli mit Schinken	CHF 9.50
Sandwich Butterzöpfli mit Bündnerfleisch	CHF 9.50
Sandwich Butterzöpfli mit Salami	CHF 9.50
Sandwich Butterzöpfli mit Schinken	CHF 9.50
Sandwich Butterzöpfli mit Greyerzer	CHF 9.50
Sandwich Früchtebrot mit Camembert mit Quittenplättli und Honigmandeln	CHF 8.50
Sandwich Ängeli-Sauerbrötli mit Camembert, Feigen und Trauben	CHF 10.50
Sandwich Finnenbrot mit Brie und Zwiebelsprossen	CHF 10.50
Sandwich Dinkelfocaccia mit Humus und Sprossen (vegan)	CHF 9.50
Sandwich Finnenbrot mit Avocado, Meerrettich und Sprossen (vegan)	CHF 9.50

### BROWNIES

---

Als Dessert oder Nachmittagsverpflegung

Grand Cru (ohne Nüsse)	CHF 4.00
Brownie mit Nüssen	CHF 4.00

Alle Preisangaben pro Person und in CHF und inkl. 7.7%  
Personal- und Transportkosten sowie Material-Aufwand werden zusätzlich verrechnet.  
(Diese Angaben beziehen sich auf alle Caterings-Angebote).

## GETRÄNKE

---

### WARME GETRÄNKE

---

Espresso, Kaffee	CHF 4.00
Länggass-Tee (Marokkanische Minze, Berner Rosen, Earl Grey, Rooibos, Jasmin)	CHF 4.50

### KALTE GETRÄNKE

---

Knutwiler Mineral mit/ohne Kohlensäure Fl. 1.5 l.	CHF 10.00
Knutwiler Mineral mit/ohne Kohlensäure Fl. 0.5 l.	CHF 4.00
Möhl Bio Süssmost Fl. 1 l.	CHF 10.00
Ramseier Orangensaft Fl. 1 l.	CHF 10.00
Eistee hausgemacht > Classic Hibiskus Minze / Ginger Lemon 3.5 l. / 7 l.	CHF 42.00 / CHF 84.00
trinkfertig in einem Behälter mit Eis & frischen Früchten	
Lola Cola Null 3.3 dl.	CHF 5.50
Chinotto Galvanina Bio 3.3 dl.	CHF 5.50
Lori's roasted Mate (CH) 3.3 dl.	CHF 10.50

### BIER

---

Bärner Müntschi naturtrüb Fl. 3.3 dl.	CHF 6.00
Bärni dunkel Fl. 3.3 dl.	CHF 6.00
Bärner Weizenbier Fl. 5 dl.	CHF 7.50
Simmentaler Pale Ale Fl. 3.3 dl.	CHF 7.00
Lola Bier alkoholfrei I.P.A. Fl. 3.3 dl.	CHF 5.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.

## WEINKARTE

---

### WEISSWEIN

---

<b>T Bianco</b>	CHF 33.00
Chardonnay Weissburgunder Sauvignon, Tramin, Alto Adige, Italien Fl. 0,75 l.	
<b>La Selva</b>	CHF 39.00
Vermentino (Bio), Toskana, Italien Fl. 0,75 l.	
<b>Champanel</b>	CHF 45.00
Chasselas (Bio), Henri Cruchon, Morges, Schweiz Fl. 0,75 l.	
<b>Cornarea</b>	CHF 45.00
Roero Arneis, Piemont, Italien Fl. 0,75 l.	

### ROTWEIN

---

<b>Barbera d'Alba</b>	CHF 39.00
Cascina Val del Prete (Bio), Piemont, Italien Fl. 0,75 l.	
<b>Campo della Macchia</b>	CHF 39.00
Sangiovese, Piancornello, Toskana, Italien Fl. 0,75 l.	
<b>Gago</b>	CHF 52.00
Tempranillo (Bio), Telmo Rodriguez, Toro, Spanien Fl. 0,75 l.	

### SCHAUMWEIN

---

<b>Prosecco Carmina</b>	CHF 45.00
Carmina, Veneto, Italien Fl. 0,75 l.	

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.