Catering

Apéro Angebot

		Preis per Stück
Canapés auf Toastbrot	Rauchlachs	3.8
	Roastbeef	3.8
	Schinken	3.5
	Salami	3.5
	Käse	3.5
	Fleischkäse	3.5
	Thon	3.5
	Ei	3.5
	Rindstartare	3.9
Bruschettas	Antipasti	3
	Dörrtomatenpesto & Tomaten	3
	Oliven Pesto	3
	Thon	3
	Eier	3
Mini Sandwich	Rauchlachs	3.8
	Bündnerfleisch	3.8
	Schweinsbraten	3.8
	Roastbeef	3.8

	Salami		3.3
	Schinken		3.3
	Fleischkäse		3.3
	Käse		3.3
Meterbrot	Gemischt gefüllt		68
Spiessli	Tomaten Mozzarella		2.7
	Melone Rohschinken		2.7
	Pantli, Essiggurke, Käse		2.7
	Käse ,Trauben		2.7
	Dattel, Gorgonzola, Speck		3
	Früchte		2.7
Diverses	Käseplatte	100g	7
	Trockenfleischplatte	100g	8.5
	Blätterteiggebäck	100g	7
	Gemüsedipp auf Platte mit 3 Saucen	100g	4
	Gemüsedipp im Becher mit Sauce	Stk.	2.7
	Gemüsedipp im Laugengipfeli mit Sauce	Stk.	4.2
	Gemüsedipp im Laugengipfeli mit Sauce	Stk.	4.2
	Chips Salz/Paprika	Stk.	2.2
	Nüssli	Stk.	2.2
	Nachos mit Eves Tomatensalsa	Stk.	2.5
	Salzstängeli	Stk.	2.2
	Früchteplatte 20Per.	Stk.	39
Hot	Mini Schinkengipfeli	Stk.	2.8
	Käseküchlein	Stk.	2.6
	Rindshackbällchen auf Tomatensugo	Stk.	3

	Thaiwürstli im Blätterteig	Stk.	3
Brote	Showbrot 1Brötli Pro Per.	Stk.	2
	Zwierbelbrot (Körner, Nature)	Stk.	7
Kalte Vorspeisen	Randencarpaccio, garniert mit buntem Blattsalat, Vinaigrette nach Saison, inkl. Deko	Stk.	10.5
	Melonen, Rohschinken, garniert mit buntem Blattsalat	Stk.	11.5
	Rindsfilet Carpaccio, garniert mit buntem Blattsalat, Vinaigrette nach Saison, inkl. Deko	Stk.	14.5
	Geräuchte Bio Forellenfilet mit Meerrettichschaum, garniert mit buntem Blattsalat, Vinaigrette, inkl. Deko	Stk.	19
	Einfacher Blattsalat	Stk.	5
	Gemischter Blattsalat, Karottenjulienne, Mais, Radieschen, Croutons, Kernen	Stk.	6.5
Salate			
Mini Salatbüffet	mit 3 verschiedenen Salaten, French & Italian Dressing	Stk.	7.5
Kleines Salatbüffet	mit 6 verschiedenen Salaten, Croutons& Kernen, French & Italian Dressing	Stk.	9.5
Grosses Salatbüffet	mit 8 verschiedenen Salaten, Croutons, Kernen, gehackte Eier, French & Italian Dressing	Stk.	11.5
Deluxe Salatbüffet	mit 8 verschiedenen Salaten, Croutons, Kernen, gehackte Eier, Antipasti, French- & Italian Dressing	Stk.	14

Salatauswahl

Mais	Bunter Blattsalat
Peperoni	Nüsslisalat
Randen	Bohnen
Rettich	Mexican (Bohen, Mais, Peperoni)

Karotte	Curryreis mit Früchten
Russischer Salat	Fenchelorange
Sellerie mit Baumnuss	Griechischer Salat
Pasta Salat	Gurken
Tomaten	Kabis mit Apfel
Tomaten-Mozzarella	

Suppen

2,5dl Pro Person

Gemüsebouillon mit Einlage	Stk.	5
Karotten Ingwersuppe	Stk.	6.5
Tomatencremesuppe	Stk.	6.5
Spargelcremesuppe (Saisonal)	Stk.	7
Kürbiscremesuppe (Saisonal)	Stk.	6.5
Gemüse-Thaicurry-Cremesuppe	Stk.	7
Zitronengrasssuppe	Stk.	7
Gerstensuppe mit Speck	Stk.	7.5
Gulaschsuppe	Stk.	9

Warme Gerichte

Vom Grill oder Wok
An der frischen Luft

Eves Pouletgemüse-Thaicurry mit Basmatireis	Stk.	24
Eves Gemüsethaicurry mit Basmatireis Es können aus 3 Pasten ausgesucht werden : Rot, grün oder gelbes Curry	Stk.	20

Büffet

Eves Thaidog (Selbst kreierte Thaiwurst, Sesambun, süss- saurer Karottenlauchsalat, Erdnusssauce)	Stk.	18
Eves Mexicandog (Käsewurst oder Habanerowurst, Sesambun, Chili con Carne, Cheddarkäse, Jalapeños Es können auch milde Würste oder Vegiwurst genutzt werden	Stk.	18

	Eves Dog Festival	Stk.	22
	Mah Meh mit Poulet, Gemüse	Stk.	20
	Mah Meh mit Gemüse	Stk.	18
	Grosse Grill Cordon bleu (Classic Schinken Käse)	Stk.	25
Ab 20 Personen	Grill Plausch Schweinesteak, Rindshuft, Pouletbrust, Lammnierstück und Mini Würste	Stk.	22
	Dazu gibt es Kräuterbutter		
Beilagen	Bratkartoffeln aus dem Wok	Stk.	5.5
	Grillgemüse aus dem Wok	Stk.	5
	Oder Salatbüffet		

Hauptgänge aus der Küche

200g pro Person

	Falscher Hase (Hackbraten mit Ei)	Stk.	10
	Hackbraten	Stk.	9
	Rinds Stroganoff mit Sauce	Stk.	20
	Rinderschmorbraten mit Jus	Stk.	20
	Schweinegeschnetzeltes Zürcher Art	Stk.	15
	Niedergegartes Rindsentrecôte	Stk.	25
	Heisser Ofen Fleischkäse	Stk.	8
	Heisser Rollschinken	Stk.	10
	Schweine Nierstückbraten	Stk.	11
	Curry Poulet geschnetzeltes	Stk.	12
	Fleischvogel	Stk.	11
Beilagen	Kartoffelgratin	Stk.	6.5
	Reis	Stk.	4.5
	Teigwaren	Stk.	5.5
	Spätzli	Stk.	5.5
	Quarkspätzli	Stk.	6

	Kartoffelstock	Stk.	5.5

Saucen

1dl pro Person	Braten Jus (Selbst gemachte Bratensauce 1 Woche ausgekochte Knochen)	Stk.	2.8
	Pfefferrahmsauce	Stk.	3.5
	Rahmsauce	Stk.	3.2
	Calvados Sauce mit Apfel	Stk.	3.5
	Whisky Sauce	Stk.	3.5
	Currysauce	Stk.	3.2
	Café de Paris Sauce	Stk.	3.5
	Kräuterbutter	Stk.	3
	Grillsaucen (Kräuterquark, Cocktail, Barbecue)	Stk.	3
	Bolognese Sauce	Stk.	6
	Tomatensauce	Stk.	5
	Eves Dörrtomatenpesto	Stk.	6
	Carbonarasauce	Stk.	6

Gemüse

	Karotten	Stk.	4.5
100g pro Person	Bohnen	Stk.	4.5
	Blumenkohl	Stk.	4.5
	Kohlrabi	Stk.	4.5
	Romanesco	Stk.	4.5
	Spinat	Stk.	4.5
	Rotkraut (Saisonal)	Stk.	5
	Mischgemüse (Wunsch)	Stk.	5
	Gemüsebouquet	Stk.	5.5
	Spargel (Saisonal)	Stk.	5
	Lauch Apfel	Stk.	4.5

Dessert	Im Bügelglas, inkl. Garnitur oder in Schüssel für Büffet		
	Eves lauwarme Rotwein Zwetschgen mit Vanilleeis	Stk.	10
	Gebackene Baslerläckerli mit Rotwein Zwetschgen und Zimteis	Stk.	13
	Schokomousse Milch oder Weiss	Stk.	8
	Tiramisu	Stk.	8
	Panna Cotta mit Fruchtspiegel (Saisonal)	Stk.	8
	Caramelköpfli	Stk.	8
	Frischer Fruchtsalat	Stk.	8
	Gebrannte Creme	Stk.	8
	Cheesecake mit Frucht zb. Passionsfrucht	Stk.	8
Dessertbuffet	Dessertbüffet klein 4 Sorten	Stk.	14
	Ab 30 Personen		
	Dessertbüffet gross 6 Sorten	Stk.	17
	Ab 40 Personen		
	Weitere Wünsche auf Anfrage		
Geschirr	Muss vom Veranstalter zur Verfügung gestellt oder dazugemietet werden		
Hardware	Wok inkl. Gas	Stk.	35
	Grill inkl. Gas	Stk.	45
Tischtücher & Servietten	Stoff Servietten	Stk.	0.9
Farben Weiss, Tabak, Beige	140*240cm Tischtuch	Stk.	4.5
	140*140cm Tischtuch	Stk.	3.5
Personelles			

Preise per Stunde	Chef de Service	Std.	55
	Eve (Personal& Küchenchef)	Std.	55
	Service	Std.	45
	Küchengehilfe	Std.	45

Als Arbeitszeit gelten An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort ab bzw. nach Wohlen sowie die Bereitstellung- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Allgemeine Bedingungen

Annullierung

Bei Annullierung eines Auftrags durch den Kunden nach erfolgter Auftragserteilung bzw. Auftragsbestätigung mündlich oder schriftlich werden folgende Kosten von Eves Crazy Kitchen, Au SG in Rechnung gestellt.

- 7-10 Tage vor dem Anlass: 25 % der Auftragssumme
- 4-7 Tage vor dem Anlass : 50 % der Auftragssumme
- weniger als 4Tage vor dem Anlass : 100 % der Auftragssumme

Allfällige Änderungen sind 1 Woche vor dem Anlass möglich

Lieferung

Fahrkosten Lieferwagen: Fr. 1.50 pro km

Personalkosten für Lieferung in Au und im Umkreis von 10km gratis.
Für Lieferung die weiter entfernt sind als 10km , verrechnen wir Ihnen zusätzlich die Personalkosten.

Rückgabe von Material

Retourgeschirr ist anderen Tags in gereinigtem Zustand zurück zu bringen.

Reinigung oder Nachreinigung wird nach Aufwand verrechnet. Fr. 45.00/h

Der Kunde ist verantwortlich, dass das Material von Eves Crazy Kitchen vollständig und unbeschädigt zurückgegeben wird.

Für beschädigtes oder verlorenes Material müssen wir Ihnen den Neupreis verrechnen.

Zahlungsbedingungen

Unsere erbrachten Leistungen sind innerhalb von 15 Tagen bezahlbar.

Herkunft Fleisch

Schwein, Kalb und Poulet Fleisch	Schweiz
Lamm	Australien, Neuseeland
Rind	Schweiz, Australien

Allergien und Intoleranzen

Bitte informieren Sie uns frühzeitig über allfällige Allergien oder Intoleranzen Ihrer Gäste, damit die Speisezubereitung dementsprechend angepasst werden kann.

Gerne beraten ich Sie rund um Ihren Anlass und freuen uns, Sie mit unseren Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

Eveline Ammann
Rheinstrasse 2
9434 Au
079 628 59 06
info@eves.ch