

**Eventcenter Seelisberg AG**

Verkehrssicherheitszentrum

Lau 1

6377 Seelisberg

Tel 041 825 11 22

CHE-101.449.509 MwSt.

IBAN: CH49 0077 9000 2218 13105

www.eventseelisberg.ch

info@eventseelisberg.ch

**Drivingcenter**  
**EVENTSEELISBERG**



Kunde

**CATERINGBESTELLUNG BLOCKHAUS**

Stand, 27.03.2025

<b>Veranstaltung</b>			
<b>Datum</b>		<b>Anzahl Teilnehmer</b>	<b>bis</b>
<b>Zeitablauf</b>			

<b>Beim Eintreffen / Pause</b>		<b>Preis pro Person (CHF)</b>
<b>Light</b> ( Self Service )	- Kaffee vom Automaten und Gipfeli - Krug mit Orangen-Jus und Krug mit Hahnenwasser - Flasche Mineralwasser mit Gas	<b>5.00</b>
<b>Light</b> ( Self Service )	- Ohne Gipfeli	<b>4.00</b>
<b>Standard</b>	- Kaffee von der NESPRESSO-Maschine und Gipfeli - Krug mit Orangen-Jus und Krug mit Hahnenwasser - Flasche Mineralwasser mit Gas	<b>7.00</b>
<b>Standard</b>	- Ohne Gipfeli	<b>6.00</b>
<b>Deluxe</b>	- Kaffee von der NESPRESSO-Maschine serviert und Gipfeli - Krug mit zwei Säften und Krug mit Hahnenwasser - Flasche Mineralwasser mit Gas - Früchte-Schale	<b>12.00</b>


<b>Apéro Varianten</b>		<b>Preis pro Person (CHF)</b>
<b>Gebäck</b>	6 verschiedene Sorten (z.B. Schinkengipfeli, Käsestengeli, Spinattäschli,...)	<b>5.00</b>
<b>Spiessli</b>	Fleischnällchen - Spiessli mit Peperoni und Tomaten	<b>5.00</b>
<b>Apéro light</b>	Nussmischung, Pommes Chips	<b>6.00</b>
<b>Canapés</b>	Bündner Rohschinken, Rauchlachs, Bergkäse	<b>6.00</b>
<b>Apéro riche</b>	Nussmischung, Pommes Chips, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Flammkuchen Elsässer Art	<b>20.00</b>
<b>Flammkuchen</b> ab 10 Pers.	Flammkuchen (Elsässer Art, Gemüse, Chorizo)	<b>25.00</b>
<b>Käseplatte</b> ab 10 Pers.	5 verschiedene Sorten (150g pro Person), Brot, Butter, ausgarniert	<b>20.00</b>
<b>Fleischplatte</b> ab 10 Pers.	5 verschiedene Sorten (150g pro Person), Brot, Butter, ausgarniert	<b>20.00</b>
<b>Gemischte Platte</b> ab 10 Pers.	Verschiedene Käse- und Fleischsorten, Brot, Butter, ausgarniert	<b>20.00</b>
<b>Apéro de luxe</b> ab 20 Pers.	Nussmischung, Pommes Chips, saisonales Süppchen, Gemüsesticks mit diversen Dips, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Canapés (Bündner Rohschinken, Rauchlachs, Bergkäse), Trockenfleisch	<b>35.00</b>

<b>Salate / Suppen</b>	<b>Preis pro Person (CHF)</b>
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons (saisonal Oktober - März)	<b>8.50</b>
Grüner Blattsalat mit Croûtons	<b>6.50</b>
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen	<b>6.50</b>
Tomaten - Mozzarella Salat mit Basilikum	<b>8.00</b>
Caesar Salat mit Croûtons, Parmesan, Pinienkerne	<b>7.50</b>
Caesar Salat mit Pouletbruststreifen, Croûtons, Parmesan, Pinienkerne	<b>10.50</b>
Saisonale Gemüse Suppe (Kürbis, Spargel, Maroni)	<b>8.00</b>
Rüebli - Ingwer Suppe	<b>6.50</b>
Tomatencreme Suppe mit Rahmhaube	<b>8.00</b>
Bouillon Suppe mit Flädli	<b>5.00</b>
Champignoncreme Suppe mit Croûtons	<b>6.50</b>

<b>Hauptgänge</b>	<b>Preis pro Person (CHF)</b>
Rindshacktätschli mit Bratensauce und Bohnen	<b>25.00</b>
Geschnetzeltes Zürcher Art mit Broccoli	<b>25.00</b>
Schweins Cordon Bleu mit Käse und Schinken, zweierlei Rüebl	<b>27.00</b>
Saftiger Rindsschmorbraten in Portweinjus, Broccoli und Blumenkohl	<b>29.00</b>
Kalbsgeschnetzeltes mit Rüebl	<b>30.00</b>
Aargauer Zwetschgenbraten mit Bohnengemüse	<b>26.00</b>
Gefüllte Pouletbrust mit Kräuterfrischkäse, Broccoli und Blumenkohl	<b>25.00</b>
Saftiger Hackbraten mit Zwiebelsauce und saisonales Gemüse	<b>25.00</b>
Schweins Rahmschnitzel mit Broccoli und Blumenkohl	<b>23.00</b>
<b>Vegan / Vegetarische Variante</b>	<b>26.00</b>
Soja Geschnetzeltes in Kokos-Curry Sauce mit Peperoni Streifen	

<b>Beilagen</b>	<b>Preis pro Person (CHF)</b>
Kartoffelstock	<b>3.00</b>
Kartoffelgratin	<b>6.00</b>
Rosmarinkartoffeln	<b>6.00</b>
Rösti	<b>4.50</b>
Rösti Krokette	<b>4.50</b>
Pommes Frites	<b>6.00</b>
Basmati Reis	<b>5.00</b>
Tagliatelle	<b>5.00</b>
Butternudeln	<b>5.00</b>

<b>Desserts</b>	<b>Preis pro Person (CHF)</b>
Creme Brûlée mit karamellisiertem Zucker	<b>6.00</b>
Panna Cotta mit Waldbeeren	<b>6.50</b>
Braune Schokoladen Mousse mit Rahm	<b>5.00</b>
Weisses Schokoladen Mousse mit Früchte Topping	<b>5.00</b>
Blechkuchen mit Früchten	<b>6.50</b>
Schokoladencake	<b>6.50</b>
Obstsalat	<b>8.00</b>

Exklusive Angebote	Preis pro Person (CHF)
<p><b>Ihr exklusiver Spiessliplausch easy (2H)</b>  <b>Nur März bis Oktober / ab 10 Personen</b></p> <p>Pastasalat, Tomaten - Mozzarella Salat mit Basilikum, gemischter Blattsalat</p> <p>Kalbs-, Schweinsbratwürste, Poulet, Halloumi Käse</p> <p>Verschiedene Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Brot, verschiedene hausgemachte Saucen</p> <p><i>Beim Buffet zusammenstellen und selbst draussen an der frischen Luft grillieren.</i></p>	<p><b>45.00</b></p>
<p><b>Ihr exklusiver Spiessliplausch "Full Pull" (2H)</b>  <b>Nur März bis Oktober / ab 20 Personen</b></p> <p>Pastasalat, Tomaten - Mozzarella Salat mit Basilikum und gemischter Blattsalat</p> <p>Schweins-, Poulet- und Rindsentrecote, Kalbs-, Schweinsbratwürste, Halloumi Käse</p> <p>Verschiedenes Gemüse, Rosmarinkartoffel, Brot, verschiedene hausgemachte Saucen</p> <p>Panna Cotta mit Früchte Topping</p> <p><i>Beim Buffet zusammenstellen und selbst draussen an der frischen Luft grillieren.</i></p>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p><b>70.00</b></p> </div> </div>
<p><b>Der Hit für Ihr Weihnachtsessen</b>  <b>Nur Oktober bis März / ab 10 Personen</b></p> <p>Fondue Chinoise 3 Sorten Fleisch à discrétion</p> <p>Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen</p> <p>Verschiedene hausgemachte Saucen</p> <p>Pommes, Rosmarinkartoffeln, Brot</p>	<p><b>59.00</b></p>

<b>Getränke</b>	<b>Liter</b>	<b>Preis (CHF)</b>
Mineralwasser in Flaschen mit oder ohne Kohlensäure	1.5	<b>8.00</b>
Mineralwasser PET mit oder ohne Kohlensäure	0.50	<b>4.00</b>
Cola, Cola Zero, Ice Tea Lemon, Sinalco	0.50	<b>4.00</b>
<b>Zämä</b> (alkoholfreies, aktivierendes Erfrischungsgetränk mit reinen, handverlesenen Schweizer Bergkräutern)	0.33	<b>5.00</b>
Red Bull	0.33	<b>5.00</b>
Orangen-Jus	1.5	<b>15.00</b>
Bier	0.33	<b>5.00</b>
Bier alkoholfrei	0.33	<b>5.00</b>
Kaffee, Espresso, Tee		<b>4.50</b>
Aperitifs und Digestifs (Grappa, Cognac, etc.) auf Anfrage		

<b>Weine</b>	<b>Liter</b>	<b>Preis (CHF)</b>
Weisswein Blanc de Noir Corbeau (Quinter/Chardonney AOC), Stefan Kumin, Freienbach	0.75	<b>47.00</b>
Weisswein Pinot Grigio Castel Firmia DOC	0.75	<b>51.00</b>
Rotwein "2021 Finca Muñoz" Colección de la Familia (Tempranillo) Spanien	0.75	<b>44.00</b>
Rotwein "2019 Falling Blue" Côtes Catalanes IGP (Grenache, Syrah) Frankreich	0.75	<b>55.00</b>
Rotwein "Big John" (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir), Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	0.75	<b>45.00</b>
Rotwein "2021 Il Seggio" Rosso Bolgheri DOC (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) Italien	0.75	<b>66.00</b>
Prosecco DOC Treviso, Millesimato	0.75	<b>49.00</b>



## CATERINGBESTELLUNG Kunde

Zum Zeichen Ihres Einverständnisses bitten wir Sie, uns die ausgefüllte Catering Bestellung baldmöglichst unterzeichnet **zu retournieren** ([info@eventseelisberg.ch](mailto:info@eventseelisberg.ch)).

Die definitive Teilnehmerzahl muss vom Kunden bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass an die Eventcenter Seelisberg AG mitgeteilt werden (ohne Rückmeldung wird die bereits früher gemeldete Teilnehmerzahl verrechnet).

Mit der Unterzeichnung dieser Bestellung akzeptieren Sie ebenfalls die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Eventcenter Seelisberg AG.

Kunde X

Ort, Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Wir freuen uns, baldmöglichst wieder von Ihnen zu hören. Für Fragen oder Anpassungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

X

**Drivingcenter**  
**EVENTSEELISBERG**

**Eventcenter Seelisberg AG**  
Verkehrssicherheitszentrum  
Lau 1  
6377 Seelisberg  
Telefon +41 41 825 11 22  
[info@eventseelisberg.ch](mailto:info@eventseelisberg.ch)  
[www.eventseelisberg.ch](http://www.eventseelisberg.ch)