

Eventcenter Seelisberg AG

Verkehrssicherheitszentrum

Lauterbach 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, 05.02.2025

Veranstaltung			
Datum		Anzahl Teilnehmer	bis
Zeitablauf			

Beim Eintreffen / Pause		Preis pro Person (CHF)
Light (Self Service)	<ul style="list-style-type: none"> - Kaffee vom Automaten und Gipfeli - Krug mit Orangen-Jus und Krug mit Hahnenwasser - Flasche Mineralwasser mit Gas 	5.00
Light (Self Service)	- Ohne Gipfeli	4.00
Standard	<ul style="list-style-type: none"> - Kaffee von der NESPRESSO-Maschine und Gipfeli - Krug mit Orangen-Jus und Krug mit Hahnenwasser - Flasche Mineralwasser mit Gas 	7.00
Standard	- Ohne Gipfeli	6.00
Deluxe	<ul style="list-style-type: none"> - Kaffee von der NESPRESSO-Maschine serviert und Gipfeli - Krug mit zwei Säften und Krug mit Hahnenwasser - Flasche Mineralwasser mit Gas - Früchte-Schale 	12.00


Apéro Varianten		Preis pro Person (CHF)
Apéro light	Nussmischung, Pommes Chips	6.00
Apéro riche min. 10 Pers.	Nussmischung, Pommes Chips, Oliven, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Wurst-Käsesalat im Gläsli, Sbrinzmöckli	20.00
Apéro de luxe ab 20 Pers.	Nussmischung, Pommes Chips, Oliven, Sbrinzmöckli, Wurst-Käsesalat im Gläsli, saisonales Süppchen, Gemüsesticks mit diversen Dips, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Canapés (Bündner Rohschinken, Rauchlachs, Bergkäse), Trockenfleisch	30.00
Käseplatte ab 10 Pers.	5 verschiedene Sorten (150g pro Person), Brot, Butter, ausgarniert	20.00
Fleischplatte ab 10 Pers.	5 verschiedene Sorten (150g pro Person), Brot, Butter, ausgarniert	20.00
Gemischte Platte Ab 10 Pers.	Verschiedene Käse- und Fleischsorten, Brot, Butter, ausgarniert	20.00
Apéro Gebäck	6 verschiedene Sorten (z.B. Schinkengipfeli, Käsestengeli, Spinattäschli,...)	5.00
Canapés	Bündner Rohschinken, Rauchlachs, Bergkäse	6.00
Spiessli	Fleischnäpfe - Spiessli mit Peperoni und Tomaten	5.00

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

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

Beilagen	Preis pro Person (CHF)
Kartoffelstock	3.00
Butternudeln	5.00
Kartoffelgratin	6.00
Basmati Reis	5.00
Rosmarinkartoffeln	6.00
Rösti	4.50
Kartoffel Kroketten	4.50
Tagliatelle	5.00
Pommes Frites	6.00

Desserts	Preis pro Person (CHF)
Creme Brûlée mit karamellisiertem Zucker	6.00
Schwarzwälderschnitte	7.50
Braune Schokoladen Mousse mit Rahm	5.00
Weisses Schokoladen Mousse mit Früchte Topping	5.00
Panna Cotta mit Waldbeeren	6.50
Hausgemachter Blechkuchen mit Früchten	6.50
Hausgemachter Blechkuchen mit Schokolade	6.50
Selbstgemachter Obstsalat	8.00

Exklusive Angebote	Preis pro Person (CHF)
<p>Ihr exklusiver Spiessliplausch easy (2H) Nur März bis Oktober / ab 10 Personen</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>45.00</p>
<p>Ihr exklusiver Spiessliplausch "Full Pull" (2H) Nur März bis Oktober / ab 20 Personen</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>70.00</p> </div> </div>
<p>Der Hit für Ihr Weihnachtsessen Ab 10 Personen</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>59.00</p>

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

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

CATERINGBESTELLUNG Kunde

Zum Zeichen Ihres Einverständnisses bitten wir Sie, uns die ausgefüllte Catering Bestellung baldmöglichst unterzeichnet **zu retournieren** (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



Eventcenter Seelisberg AG

Verkehrssicherheitszentrum
Lau 1
6377 Seelisberg
Telefon +41 41 825 11 22
info@eventseelisberg.ch
www.eventseelisberg.ch