

2019

Unser Party-Service

Sehr geehrte Gastgeberin und Gastgeber

Wir freuen uns Ihnen unser aktuelles Angebot vorstellen zu dürfen.

Wann immer Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen wollen, wir bieten Ihnen gerne die Möglichkeit dies auf angenehme Weise mit unserem Party-Service zu realisieren.

Unser Betrieb legt grössten Wert auf Qualität. Der Einkauf von erstklassigen und frischen Rohprodukten, deren fachgerechte und sorgfältige Verarbeitung, sowie eine optimale Präsentation der Speisen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Gerne kommen wir zu Ihnen nach Hause, um Ihre Wünsche und Vorstellungen mit Ihnen zu besprechen und umzusetzen, da das vorliegende Angebot keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Im Gegensatz zu anderen Catering-Unternehmen bieten wir Ihnen unseren beliebten Restaurant-Service an, das heisst: Wir kochen vor Ort und richten die Speisen auf Tellern an, so wie Sie es von einem Restaurant gewohnt sind.

Oder haben Sie Lust, mit Ihren Freunden zusammen einen lehrreichen kulinarischen Abend mit **Kochkurs und Weindegustation** zu verbringen? Thema des Kochkurses bestimmen Sie selbst.

Testen Sie uns!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Heribert Grossrieder
La Peppina AG

www.gustofino.ch
grossrieder@gustofino.ch
Tel: 031 740 00 61

Unsere Öffnungszeiten in Laupen:

Mo: geschlossen

Di - Fr: 08h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00

Sa: 08h00 - 16h00

Kleinigkeiten für Cocktail und Aperó

Apérobuffet:

Partybrote gefüllt mit Schinken, Käse, Salami und Lachs

Crudités mit Dippsaucen (rohe Gemüsesengel mit drei verschiedenen Quarksaucen)

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und mit Früchten garniert

versch. Chips, Bauernbrot und Butterzopf am Meter

CHF 11.50/p.P.

Italienische Apéroplatte:

Verschieden gewürzte Oliven, Tomaten in Mandelöl, Artischocken-

Herzen, Kapernäpfel, Auberginenröllchen, Rohschinken, Coppa,

Bresola, Pancetta, Nostrano-Salami

Schwiegermutterzungen und Rusticella-Sauce

CHF 15.00/p.P.

Gefüllte Partybrote:

mit Schinken, Käse, Salami und Lachs gefüllt für ca. 8 Pers

CHF 45.00

Apéro Mini Desserts:

1 Schokoladenmousse

1 Früchtemousse

1 Holländerschnitte

CHF 6.50/P.p.

Crudités mit Dippsaucen:

rohe Gemüsesengel mit drei verschiedenen Quarksaucen

CHF 3.40/100g

Käseplatte:

mit verschiedenen Käsesorten und mit Früchten garniert

CHF 4.90/100g

Blätterteiggebäck:

CHF 4.80/100g

Diverses:

Knoblauchbrot

CHF 3.50/Pers.

Basilikumbrot

CHF 3.50/Pers.

mit Tomatenpasta und Knoblauchöl

CHF 3.80/Pers.

Pommes-chips, Salzgebäck und Salznüssli

CHF 1.50/ Pers.

Fruchtkörbe mit Saisonfrüchten gefüllt

CHF 1.60/100g

Marinierter Lachs am Buffet frisch aufgeschnitten

mit frischem Baquette mit diversen Garnituren

CHF 5.50/100g

Warmes Apérobuffet:

Pouletnuggets, eine Mini-Pizza, drei Calamares-Ringe,

eine Riesencrevette, ein Schinkengipfeli, Mini-Frühlingsrolle,

dazu Tartare- und Cocktail-Sauce

CHF 15.00/p.P.

Salatauswahl

Rüebli Salat	CHF 1.50 /100g
Gurkensalat mit Dill	CHF 1.60 /100g
Grüner Bohnensalat	CHF 1.60 /100g
Maissalat mit Peperoni	CHF 1.70 /100g
Maissalat mit Curry und Früchten	CHF 1.70 /100g
Selleriesalat mit Äpfel	CHF 2.00 /100g
Weisskabissalat mit Speck	CHF 1.50 /100g
Tomatensalat	CHF 1.50 /100g
Tomatensalat mit Mozzarella und Balsamicodressing	CHF 8.50 /Portion
Randensalat	CHF 1.60 /100g
Kartoffelsalat	CHF 1.60 /100g
Zucchettisalat	CHF 1.60 /100g
Blumenkohlsalat	CHF 1.80 /100g
Gemischter Blattsalat mit Kresse, Brotcroutons und Eier (Schüssel)	CHF 5.30 /Portion
Griechischer Salat mit Feta -Tomaten, Gurken, Zwiebel- (Schüssel)	CHF 6.50
Gemischter Salatteller mit 5 frischen Salaten	CHF 6.00
Gemischter Salatteller mit 6 frischen Salaten	CHF 7.00
Salatbuffet mit 11 Sorten Salat und 3 Saucen (ab 30 Pers.)	CHF 11.00
Nüssli Salat mit Ei und Brotcroutons (Saison)	CHF 5.30
Vitello Tonnato (Truthahnbraten mit Thonsauce)	CHF 15.50
Eisbergsalat mit Speck und Brotcrouton, Coklaiddressing (inkl. französischer und italienischer Salatsauce)	CHF 6.00

Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Sellerie und Blattsalaten garniert	CHF	11.50
Feinschmeckerteller mit Terrine, Melone, Tomaten, Mozzarella-Salat, Lachs und zwei verschiedene Gemüsesalate	CHF	15.00
Marinierter Lachs mit bunten Blattsalaten und weissem Balsamicodressing	CHF	13.50
Geräuchertes Forellenfilet auf einem Salatbeet mit Quarkdressing	CHF	12.50
Bresolaschinken mit Parmesan und Blattsalaten an Balsamicodressing	CHF	15.00
Fisch- und Meeresfrüchteteller garniert	CHF	17.00
Antipastiteller mit Fleisch und Gemüse	CHF	14.50
Antipastiteller mit grilliertem Gemüse, Feta und Frischkäse	CHF	14.00

Hausgemachte Suppen

Chinesische Nudelsuppe mit Ingwer und Zitrone	CHF	5.00/Portion
Bouillon mit frischem Gemüse/Fideli	CHF	3.20/Portion
Tomatencreme mit Basilikum	CHF	3.20/Portion
Basler Mehlsuppe	CHF	3.20/Portion
Steinpilzcreme	CHF	4.50/Portion
Tessiner Minestrone	CHF	5.00/Portion
Kalte Melonensuppe mit Honig	CHF	5.00/Portion
Kalte Gurkensuppe mit Croutons	CHF	5.00/Portion
Gazpacho, der kalte Klassiker unter den Suppen!	CHF	5.00/Portion

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen mit frischem Lachs und Kabeljaubäggli an Dillcrème	CHF	12.50
Geräuchertes Forellenfilet an Lauchrahmgemüse + Blätterteigfleuron	CHF	14.50
Basilikumtriangoli an Gorgonzolasauce	CHF	12.00

Bio-Teigwaren (von Indegrenzia)

Gnocchi,
Bärlauchmöndli, Spinatmöndli,
Ratatouillecanelloni, Baunusscanelloni,
Basilikumtriangoli,
Kürbisrondellen, Pelatirondellen,
Eierschwämmiravioli, Spargelravioli,
Bio-Tortelini,
Hirsch mit Äpfeln und Pilzen
und diverse Risottos

Eine Sorte Teigwaren mit einer Sauce nach Wahl	Portion 250g	CHF	16.70
Als Vorspeise (1/2 Portion)	Portion 130g	CHF	10.40

* * * * *

Teigwarenbuffet	auf Anfrage	ab 50 Personen und ab 30.-- CHF p.P.
Risottobuffet	auf Anfrage	ab 50 Personen und ab 30.-- CHF p.P.

Alles frisch vor Ort zubereitet!

Hauptgänge

Wir verwenden nur frisches Fleisch aus der Region Freiburg-Bern, welches aus Freilandhaltung stammt. Das Gemüse wird täglich frisch auf dem Markt eingekauft.

Vom Schwein

Partyfilet im Teig mit Saisongemüse und einer Sauce nach Wahl	CHF 25.50
Bauernschinken mit Kartoffelsalat oder Gratin	CHF 14.50
Schweinsfiletmignon mit Champignonrahmsauce Wildreis und 5 frischen Saisongemüsen	CHF 24.80
Schweinsnierstück mit Cognacsensauce oder Honig-Orangensauce Kartoffelgratin und 5 frische Saisongemüse	CHF 19.80
Schweinshalsbraten an Rotweinsauce Polenta Glasierte Bohnen mit Karotten	CHF 14.50
Schweinsfilet im Teig an Zitronensauce Frisches Mischgemüse	CHF 27.00
Schweinsschulterbraten an Rahmsauce Gratin	CHF 13.60

Vom Rind

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	CHF 11.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Gemüsereis	CHF 18.00
Chili con Carne mit Reis	CHF 11.00
Gespickter Rindsbraten mit Polenta und Gemüse	CHF 18.00
Ungarisches Gulasch mit Kartoffelstock	CHF 14.50
Roastbeef, Gratin, Ruebligemüse mit Sauce Béarnaise	CHF 26.50
Grossmutter's Hackbraten an Rotweinsauce Polenta, glasierte Karotten	CHF 13.50

Vom Kalb

Kalbsrahmgeschnetzeltes Zürcher Art, Gemüsespätzli	CHF 22.00
Kalbsvoressen an weisser Kapernsauce Kartoffelstock oder Reis, mit Bohnen	CHF 19.00
Kalbsschulterbraten an Basilikumrahmsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin, frisches Saisongemüse	CHF 26.00
Kalbskronenbraten an Dijon-Senfsauce Saisongemüse mit Kartoffelgratin	CHF 35.00

Vom Geflügel / Kaninchen

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Früchtegarnitur	CHF 13.90
Pouletbrust Taj Mahl an rassiger Currysauce Basmatireis mit Mandeln und Chinagemüse, Früchtegarnitur	CHF 16.80
Gefüllte Pouletbrust im Teigmantel an Pfeffersauce Saisongemüse	CHF 22.00
Perlhuhnbrüstchen an Honig-Orangensauce Gemüse und Kartoffelgratin	CHF 24.50
Kaninchenragout an Senfsauce mit Polenta	CHF 14.50

Vom Lamm

Lammgigot Provencale Bratkartoffeln und 5 frischen Saisongemüsen	CHF 19.50
Lammnierstück an Basilikumsauce (NZ) Bratkartoffeln und 5 frischen Saisongemüsen	CHF 24.50

Fondue Chinoise (ab 10 Personen)

Poulet-, Rind- und Pferdefleisch (1A-CH Fleisch) mit Salatbuffet, verschiedenen Saucen und Garnituren Reis, geschwellte Kartoffeln, inkl. Rechaud, Teller und Gabeln	CHF 28.50
--	-----------

Fisch

Lachsfilet an Pernod-Dillsauce (Bio-Lachs Scotland)		CHF 19.50
Saisongemüse und Reis	1/2 Port.	CHF 11.00
Zanderbäggli an Lauchrahmgemüse mit Salzkartoffeln		CHF 18.50
	1/2 Port.	CHF 13.00
Zanderfilet auf Gemüsestroh mit Safranreis		CHF 24.00
	1/2 Port.	CHF 14.50
Frische Eglifilets, Zubereitung nach Ihrem Wunsch		CHF 28.00
	1/2 Port.	CHF 14.50
Viktoriabarsch an Zitronensauce, Garnitüren nach Wunsch		CHF 19.50
	1/2 Port.	CHF 11.00
Rotzungenröllchen gefüllt mit Lachs, Garnitüren nach Wunsch		CHF 28.00
	1/2 Port.	CHF 15.50

Wussten Sie bereits, dass Sie bei uns täglich aus über 15 Arten von Fisch und Krustentieren auswählen können?

Vegetarisch

Käsespätzli mit Gemüse		CHF 16.50
Tofustroganoff mit Gemüsereis		CHF 16.00
Gemüselasagne		CHF 15.00

Desserts

Vom Hauspatissier und immer frisch!

Torten/Kuchen

Zugerkirschtorte	CHF 5.90/Stk./Pers.
Schwarzwäldertorte	CHF 5.50/Stk./Pers.
Früchtetorte	CHF 5.50/Stk./Pers.
Vacherintorte (Glacen nach Wahl)	CHF 5.50/Stk./Pers.
Quarktorte	CHF 4.50/Stk./Pers.
Parfaitglace (Grand-Marnier, Cointreau, Whisky od. Mocca) m. Fruchtsalat	CHF 6.50/Stk./Pers.
Vacheringlacé Hochzeitstorte mit Fruchtsalat	CHF 8.50/Stk./Pers.

Cremen

Rösis "brennti Creme"	CHF 5.00/Pers.
Vanillecreme mit Kirsch	CHF 4.00/Pers.

Mousse

Mousse nach Saison (Erdbeer, Himbeer, Heidelbeer, Zitrone, Orange, Aprikosen, Zwetschgen, Apfel)	CHF 6.50/Pers.
Marmoriertes Schokoladenmousse	CHF 7.00/Pers.

Diverse Süssspeisen

Frischer Fruchtsalat mit Saisonfrüchten	CHF 4.50/Pers.
1/2 Port.	CHF 2.70/Pers.
Heisse Zwetschgen an Rotwein-Zimtsauce mit Vanilleglacé	CHF 6.50/Pers.
Meringues mit Greyerzer Doppelrahm	CHF 5.50/Pers.
Tirami Su	CHF 6.50/Pers.
Charlotte Royal mit Himbeersauce	CHF 6.00/Pers.
Blechkuchen nach Saison	CHF 3.80/Pers.

Desserbuffet Nr. 1 (ab 20 Personen)

Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Meringues
Schlagrahm, Doppelrahm
Fruchtsalat
Apfel-Quarkmousse (Saisonmousse)

CHF 11.80/Pers.

Desserbuffet Nr. 2 (ab 20 Personen)

Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Fruchtsalat
Himbeer-Joghurtmousse
Tirami Su
Beerengratin
Konfekt

CHF 14.80/Pers.

Dessertbuffet Nr. 3 (ab 40 Personen)

Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Fruchtsalat
Himbeer-Joghurtmousse
Tirami Su
Beerengratin
Karamelköpfl
Charlotte Royal
Quark-Eugenie
Konfekt und Pralinen

CHF 17.80/Pers.

Minidessertbuffet

Nach Wahl und Saison, 3-4 Stück pro Person

CHF 2.50/Stück

Dienstleistungen

Preise

Preise auf der Speisekarte verstehen sich exkl. MwSt.

Wir behalten uns Preisänderungen vor.

Speisen in Laupen abgeholt:	+ 2.5 % MwSt.
Speisen vor Ort gekocht, geschöpft oder serviert:	+ 7.7 % MwSt.

Rechnungen zahlbar innert 10 Tagen

Lieferungen

Lieferungen und Rücktransporte CHF 1.20 pro km + Chauffeur pro Stunde CHF 45.00

Restaurant-Service

Köche	(Sonntag 50% Zuschlag)	CHF 60.00 pro Std.
Service- und Reinigungspersonal		CHF 45.00 pro Std.

Brot

Butterzopf vom Bauernhof	CHF 13.00/kg
Bauernbrot vom Bauernhof	CHF 8.50/kg

Getränke/Kaffee

Bitte verlangen Sie unsere ausführliche Getränkekarte	
Kaffee/Thé inkl. Maschine, Zucker und Rahm	CHF 2.50 / Tasse
Wasserkocher Inhalt 27 lt. Stromanschluss (Miete)	CHF 15.00 / Tag
Kaffeemaschine - nur Miete	CHF 45.00

Geschirr, Gläser

Inklusiv Reinigung pro Einheit	CHF -.60
Tischtuch, Servietten (Farbe nach Wahl) pro Person	CHF 3.50

Ihre Party-Checkliste

Aperitif

Menü

Brot und Butter

Dessert

Kaffee, Liqueur

Getränke (Wein, Mineralwasser, Bier)

Gedeck (Geschirr, Besteck, Gläser)

Tischwäsche

Tischdekoration (Blumen, Tischkärtchen, Kerzen)

Menükarten

Tische, Stühle, Garderobe

Personal

Unterhaltung, Musik

Programm - Ablauf

Anlieferung Party-Service und Rücktransport

Das legendäre Grillbuffet vom Fish & Party-Service

Viva Italia, unser vegetarisches Antipastibuffet:

Mit Basilikum und Knoblauchbrot, verschieden marinierten Oliven, Champignons an Thymianöl, grillierte Auberginen, mariniertes Zucchini-salat mit Kapern, gedörrte Tomaten in Mandelsauce, Zwiebeln in Balsamico, Grillierten Peperonis, mariniertes Feta, Salat von Tomaten und Mozzarella, gemischte Blattsalate, Rüeblisalat

Brot, Schwiagemutterzungen und Crocantellis
Vorspeise (200 g.)

CHF 12.50

FIPA-Grillbuffet

Fisch:

Thunfischmedaillon, mariniertes Haifischsteak, Schwertfisch, Viktoriabarsch und frischer Lachs, Red-Snapperspiessli und Pangasiusspiessli.

Fleisch: (Alles Schweizer 1A Fleisch)

Pouletbrust mit Curry und Sesam mariniert, Rind Natura-beef, Schweinssteak in Senfmarinade, Lammierstück oder Lammkotlett, Straussenfilet an Kräutermarinade, Schweins- und Kalbs-Chipolata, Merguez, Pferdeentrecôte, Hamburger

Dazu gehören natürlich unsere 3 feinen Grillsaucen.
Im Preis inbegriffen ist Miete für den Grill und das Gas.

300 g Fleisch und Fisch pro Person

CHF 25.50

250 g Fleisch und Fisch pro Person

CHF 21.50

Berner Grillbuffet:

Grillschneggli, Schweinsbrustspitzli, Pouletflügeli, Kalbs- und Schweins-
Bratwürste oder Chippolatawürstli, Grillspeck, pro Person 250g CHF 17.00

Western Style:

Spare-ribs, Hamburger, Rib-eye-Steak, Chicken Wings,
Barbequesauce und scharfe Texasauce, pro Person 400g CHF 15.50

Spiessli-Buffer:

Cevapcici, Curryspiessli, Gyrosspiessli, Fackelspiessli, Wurstspiessli,
Gemüsespiessli und Kebabspiessli
und 3 Grillsaucen nach Wahl, pro Person 250g CHF 13.50

Megaspiessli XXL - 40cm lang:

Riesenspiess mit Fleisch vom
Poulet, Lamm, Rind, Schwein, Strauss, Ross und Speck pro kg CHF 42.00

Gemüsegrill:

marinierten Zuccheti, Auberginen mit Knoblauch, Maiskolben
und Tomaten CHF 18.00/kg

Meeresfrüchtegrill:

Crevettenspiessli, ganze Scampi, Riesencrevetten und Sepiaspiesschen CHF 55.00/kg

Beilagen aus unserer Riesenpfanne frisch für Sie zubereitet:

Paella Gemüsereis CHF 2.50

Basmatireis mit Erbsen und Kokosflocken CHF 2.50

Cous-Cous mit Sommergemüse CHF 2.50

Potato-skins (Kartoffelschnitze mit der Haut) CHF 3.00

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin CHF 2.50

Aus unserer Riesenpfanne

Direkt bei Ihnen zu Hause zubereitet - ab 40 Personen

Paella Party

Salatbuffet mit 6 Sorten nach Wahl und 2 Salatsaucen
Brot und Zopf
Fleisch und Fisch Paella in 2 Pfannen zubereitet
(Preis ohne MWST. und Koch)

CHF 29.50

Paella mit Fisch, Krustentieren, Muscheln und Kalamarringe

CHF 22.50

Paella mit Poulet, Schweinefleisch, Kaninchen und Mergues

CHF 22.50

Mexikanische Rindfleischpfanne mit Bohnen
Buritos mit Tacos (Maispfannkuchen),diversen Garnituren
und Salatbuffet

CHF 25.00

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
mit feinen hausgemachten Spätzli

CHF 15.00

Pouletgeschnetzeltes süss-sauer
mit gebratenem Basmatireis mit Nüssen und Erbsen

CHF 15.00

Äplermakkaroni mit Apfelmus

CHF 12.50

Griechische Schweinefleischpfanne mit Zwiebeln, Knoblauch
und Oliven an frischer Tomatensauce
Pilavreis mit Pinienkernen und Rosinen

CHF 16.00

Hackfleischbällchen an Tomatensauce,
Gemüsereis

CHF 14.50

Mah-Mee, Nudelgericht mit Schweine- Poulefleisch, ganzen
Crevetten, Pilzen und Gemüse

CHF 23.00

Thai-Curry mit Poulet und Gemüse an rassicem Kokoscurry
Basmatireis

CHF 17.50