

Cocktail Apéro Vorschläge

Amuse - Bouches ca. 4x4 cm

Platte assortiert für 15 - 20 Personen (60 Stk.)	Stk.	Fr.	185.00	2
Roastbeef, Mostbröckli				
Käse, Eier, Cantadou, Schnittlauchquark				
Schinken, Salami, Aufschnitt				
Crevetten, Lachstartar				
Grönländer Rauchlachs "Wildfang"				
Bündnerfleisch, Rohschinken,				



Klein-Brötli (Minibürli, Roggenbrötli, Silserbrötli)

Platte assortiert für 15 - 20 Personen (60 Stk.)	Stk.	Fr.	185.00	2
Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken				
Spargeln, Käse, Cantadou				
Roastbeef, Rindstartar, Thonmousse				
Geräucherter Lachs, Lachstartar				

Apéro-Beilagen

Platte assortiert für 15 - 20 Personen (80 Stk.)	Stk.	Fr.	130.00	2
Blätterteigkonfekt, gefüllte Blätterteigtaschen				
Chäschüechli, Champignonchüechli				
Quiche Lorraine, Mini-Pizza				
Schinkengipfeli, Lachsfischli				

Warme Snacks

Platte assortiert für 15 - 20 Personen mit (80 Stk.)	Stk.	Fr.	140.00	2
Mini Frühlingsrollen, Poulet Bols gefüllt				
Pouletspiesschen, Hackfleischbälchen pikant				
Gebackene Chilischoten rot und grün gefüllt mit Käse				
Gebackenes Gemüse, Broccoli, Kartotten, Zucchini etc.				
Gebackene Crevettenschwänze, Calemaringli etc.				

Saté-Spiessli 3erlei

Platte assortiert für 15 - 20 Personen (60 Stk)	Fr.	150.00	2
Pouletbrustspiessli mit Ananas, Lammrückenspiessli mit Zwiebeln und Zucchini, Schweinschulterspiessli mit Peperoni mit Chili-, Soja-, und Bananencurry-Dip-Sauce			



Antipastis

Platte assortiert für 15 - 20 Personen mit eingelegten Peperoni, frittierte Zucchini gefüllt mit Feta, Cherrytomaten mit Mozzarella, marinierte Auberginen, Artischockenherzen getrocknete eingelegte Tomaten	Stk.	Fr.	185.00	2
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----	--------	---

Apéro - Käse (ab 15 Personen)

Käseplatte mit Käseigel für 15 Personen 1,5 kg	Stk.	Fr.	140.00	2
Käseplatte mit Käseigel für 20 Personen 2 kg	Stk.	Fr.	180.00	2

Parmesan

Parmesanstücke gebrochen ca. 1.5 Kg	Fr.	126.00	2
Focaccia Fladenbrot für 15 - 20 Personen			

Crostinis

Platte assortiert für 15 - 20 Personen mit Thon-, Pilz-, Oliven-, Peperonatacremen, Tomaten Mozzarella, Geflügelleber etc.	Stk.	Fr.	155.00	2
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----	--------	---

Partybrote

Gefülltes Party-Brot mit Schinken, Salami, Braten, Boursin, Rauchlachs etc. für 15 - 20 Personen	Stk.	Fr.	90.00	2
Riesenlaugenbrezel gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Lachs etc für 15 - 20 Personen	Stk.	Fr.	90.00	2

Gemüse - Dips

Platte assortiert für 15 - 20 Personen Gemüse nach Saison zB. Stangenselleri, Cherrytomaten, Rettichstengel, Gurkenstengel, Karottenstengel, Radiesli, Peperoni, Zucchiniestengel etc. mit Kräutersauce, Tartarsauce, Cocktailsauce	Stk.	Fr.	80.00	2
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----	-------	---



Piädina

Auf dem Heissen Stein gebackene Teigfladen, gefüllt mit Parmaschinken, Salami, Lachs, Käse oder Gemüse	Stk.	Fr.	4.50	2
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----	------	---

Aperosüppchen 1 Liter für ca. 10 Personen

Tomatensüppchen "Rustico" mit Lachswürfelchen und Oragano serviert mit Knoblauchtoastscheiben	L	Fr.	30.00
Klare Suppe "Suzi Wong" mit Sojasauce abgeschmeckte Hühnerbouillon, Weisskohl-, Eierstich und Glasnudeleinlage, Blätterteiggipfel	L	Fr.	35.00
Crèmesüppchen "Provençales" Leichte Weissweinschaumsuppe mit Provençales Kräuter Serviert mit Tomatierten Knoblauchtoastscheiben	L	Fr.	35.00
Pilzcrèmesüppchen "Chasseur" feines Rahmsüppchen mit Mischpilzwürfelchen und cross gebratene Speckjulienne mit Zwiebel-Blätterteigstangen	L	Fr.	45.00
Fischsüppchen "Neptun" Delikate Fischcrèmesuppe mit Dill, Einlage Fisch und Crevettenwürfelchen Blätterteigecken mit Meerrettich	L	Fr.	50.00

Cocktail Buffet ab 50 Personen

Hummercremesuppe "Royal"

**

Lachsterrine garniert mit Lachstartar und gefüllten Reistaschen

Carnelen mit schwarzen Oliven, Blätterteig-Käse-Stangen

Minipastetli mit Entenlebermousse

Crostini mit Steinpilz, Geflügelleber- Olivenpaste etc.

Dörrszwetschgen im Speckmantel, gefüllten Feigen mir Roquefort

Spiesschen mit Cherrytomaten, Mozzarella und Oliven

Chicoreéblätter mit Selleri-Nussfüllung

Kalbfleisch-Kroquetten mit Trüffel, Senfschaum-Dipp

Frittierte Eierschwämmli mit Kürbisdipp

Tête de Moine mit frischen Feigen

**

Gemischte Friantises

Schokoladentöpfchen gefüllt mit weisser Schokoladenmousse

Minifruchttörtchen

p.P. Fr. 48.00

Exotisches Aperobuffet

Tortilla Chips mit Guacamole, Pico de Gallo (Scharfer Fruchtcocktail)

Gefüllte Gurken mit Krebsfleisch, Ananas-Schinken-Spiesschen pikant

Gefüllte Artischockenböden mit Jalabenio-Salsa

Garnelen Lachs Spiesschen mit Dill, gefüllte Crepesröllchen mit Lachscreme

Melonen-Käse-Spiesschen pikant, Canapées mit Rahmfrischkäse

Warm

Gefüllte Chilis mit Salsa Ranchero, Lammsaté mit Erdnussauce

Albandiquitas (Hackfleischbällchen pikant)

Yakitori-Spiesschen mit Huhn, Curry-Reis-Strudel,

Bhajjas mit Tamarinensauce (Kichererbsenküchlein mit Gemüse)

**

Exotischer Früchtestrudel mit Kokosnuss

Lychees-Ananas-Spiesschen, Schokoladenfrüchte

Bananen-Ragout mit Mango-Rumsirup

p.P. Fr. 45.00



3 Gang Menüs



Salatbouquet mit Speck und Sesam

**

Schweinhalsbraten mit Kräuterkruste

Bohnenbündel mit Lauch umwickelt

Glasierte Karottenstäbchen

Kartoffelgratin "nach Grossmutter Art"

**

Mandelpudding auf Beerencoulis

Fr. 39.80 ²

China Mix Salat

**

Pouletbrust im Kokosmantel

mit roter Currysauce Bombay

Basmatireis

Gebraten Pfirsiche

**

Mangoparfait mit Bananen

Fr. 36.00 ²

Blattsalatbouquet mit Rohschinkenstreifen
und geröstetem Sesam

**

Schweinsfilet "Brunoldi"

Rosa Pfeffersauce

Butternüdeli

Gefüllte Tomaten mit Erbsen

**

Waldbeerensorbet

mit Pistatienschaum

Fr. 55.30 ²

Gemüseterrine mit Tomatencoulis
und Salatgarnitur

**

Lammrückenfilet an Cassisjus
Bäckerinnenkartoffeln
Broccoli mit Pinenkernen

**

Passionsfrüchtemousse garniert

Fr. 48.00 ²



Mischsalat mit Kichererbsen

**

Kalbssteak an Morchelsauce
Gemüse garnitur
Williamskartoffeln

**

Helles und Dunkles Schoccomousse
auf Erdbeerencoulis mit Früchtegarnitur

Fr. 51.00 ²

Gemüseterrine mit Tomaten-Vinaigrette

**

Schweinskronenbraten glaciert mit Thymianjus
Bäckerinkartoffeln
Zucchini provençales

**

Zuckerteigravioli mit Haselnussfüllung auf
Beerencoulis

Fr. 45.60 ²

Mögliche Beilagen

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Herzoginnenkartoffeln,
dif. Spätzli, Reis, Teigwaren.

Frühlingsmenüs



Grüner Spargelsalat
mit Sonnenblumenkernen

**

Fischzopf an Safransauce

**

Lammkrone im Ofen gebacken an Rosmarinjus

Haugemachtes Ratatouille

Frische Bratkartoffeln

**

Katalanische Crème

Fr. 58.50 ²

Klare Suppe mit Frühlingsgemüse

**

Gemischte Spargeln

mit Sauce Bernaise

**

Kalbsfiletmedailon an Apfel-Calvadossauce

Gemüsegarintur

Kartoffelrosetten

**

Erdbeerenmousse mit seinem Coulis
und frischen Erdbeeren

Fr. 66.00 ²

Sommermenüs



Sommersalat mit Früchten

**

Seezunge an Weisswein mit Reis

**

Englisch gebratenes Roastbeef

Sauce Bernaise

Sommergemüse

Herzoginnenkartoffel

**

Limonentimbal mit Himbeeren

auf Himbeercoulis

Fr.

64.00 ²

Seezungenröllchen in Weisswein

Salzkartoffeln

**

Kalte Tomatensuppe

**

Kalbsfilet mit salsa verde

im Briocheteig

Butter Kefen

Wildreis

**

Bananen - Bacardi - Parfait

mit Trauben

Fr.

72.50 ²

Herbstmenüs



Carpaccio von Rehfilet

**

Wildkraftbrühe mit einem Schuss Gin

**

Rehrücken "Mirza"

Rosenkohl und Rotkraut

Hausgemachte Butterspätzli

**

Zwetschgentörtchen mit

Zimtmouse

Fr.

78.00 ²

Lachsmousse mit

Zitronen-Vinaigrett

Kürbis-Karottensüppchen

Kalbsschnitzel mit Randensauce

Pommes Anna

Rosenkohl mit Speck

Apfelrotkraut

Warme Waldbeeren mit Vanilleeis

Fr.

68.90 ²

Wintermenüs



Kohrabi-Möhren-Salat mit
Orangen und Linsensprossen
**

Steinpilzrahmsuppe mit
Brotcroûtons
**

Lammkeule Jäger Art
Rosenkohl
Kohlwickel mit Kürbisfüllung
Tricolore-Spätzli
**

Waldhonigparfait mit Pfefferminze Fr. 67.50 ²

Engadiner Coppa Carpaccio
**

Frische Bouillon mit Sherry
und Gemüsestreifen
**

Tafelspitz mit Apfelmeerrettichschaum
Petersilienkartoffeln
Rüebli und Lauchgemüse
**

Parfait mit Lebkuchengewürz
an Orangencoulis Fr. 65.00 ²

Kulinarische Ausflüge in andere Welten



Asiatisches Menü

Gado Gado

Gemüsesalat mit Erdnusssauce

**

Gurkensuppe mit Hünerefleisch und Glasnudeln

**

Tofu Sweet and Sour

**

Geschmortes Rindfleisch "Kantoneser Art"

mit Austernsauce

Grüne Bohnen mit Pilzen

Gebratener Reis "fünf Farben"

**

Exotischer Fruchtsalat

Fr.

64.00 ²

Griechisches Menü

Griechischer Hirtensalat (Choriátiki saláta)

**

Zitronensuppe mit Huhn (Kotosóupa avgolémono)

**

Musaká Auflauf mit Auberginen

**

Lammgigot in Kräuterkruste aus dem Ofen (Arni sto fóurno)

Gebackene Kartoffeln

Geschmorter Lauch (Prása jachni)

**

Mangocrème mit Tamarillosauce

Fr.

68.00 ²

Indisches Menü

Gurken-Tomaten-Salat (Kheera-Tamatar-Raita)
mit schwarzem Sesam und Yoghurtsauce

**

Huhn in Mandelsauce (Murg Man Pasand)
mit Apfelchutney (Seb ki Chatni)

**

Rosengetränk (Gulab Sharbat)

**

Riesengarnelen mit Kokos (Jhinga Malai)
Gerösteter weisser Rettich (Mooli)

Basmatireis (Chawal)

**

Mango Mousse mit Pistache (Malai Am)

Fr.

67.50 ²



Italienisches Menü

Antipastiteller mit Carpaccio,
marinierten Peperoni, frittierten Zucchini,
eingelegte Auberginen, süss saure Karotten,
Artischockenherzen

**

Nudeln mit Chili-Sauce / Penne all' arrabbiata (Latium)

**

Kalbsbraten in Milch / Vitello al Latte (Lombardei)

Spinat mit Rosinen / Spinaci alla romana (Latium)

Überbackene Kartoffeln / Patate al forno (Abaruzzen/Apulien)

**

Biskuit mit Vanillecreme /

Zuppa inglese alla napoletana (Kampanien)

Käse / Formaggio

Fr.

72.00 ²

Mexikanisches Menü

Avocadomousse mit Garnelen /
Mousse de aguacate con Camarones

**

Maiscrèmesuppe / Crema elote

**

Gefüllte Tortillas mit Hühnerfleisch /
Enchiladas

**

Schweinelende mit Erdnüssen / Lomo en cacahuete
Kartoffeln mit Speck

Zucchini mit Peperoni und schwarzen Bohnen

**

Mandelmilchpudding mit Melonenkügelchen /

Flan de almendras con melone

Fr.

65.00 ²



Spanisches Menü

Knoblauchgarnelen / Gambas al ajillo

**

Kalte Gemüsesuppe / Cazpacho Adalusien

**

Lachs asturianische Art / Salmón a la ribereña

**

Kalbfleisch La Mancha / Ternera al estilo de La Mancha

Safran Reis mit weissen Bohnen / Arroz emperado

Gemüsebouquet / Escalivada

**

Katalanische Creme / Crema catalana

Fr.

65.00 ²

Salat-Saucen

French - Dressing

Italien - Dressing (Balsamico)

Roquefort - Dressing

Thousand-Island-Dressing

Joghurt-Dressing

Tomatensauce

Leichte Pfeffersauce



Verschiedene Salatbuffets

Kleines Salatbuffet (ab 15 Personen)

4 Salate aus der Sparte Salatauswahl

2 Salat aus der Sparte Spezialitäten Salate

2 Salatsaucen

p.P. Fr. 13.50 ²

Mittleres Salatbuffet (ab 20 Personen)

5 Salate aus der Sparte Salatauswahl

3 Salate aus der Sparte Spezialitäten Salate

2 Salatsaucen

p.P. Fr. 15.00 ²

Grosses Salatbuffet (ab 20 Personen)

6 Salate aus der Sparte Salatauswahl

4 Salate aus der Sparte Spezialitäten Salate

2 Salatsaucen

p.P. Fr. 16.50 ²

Salat Auswahl

Kabissalat mit Speckwürfel
Blattsalat (nach Saison)
Rüebli Salat
Randensalat
Maissalat mit Peperoni und Feta
Gurkensalat
Kartoffel-Gurkensalat mit Dill
Brüsseler Endive mit Früchten
Tomatensalat mit Mozzarella
Kohlrabi-Mörensalat mit Orangen
Peperonissalat dreifarbig
Bulgursalat di Bolgheri
Kichererbsensalat mit Basilikum
Rustikaler Linsensalat mit Roquefort
Mexikanischer Bohnensalat



Spezialitäten - Salate

Griechischer Hirten Salat
(Gurken, Tomaten, Bohnen, Oliven, Käse)

Zigeunersalat (Siedfleisch, Wurst, Käse)

Meeresfrüchtesalat

Orangensalat mit Fenchel

Spargelsalat mit Sonnenblumenkernen (Saison)

Gemischter Pilzsalat (nach Saison)

Rheinischer Heringssalat

Bohnensalat mit Rauchlachs

Auberginensalat Kalimera

Sellerie-Chicorée-Salat mit Papaya

Bananen-Tomaten-Salat mit Cashewnüssen

Bunter Sprossensalat mit Nüssen

Lauwarme Austernseitlinge (Saison)

Kohlrabi-Bananen-Salat mit Curry

Feldsalat mit Sharonfrüchten (Saison)

Gebratene Kichererbsen mit Pfefferminze



Buffets ab 30 Personen

Mediterranés Buffet

Marinierter Lachs mit Basilikum
Avocados mit Crevetten gefüllt
Langusten & Hummer Medaillons
Thunfischcarpaccio mit frischem Parmesan
Vitello tonnato, Blattsalatbouquet
Sommergemüsesalat, Maissalat
Frittierte Zucchini, eingelegte Peperoni
Eingelegte Sardellen, marinierte Auberginen
Rotweinzwiebeln, süss saure Karotten
**

Sautierte Seezungenfilet an Weissweinsauce
Gemüsereis
In Barolo geschmorter Rindsbraten
Bratkartoffeln mit Thymian
Ratatouille
Saisongemüse
**

Exotischer Früchtespiegel,
Panna Cotta mit Beerencoulis,
Zuccotto Italiana
Bananen Baccardi Parfait
Käseplatte

p.P. Fr. 89.80 2



Französisches Buffet

Spiegelplatte mit
Wildrauchlachs mit Meerrettichschaum
Roastbeef an Sauce Tartar
Morchelterriner/Geflügelterriner
Sauce Cumberland
Gemischte Salatplatte, Peperonisalat,
Selleriesalat mit Ananas, Rohes Randensalat
Gurkensalat, Maissalat,
Italien- und Frenchdressing
**
Filet de boeuf Wellington an Trüffelsauce
Gebackene Kartoffelrosetten
Gemüsebouquet

Limonenmousse mit
Feigenkompot

p.P. Fr. 82.00 2

Festliches Buffet

Pochierter Salm auf dem Spiegel
Mit Krevetten gefüllte Avocados
Morchelterriner, Sauce Cumberland
**
Kleines Salatbuffet

Roastbeef nach englischer Art gebraten
Sauce Bernaise
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Broccoli mit Mandeln
**
Exotischer Früchtespiegel
mit zwei Sorbets

p.P. Fr. 76.90 2



Engadiner Buffet

Bündnergerstensuppe

**

Engadiner Coppa Carpaccio

Bündnerplatte mit Bündnerfleisch,

Bündner Rohschinken, Salsitz

mit Melonen garniert,

Gefüllte Eier, Linsensalat,

Nüsslisalat mit warmen Pouletstreifen

Churer Kabissalat mit Speck und Kümmel

Schweinskarree im Teig

Blattspinatköpfchen

Hausgemachte Spätzli

**

Vier verschiedene Bündner Käse

Engadiner Nusstorte

Gebrannte Creme

p.P. Fr. 69.80 ₂

Einfaches Buffet

Minestrone

**

Beinschinken im Sud

Kartoffelsalat

Bohnensalat

Rüebli-salat

Senfe

Früchtewähen mit Schlagrahm

p.P. Fr. 38.00 ₂



Bauernbuffet

Krautsalat mit Speck,
Rüebli Salat mit Honigsauce,
Gurkensalat mit Joghurt Dill Sauce
Gekochter Randensalat, gemischter Blattsalat
Selleriesalat mit Baumnüssen

**

Schweinsbraten in Kräuterkruste
Gigotbraten mariniert
Gemüseplatte
Kartoffelgratin

Apfelstrudel mit Vanillesauce
gebrannte Crème

p.P. Fr. 51.00 ²

"La Pasta" Buffet

Gemischter Blattsalat, Maissalat mit Broccoli,
Tomatensalat mit Basilikum, Orangensalat mit
Fenchel, weisser Chiccoréesalat mit Bananen

**

Spaghetti mit verschiedenen Saucen

Carbonara

All arrabbiata

All Pesto

Hausgemachte Lasagne "Bolo"

(Hackfleischsauce, Béchamel, und Parmesan)

Basilikumgnocchi-Auflauf "Piemont"

mit frischen Tomaten, Zwiebeln

Knoblauch, Kräutern und Parmesan überbacken.

**

Tiramisu

Erdbeeren mit grünem Pfeffer (Saison)

Panna Cotta

p.P. Fr. 44.00 ²



Italien Buffet

Rindfleisch Carpaccio
Crevettencocktail
Rohschinken
Coppa
Maissalat mit Broccolirosen
Tomatensalat mit Mozzarella
Nüsslisalat mit Eier
Verschiedene Essiggemüse, Oliven
**
Kalbsbraten glasiert
Junge Kartoffeln
Bohnen gedämpft
**
Tiramisu
Frischer Fruchtsalat
Panna Cotte mit Beersauce

p.P. Fr. 67.00 ₂



Dessertbuffet

Fruchtsalat mit Saisonfrüchten
Gebrannte Crème
Griessköppli mit Himbeersauce
Schokoladenmousse
Zitronenmousse
Brownis, Mohnkuchen
Schlagrahm

p.P. Fr. 17.00 ₂

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat		
Tiramisu "Brunoldi"		
Schokoladenmousse hell/dunkel		
Zitronenmousse		
Merinques Schwan		
Apfelstrudel mit Vanillesauce	p.P. Fr.	19.50 ₂



Italienisches Dessertbuffet

Zuppa inglese alla napoletana		
Panna cotta		
Tiramisu "Brunoldi"		
Zuccotto Toskana		
Fragole all' aceto		
Gelato di ricotta		
Insalata di arance e fichi	p.P. Fr.	20.90 ₂

Frühstücksbuffet

Gipfeli, Semmeli, Laugenbrötchen, Nussbrot, Zopf,		
Lachs, Bündnerfleisch Rohschinken, Käse,		
Confiture und Butter, Rösti, Eier, Schinken gekocht		
Frische Früchte, Joghurt, Birchermüesli, Cornflakes,		
Orangenjuss, Grapefruitsaft, Milch,		
Schoko und Ovomaltine, Kaffee und Tee	p.P. Fr.	26.50 ₂

Qualität der Lebensmittel

Für die Herstellung unserer Menüs und Buffets verwenden wir ausschliesslich frische Qualitätsprodukte, welche wir von ausgesuchten Lieferanten beziehen, die unseren hohen Qualitätsanforderungen entsprechen.

Schweins- und Kalbfleisch

Wir verwenden ausschliesslich biologisch verarbeitetes Fleisch von kontrollierten Schweizer Bauern und Metzgern.

Rindfleisch

Wir verwenden ausschliesslich biologisch verarbeitetes Fleisch von kontrollierten Schweizer Bauern und Metzgern sowie 1A Qualitätsfleisch von Argentinien.

Lammfleisch

Wir verwenden ausschliesslich biologisch verarbeitetes Fleisch von kontrollierten Schweizer Bauern und Metzgern sowie 1A Qualitätsfleisch von Neuseeland und Schotland.

Geflügel- und Wildfleisch

Beziehen wir von unseren ausgesuchten Schweizern Lieferanten.



Weinliste 2004 + 05 Brunoldi Catering

Weine Schweiz

		cl	Preis		
Epesses AOC	w	70	Fr. 24.50	E	1
St. Saphorin Sélection Nauer	w	70	Fr. 28.20	E	1
Nauer Classic Chardonnay	w	75	Fr. 24.90	E	1
Oeil de Perdrix de Salquenen AOC	rose	75	Fr. 23.20	E	1
Maienfelder	r	70	Fr. 25.30	E	1
Malanser	r	70	Fr. 25.40	E	1
Merlot del Ticino Collivo Tamburini	r	70	Fr. 28.10	E	1

Italienische Weine

Piemont / Südtirol

Arneis Roero DOC MO	w	75	Fr. 27.50	F	1
Dolcetto d'Alba Madonna di Como	r	75	Fr. 24.80	E	1
Barolo DOCG	r	75	Fr. 47.60	E	1

Lombardei

Moscato d'Asti, La Spinetta	w	75	Fr. 31.50	F	1
-----------------------------	---	----	-----------	---	---

Veneto

Orvieto Classico Decugnano die Barbi	w	75	Fr. 26.50	E	1
--------------------------------------	---	----	-----------	---	---

Toscana / Friaul / Montalcino

		cl	Preis		
Chardonnay Tre Pigne DOC Friuli	w	75	Fr. 25.10	A	1
Pinot Grigio Tre Pigne DOC Friuli	w	75	Fr. 25.00	A	1
Rosato della Aiola	rose	75	Fr. 22.00	E	1
Rosso di Montalcino DOC	r	75	Fr. 30.20	A	1
Vino Nobile di Montepulciano Poderi	r	75	Fr. 39.80	A	1



Weine Spanien

Navarra Chardonnay Bodegas Nekeas	w	75	Fr.	23.50	A	1
Palacio de Menade Sauvignon blanc	w	75	Fr.	24.10	A	1
Navarra Cabernet Sauvignon rose	rose	75	Fr.	23.50	A	1
Ribera del Duero Crianza Bod. el Molar	r	75	Fr.	32.80	A	1
Ribera del Duero -reserva Bod. el Molar	r	75	Fr.	45.00	A	1



Weine Kalifornien

Sauvignon blanc California Beringer	w	75	Fr.	25.10	A	1
Chardonnay California Beringer	w	75	Fr.	27.20	A	1
Zinfandel Blush California Beringer	rose	75	Fr.	24.20	A	1
Zinfandel California Beringer	r	75	Fr.	26.00	A	1
Cabernet Sauvignon California Beringer	r	75	Fr.	28.20	A	1

Weine Australien

			cl.	Preis		
Chardonnay Founder's, Rosemount Est	w	75	Fr.	29.30	F	1
Semillon-Chardonnay Founder's Rosem.	w	75	Fr.	25.50	F	1
Cabernet Sauvignon Rosemount Estate	r	75	Fr.	31.50	F	1
Shiraz Rosemount Estates	r	75	Fr.	31.50	F	1

Weine Chile

Chardonnay reserva Casablanca Valley	w	75	Fr.	28.00	A	
Chardonnay Las Huertas Rothschild	w	75	Fr.	26.50	A	
Merlot Rapel Valley Dallas Conté	r	75	Fr.	26.50	A	
Cab. Sauvign. Las Huertas grand Reser.	r	75	Fr.	36.00	A	

Schaumweine

Spanien

Freixenet Cordon Negro Brut	75	Fr.	26.80	G	1
Freixenet Carta Nevada semi secco	75	Fr.	24.00	G	1

Italien

Prosecco Brut di Valdobbiadene Col Vetoraz	75	Fr.	25.50	F	1
Prosecco Masottina	75	Fr.	25.50	B	1

Frankreich

Ganard Duchene Brut	75	Fr.	56.00	D	1
Ganard Duchène Grande Cuvée Charles VII	75	Fr.	71.00	D	1
Moët & Chandon Brut Impérial	75	Fr.	68.00	E	1

Digestive

Grappa, Williams, Marc, Calvados					
Cognac, Whisky	3	Fr.	6.40	E	1

Biere / Alkoholfreie Getränke

Bier	35	Fr.	3.50	G	1
Mineralwasser natur mit/ohne Kohlensäure	1.5 L	Fr.	5.00	G	2
Mineralwasser gesüsst (Cola, Sprite, Sinalco)	1.0 L	Fr.	6.00	G	2
Fruchtsäfte natur, gemischt	1.0 L	Fr.	7.00	G	2
Kaffee, Espresso, Tee	Port	Fr.	3.00		2



Hausgemachte Bowlen nach Saison

(mit ausgesuchten Weinen und Champagner)

Himbeer, Erdbeer, Heidelbeeren Pfirsich, Nektarinen, Aprikosen Ananas, Kiwi, Melonen etc. Auf Wunsch auch ohne Alkohol.	1.0 L Fr.	29.00	1
	1.0 L Fr.	18.00	2
Punch mit Alkohol	1.0 L Fr.	29.00	1
Punch ohne Alkohol	1.0 L Fr.	18.00	2
Tequila Sunrice	1.0 L Fr.	29.00	1



Adressen Getränkehandel

A Vina SA Zumikon-Zürich Tel. 044 919 05 50

B ARC de Triomphe SA Rüschlikon Tel. 044 915 49 07

D Veuve Clicquot (Suisse) SA Geneve Tel. 022 939 37 37

E Gebrüder Nauer AG Bremgarten Tel. 056 648 27 27

F Zweifel & Co. AG Höngg Tel. 044 344 23 23

G Kindlimann Hinwil Tel. 044 937 30 59

**Selbstverständlich führen wir auch Weine anderer Lieferanten zB.
Bindella, J. Carreras etc. Fragen Sie uns!**

**Bei allen alkoholischen Getränken Jahrgang auf Anfrage
Preisänderungen durch Lieferanten bleiben ausdrücklich vorbehalten!**

**Im Ritterhaus Bubikon, Schloss Greifensee und Schloss Au
erheben wir bei selbst besorgtem Wein ein Zapfengeld von Fr. 10.00**

Allgemeine Konditionen

Personalkosten (für Leistungen ausser Hause)

Köche	pro Stunde	Fr.	65.00	1
Service		Fr.	60.00	1

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir einen Zuschlag von 25% 1

Lieferung

Grundtaxe		Fr.	85.00	1
plus pro gefahrenen Kilometer		Fr.	1.80	1
Entsorgung		Fr.	85.00	1

Reisezeit verrechnen wir als Arbeitszeit.



Gedecke (wenn vor Ort nicht vorhanden)

für Apéro bestehend aus: p.P. Fr. 3.60 1

Weissweinglas oder Sektglas, Mineralwasserglas
Serviette Duni, Kleiner Teller, Glashalter

für dreigang-Menüs und kleine Buffets bestehend aus: p.P. Fr. 9.00 1

Weisswein-, Rotwein- und Mineralwasserglas
Vorspeise-, Hauptspeise- und Dessertteller
Vorspeise-, Hauptspeise- und Dessertbesteck
Kaffeegedeck, Serviette Duni

für fünf und Mehrgang-Menüs / Buffet bestehend aus: p.P. Fr. 12.10 1

Weisswein-, Rotwein-, Mineral-, Bier oder Sektglas
drei Vorspeise-, ein Hauptspeise- und ein Dessertteller
Vorspeise-, Hauptspeise- und Dessertbesteck
Kaffeegedeck, Serviette Duni

Material

**Tischtücher, Tische, Stühle, Zelte,
Grill, Ofen, Kaffeemaschinen etc. Preis auf Anfrage**

Spezielles

Auf Wunsch kümmern wir uns gerne für sie um Blumen, Räumlichkeiten,
Zelte, Musik, Künstler und vieles mehr. Fragen sie uns!



Allgemeine Geschäftsbedingungen Brunoldi Catering

1 Allgemeines

Brunoldi Catering erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass umfassende Catering-Dienstleistungen. Brunoldi Catering übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters.

Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber, dieser hat sich auch um entsprechende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu bemühen.

2 Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet Brunoldi Catering dem Kunden eine detaillierte Offerte betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistung. Diese Offerte ist für beide Parteien in keiner Weise verbindlich

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt Brunoldi Catering dem Kunden in detaillierter Form die Bestellung. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald Brunoldi Catering ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Bestätigung zurückerhalten hat.

3 Änderungen der Bestellung sowie Preisänderungen

Werden nach Eingang der vom Kunden unterzeichneten Bestätigung bei Brunoldi Catering vom Kunden noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde - sofern er von Brunoldi Catering eine bereinigte Bestätigung erhalten hat - diese zu unterzeichnen und an Brunoldi Catering zu retournieren. Preisänderungen auf Grund sich ändernden Marktverhältnissen und Jahrgangwechsel bei Weinen sowie deren Lieferbarkeit bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Veränderungen der Zahl der am Anlass teilnehmenden Personen können in den letzten vier Arbeitstagen vor der Veranstaltung nicht mehr vorgenommen werden.

4 Vorauszahlung

Übersteigt die bestellte Catering Dienstleistung den Gegenwert von Fr. 2000.--, hat der Kunde einen von Brunoldi Catering festzulegenden Betrag, mindestens jedoch 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung als Vorauszahlung zu leisten. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto von Brunoldi Catering gutgeschrieben worden sein.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist Brunoldi Catering berechtigt, ohne weiteres vom Vertrag zurückzutreten oder aber am Vertrag festzuhalten und auf die Catering-Dienstleistung, gegebenenfalls unter Geltendmachung von Schadenersatz zu verzichten.

5 Annullierung

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden bis zehn Arbeitstage vor dem Anlass sind vom Kunden 50 % des Bestellwerts gemäss Auftragsbestätigung, bei später erfolgender Annullierung 100% dieses Bestellwerts zu entrichten.

6 Infrastruktur von Lokalitäten und Gelände

Der Kunde ist verantwortlich, dass die Lokalität und das Gelände, wo die Catering-Dienstleistung zu erfolgen hat, den Anforderungen von Brunoldi Catering entsprechen. Insbesondere hat der Kunde Brunoldi Catering rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder das Gebäude über keinen Lift verfügt.

Im weiteren ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die erforderlichen Installationen (Strom, fließendes warmes und kaltes Wasser) in üblicher, gebrauchsfähiger Form vorhanden sind.

7 Retourmaterial

Wird seitens Brunoldi Catering Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Besteck, Wäsche etc.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Verluste gehen zu Lasten des Kunden.

8 Rechnungsstellung, Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Brunoldi Catering eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste bei Retourmaterial und die geleistete Anzahlung ausgewiesen werden **Alle unsere Preise verstehen sich exklusive MwSt**

Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skonto zu begleichen.

9 (Spezielle Konditionen für Gäste des Schlosses Greifensee sowie für Gäste des Ritterhauses Bubikon)

Es werden Ihnen von der Stiftung Schloss Greifensee sowie von der Verwaltung des Ritterhaus Bubikon auf unsere Rechnung 10 % Abgaben verrechnet, für die Benutzung deren Infrastruktur.

Für selbst besorgten Wein verrechnen wir ihnen ein Zapfengeld von Fr. 10.00 unabhängig davon wer den Wein öffnet

10 Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. **Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich**

Auszug aus der Referenzenliste

Advanced Productions & Support AG Wallisellen
AdNovum Informatik AG Zürich
Ackeret AG Rüti
Belimo Automation AG Hinwil
Büro Furrer AG Altstetten
Bank für Tirol und Vorarlberg AG, Staad
Compaq Comuputer Dübendorf
Credit Suisse Privat Banking Zürich, St. Gallen, Bern
Debis Leasing AG Schlieren
DMG AG Dübendorf
Expo Products Trading Saland
FBB Generaldirektion Hinwil
Gannet Vision Hinwil
Good News Productions Zürich
GWP Insurance Brokers Schlieren
Goodyear Suisse SA Volketswil
Manor Hinwil
Mercedes-Benz Credit AG Schlieren
Mettler Toledo Schwerzenbach
Obersee Nachrichten Oetwil
Sauber Motorsport AG Formula One Hinwil
Siemens Building Technologies AG Zug
Schloss Greifensee
Schloss Au
Schott AG Hombrechtikon
Stihl AG Mönchaltorf
Strassenverkehrsamt Hinwil
Ritterhausgesellschaft Bubikon
Reichle & De Massari Wetzikon
Target Group Zürich
Videcom Laughtrack AG Uster
2W Witzig Waser Büromöbel AG Zürich
ZüriTel Effretikon



Und täglich beliefern wir diverse Kantinen