

# Cateringkarte

SEEDAMM PLAZA



Ihr Menu zum Geniessen







# Apéro Einzelkomponenten



## Aperero Häppchen

CHF 5 / Stk.

- Altendorfer Bergkäse mit Trauben und Baumnüssen
- Auswahl an Gemüsesticks mit Dipsaucen
- Gemischtes Blätterteiggebäck (3 Stück pro Portion)
- Frische Parmesanstücke
- Gemüsesalat mit marinierten Fetawürfeln
- Gurkenmaki (2 Rollen) 
- Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise
- Kleiner Tomatensalat mit Büffelmozzarella
- Röstgemüsesalat mit Hummus und frischen Kräutern 
- Geröstete Randen mit Hummus und karamellisierten Haselnüssen 
- Crostini mit hausgeräuchertem Schottlandlachs
- Crostini mit schottischem Rauchlachs und Meerrettichschaum
- Crostini mit Oliventapenade 
- Crostini mit Rindstatar und Avocado
- Crostini mit Sauerrahm und Urwaldschinkenheu
- Lachstatar auf Briochetoast
- Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse
- Baguette-Tranche mit Avocado und Ei
- Kleine Käseküchlein mit confierter Tomate

Chips und Nüssli

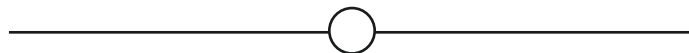
CHF 3 / Person

## Kleine Suppen - in der Espressotasse

CHF 5 / Stk.

- Curryschaumsüppchen
- Leutschner Weissweinsüppchen
- Kartoffel-Lauchsüppchen mit Speckwürfeln
- Tomatencremesüppchen mit Pesto

# Apéro Einzelkomponenten



## Mini-Sandwiches

CHF 6 / Stk.

---

Mini-Sandwich mit Rauchlachs  
Mini-Sandwich mit Thunfisch und Mayonnaise  
Mini-Baguette mit Kochschinken  
Mini-Laugensandwich mit Fenchelsalami  
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto

## Apéro Riche warm

CHF 6.50 / Stk.


---

Hausgeräucherter Schottlandlachs mit Kartoffelsalat  
Krevetten mit roter Currysauce  
Kichererbsenragout mit Fladenbrot serviert  
Hausgemachte Maffaldine mit Rindfleischbolognaise  
Äplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus

## Dessert

CHF 5 / Stk.

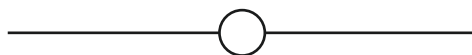
---

Grand Cru Schokoladenmousse  
Rüeblikuchentranche mit Sauerrahmglasur  
Panna Cotta  
Gebrannte Creme  
Früchtebisquit  
Frische Früchte   
Haselnusskuchen  
Apfelkuchen





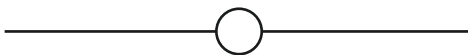
## Imbiss



Wienerli mit Senf und Bäärli  
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli

CHF 14  
CHF 16

# Menu



## Menus

Saisonaler Salat

CHF 59 / Person

\*\*\*

Kalbshackbraten mit Thymianrahmsauce, Kartoffelpüree  
und glasierten Karotten

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

---

Saisonale Suppe

CHF 59 / Person

\*\*\*

Tranchierter Schweinshohrücken mit Rosmarinjus,  
Weissweinsrisotto und Wurzelgemüse

\*\*\*

Grand Cru Schokoladenmousse mit  
Beerenkompott und Knuspergebäck

---

Saisonaler Salat

CHF 59 / Person

\*\*\*

Tranchierte Maispoulardenbrust mit Thymianjus,  
Polenta und Ratatouille Gemüse

\*\*\*

Früchtebisquit mit Schlagrahm und Knuspergebäck

---

Bunter Blattsalat mit Apfeldressing, pochierten  
Birnenpalten, Baumüssen und frischen Kräutern

CHF 83 / Person

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweizer Kalbssteak mit Thymianjus,  
Kartoffelstampf und buntem Saisongemüse

\*\*\*

Felchlin «Grand Cru» Schokoladenmousse oder  
Kirschenkompott, weissem Schokoladenkuchen  
und Sauerrahmeis

# Seminar Stehlunch



## Seminar Stehlunch

CHF 47 / Person

Nach Wahl Küchenchefs  
inkl. Soda-, Eiswasser und Kaffee

---

Verschiedene Blattsalate  
Marinierte Salate  
Verschiedene Dressing  
Nüsse und Kerne  
Brotcroûtons  
Zwei verschiedene Vorspeisen

\*\*\*

Verschiedene Hauptgerichte  
Fleisch-, Fisch und vegetarisches Gericht  
Stärkebeilage  
Gemüsebeilage

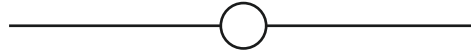
\*\*\*

Kleine Desserts  
Früchteschale

**Weitere Stehlunches auf Anfrage.**






# Menu selber zusammenstellen



**Stellen Sie sich ihr eigenes Menü aus unserem Angebot zusammen oder lassen Sie sich von unseren Eventmanager/innen beraten.**

## Vorspeisen

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Karotte, Croûtons und Hausdressing 	CHF 14
Bunter Blattsalat mit Apfeldressing, pochierten Birnenspalten, Baumnüssen und frischen Kräutern 	CHF 16
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Mayonnaise, Kapern und Rucola	CHF 21
Hausgeräucherter Schottlandlachs mit Senf-Dillsauce sowie Lachstatar mit Sauerrahm und lauwarmem Brioche	CHF 23
Mediterranes Ofengemüse mit Kichererbsen, Hummus und Kräutern 	CHF 19

## Suppen

Proseccoschaumsuppe mit Rauchlachscrestini	CHF 15
Tomatencremesuppe mit Pestorahm	CHF 12
Rindsconsommé mit Griessklösschen, Gemüsestreifen und Kräutern	CHF 13
Leutschner Weissweinsuppe mit Rohschinken-Crostini	CHF 15

## Hauptgänge

Am Stück gebratenes Schweizer Kalbssteak	CHF 54
Tranchen vom Schweizer Kalbshohrücken	CHF 52
Niedergearter Schweizer Kalbsschulterspitz	CHF 39
Tranchiertes Rindsfilet mit Trüffelbittersauce	CHF 56
Tranchiertes Rindsentrecôte	CHF 49
Tranchierter Schweizer Schweinshohrücken	CHF 39
Sautierte Maispouardenbrust	CHF 38

**Inklusive zu jedem Hauptgang ist eine Beilage, ein Gemüse und eine Sauce nach ihrer Wahl.**

### Beilagen:

Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Spätzli, Weissweinsrisotto, Kartoffelgnocchi


### Gemüse:

Buntes Saisongemüse, Karottengemüse, Kirschtomaten, Blattspinat

### Saucen:

Thymianrahmsauce, Thymianjus, Rosmarinjus

## Vegane Hauptgänge:

Kichererbsencurry mit Reis 	CHF 29
--	--------

## Dessert

Panna Cotta vom griechischen Joghurt mit konfierten Orangen, mariniertes Ananas und hausgemachtem Granola	CHF 14
Mousse von der Maracaibo 64% und Ruby Schokolade mit edelweissem Schokoladenkuchen	CHF 14
Warmes Mandel-Schokoladen Financier mit Orangenconfit und Sauerrahmeis	CHF 14



# Kaffeepausen



## **Begrüßungskaffee**

Kaffee / Tee  
Gipfeli

CHF 10.50 / Person

## **Kaffeepause Vormittag**

Kaffee / Tee  
Fruchtsäfte  
Frische Früchte  
Gipfeli

CHF 13.50 / Person

## **Kaffeepause Nachmittag**

Kaffee / Tee  
Fruchtsäfte  
Frische Früchte  
Gebäck

CHF 13.50 / Person

# Getränkervorschläge



## **Schaumwein:**

Prosecco Puccini CHF 58 / 75cl  
Glera  
Veneto / Italien

## **Weisswein:**

Hauswein OMNIS CHF 54 / 75cl  
Müller-Thurgau, Blanc de Noir, Muscat  
Ostschweiz / Schweiz

Hauswein Vitare CHF 59 / 75cl  
Chardonnay  
Basilikata / Italien

Leutschner Sauvignon blanc CHF 55 / 75cl  
Sauvignon blanc  
Schwyz / Schweiz

## **Rotwein:**

Hauswein Tempus CHF 63 / 75cl  
Pinot Noir, Cabernet Regent, Garanoir, Piroso  
Schwyz / Schweiz

Hauswein PRIMUM CHF 63 / 75cl  
Primitivo  
Basilikata / Italien

Brancaia Tre CHF 59 / 75cl  
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Toskana / Italien

## **Getränke:**

Orangensaft, Karaffe CHF 20 / 100cl

Valser Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure CHF 8.90 / 75cl

Softdrinks CHF 5.60 / 33cl

Feldschlösschen Hopfenperle CHF 6.40 / 33cl

Kaffee, Tee CHF 5.50 / Tasse

Getränkepauschalen Auf Anfrage

# Informationen



Gerne erstellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot.

## **Preise**

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Bitte beachten Sie, dass sich das SEEDAMM PLAZA Preisänderungen vorbehalten.

## **Location**

Bitte beachten Sie, dass je nach Location nicht das gesamte Angebot geliefert werden kann. Gerne besprechen wir dies individuell mit Ihnen.

Falls Sie eine Lieferung ohne Service wünschen, empfehlen wir Ihnen nur kalte Gerichte auszuwählen.

Bei vielen warmen Gerichten oder Glace wird ein Stromanschluss vorausgesetzt.

## **Vegetarische Bestandteile**

Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische und vegane Menus.

## **Allergien, Glutenunverträglichkeit**

Gerne stellen wir Ihnen individuelle Allergikermenüs zusammen.

## **Fleischherkunft**

Schweiz: Kalb, Schwein, Poulet, Rind, sofern nicht anders angegeben

Frankreich: Ente, Maispoularde

Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

# Zusätzliche Kosten



## Mitarbeiterkosten

Unsere Mitarbeiter vor Ort werden nach Stunden verrechnet, inklusive Vorbereitung, Auf- und Abbau.

Service	p.MA/Std.	ab CHF 60
Koch	p.MA/Std.	ab CHF 60

## Transportkosten

ab CHF 250.00; je nach Anfahrtsweg

## Gedecke (Preise inklusive Teller, Gläser und Servietten)

Apéro: 1-6 Häppchen	CHF 8.40 / Person
7-10 Häppchen	CHF 10.50 / Person
mehr als 10 Häppchen	CHF 12.60 / Person

Menü: 2-Gang	CHF 10.40 / Person
3-Gang	CHF 13.40 / Person
mehr als 3-Gang	CHF 16.40 / Person

## Kücheninventar

Küchenequipment (Schöpfbesteck, Chafing dishes, Schneidebretter, Pfannen, Schüsseln, Bleche etc.)	CHF 15.00 / Person
Kücheninventur	Auf Anfrage

## Serviceinventar

Kaffeemaschine (ohne Kaffee)	CHF 300
Kühlschrank	CHF 80
Menükarten	ab CHF 3
Tische inkl. Stühle	ab CHF 40
Stehtische	CHF 35
Tischwäsche	ab CHF 15
Tische für Buffets	ab CHF 25





