

1871

Essen. Trinken. Sein.



ApéroCatering.

Kalt. Warm. Süß.

Version 02.11.2011

Kalte Häppchen.



Gekochter Schinken

von Uelihof mit
Emmentaler Käse auf
Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Geräucherte Forelle

mit Senfmousse auf
Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Büffelmozzarella

mit Cherrytomaten und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 6 Stück



Gruyzer Käse

mit Pumpernickel, rosa
Pfeffer und Kumquats

1.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Mini Sandwiches

mit Rauchlachs

4.50 /Stück
Min. Menge 16 Stück



Mini Sandwiches

mit Schinken vom Uelihof
und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 16 Stück



Mini Sandwiches

mit Tomaten,
Büffelmozzarella und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 16 Stück



Oliven-Crostini

mit Kräuterfrischkäse

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mostbröckli

vom Uelihof auf Baquette

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Peperoni-Mousse

mit Chorizzo und Gruyere

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Tomaten-Mousse

mit Büffelmozzarella und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Erbsen-Mousse

mit gekochtem Schinken
vom Uelihof und
Emmentaler Käse

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück

Kalte Häppchen.



Grissini
mit Meersalzschenken
vom Uelihof und Tessiner
Feigensenf

3.00 /Stück
Min. Menge 6 Stück



Antipasti Gemüse
auf Baguette

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Tomaten-Crostini
mit Basilikum und
Knoblauch

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Beef Tartar
mit Kräutern auf Baguette

4.50 /Stück
Min. Menge 12 Stück



Toggenburger
Försterkäse und
Kumquats auf Baguette

3.50 /Stück
Min. Menge 12 Stück



Rauchlachsroulade
im Kräutercrepes mit
Frischkäse

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Gemüsesticks
mit Dipsaucen

2.00 /Portion
Min. Menge 20 Portionen



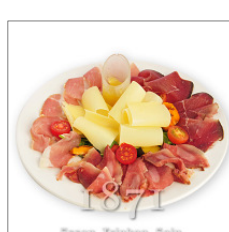
Sbrinzmöckli
(3 jährig) mit reduziertem
Aceto Balsamico und
Tessiner Feigensenf
Auf Porzellan

3.00 /Portion
Min. Menge 5 Stück



Gazpacho
und Crevettenwürfel

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Uelihof-Teller
mi Meersalzschenken,
Mostbröckli, Rauchfleisch
und Chämiwurst, dazu
Sbrinz, Antipasti Gemüse
und Tessiner Feigensenf

29.00 /Teller
(4-5 Personen)



Oliven Taggiasca
mit Kräutern und
Peperoncini mariniert

6.00 /Gläsi
Min. Menge 1 Stück



**Ligurisches
Gemüsetartar**
im Oliventartelette

3.50 /Stück
Min. Menge 15 Stück

Warme Häppchen.



Schinkengipfeli

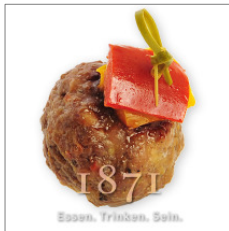
3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Dörrpflaume

mit Meersalzschinken
vom Uelihof

2.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Hackbällchen mit BBQ-Sauce

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Currysuppe mit Pouletwürfel

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Chiliwurstchen mit Salbei und Speck

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Hackbraten 1871 mit Kartoffelpüree an Kräuterrahmsauce

5.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Pouletsticks mit Gemüse und Ananas

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Croque Monsieur mit Bauernschinken und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück

Warme Häppchen.



Pappadew
mit Frischkäse

2.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Thai-Frühlingsrolle
mit Crevetten

2.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Samosa
mit Gemüse

2.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Bambus-Basket
Thai-Frühlingsrolle mit
Crevetten, Peppadew mit
Frischkäse und Samosa
mit Gemüse, Sweet-Chili-
Sauce und Teriyakisauce

Süsse Häppchen.



Mini Brownie

2.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Caramelköfpli

2.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Schokoladenmousse

4.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Mini Crème-Schnitte

3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Früchtespiessli
mit Ingwer
(Früchte nach Saison)

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Panna Cotta
mit Früchtecoulis

4.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Glace & Sorbets
nach Ihrer Wahl

2.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Luxemburgerli
in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

1.20 /Stück
Min. Menge 10 Stück/Sorte

Berechnungs-Tipps.

Apéro.

Kleiner Apéro	ca. 15-30 Min.	3 – 4 Stück pro Person
Mittlerer Apéro	ca. 30-45 Min.	4 - 5 Stück pro Person
Grosser Apéro	ca. 60 – 120 Min.	5 - 7 Stück pro Person

Stehlunch/-dinner .

Hauptmahlzeit	
- Kalte Häppchen	3-4 Stück pro Person
- Warme Häppchen	3-4 Stück pro Person
- Süsse Häppchen	2-3 Stück pro Person

Sehr gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein – bitte lassen Sie uns diese wissen.

CATERING 1871.



Das Catering 1871 steht für persönliche und partnerschaftliche Zusammenarbeit, kreative Höhenflüge mit Bodenhaftung, perfekte Organisation und für ein seriöses und transparentes Preis-Leistungsverhältnis.

Auch als Taka Away bestellbar.

SPECIAL EVENTS 1871.



Zelebrieren Sie individuell, stilvoll, unkompliziert und an einmaliger Lage. Ob drinnen mit bis zu 120 Sitzplätzen oder draussen auf der gedeckten Terrasse mit Blick auf See und Pilatus - Ihre Gäste behalten den Besuch im 1871 mit Sicherheit in bester Erinnerung.

Ihre Bestellung.

Name:..... Vorname:.....

Firma:..... Lieferzeit:.....

Lieferadresse:.....

Mobile:...../..... Email:.....@.....

Catering wird abgeholt Zeit:.....

Kalt.

Was	Menge	Total	Bemerkung

Warm.

Was	Menge	Total	Bemerkung

Süss.

Was	Menge	Total	Bemerkung

Datum:.....

Unterschrift:.....