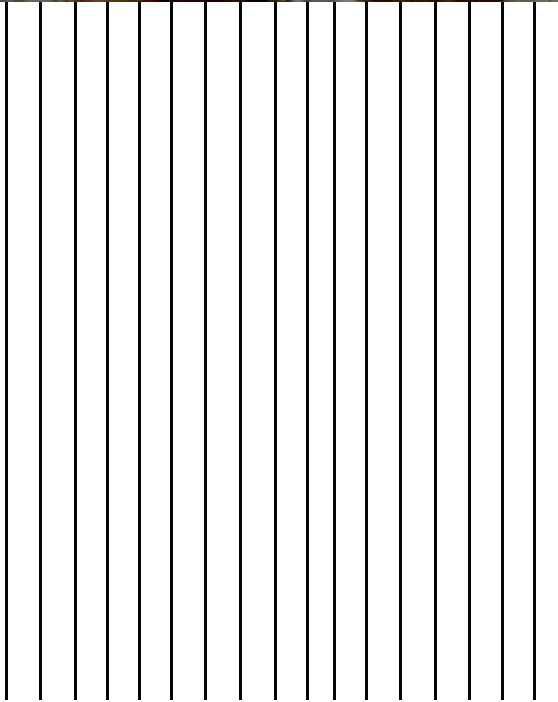
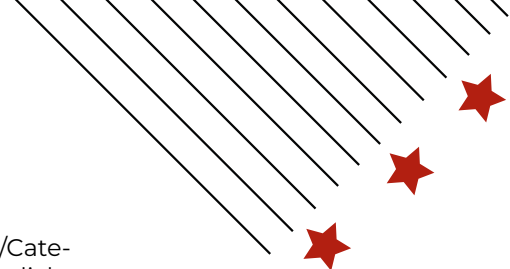




PARTY-SERVICE & CATERING-ANGEBOT





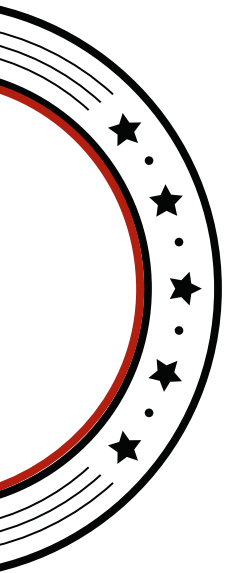
Gerne präsentieren wir Ihnen hier unser Party-Service-/Catering-Angebot mit zahlreichen kulinarischen Ideen. Sämtliche Vorschläge können Sie beliebig variieren und zusammenstellen.

Wir beraten Sie selbstverständlich auch jederzeit persönlich. Sollten Ihnen unsere Dienstleistungen zusagen, bitten wir Sie höflichst, den in Frage kommenden Termin frühzeitig zu reservieren.

Wir würden uns freuen, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst
Urban Catering

Jessica und Christian Urban



Alle unsere Preise sind exkl. 8.1% MwSt.

APERÓ & VORSPEISEN

Apéro und Cocktail-Party

Preis in CHF

Mundbissen in allen Variationen belegt und garniert, gemischt, rund, eckig und viereckig.

pro Stück 1.80

Kleine verschiedene Snack-Brötli

Schinken, Salami, Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Braten, Thon, Ei, Sellerie, Roastbeef, Lachs

3.20 bis 4.00

Sandwich am Meter nach Wunsch 8-10 Pers.

60.00 bis 80.00

Gemüsedip

Verschiedene rohe Gemüse mit Dipsauce
Party-Cocktail Crevetten mit Dipsauce (3 Stk.)

pro Pers. 4.80
pro Pers. 6.00

Apérobrot «Surprise»

Ca. 100-120 Stk. Apéro (15-20 Pers.)
Ca. 80 Stk. Apéro (8-10 Pers.)

95.00
65.00

Blätterteig-Variationen

Mini Schinkengipfeli, Wustweggli
Butterstengel mit Parmesan

pro Stück 1.30
pro Stück 1.50

Canapées

Schinken, Salami, Thon, Sellerie
Ei, Spargel, Russisch

ganze 10 x 10cm pro Stück 3.80
geviertelt pro Stück 5.00

Lachs, Crevetten,
Tartar

ganze 10 x 10cm pro Stück 4.80
geviertelt pro Stück 5.80

Fingerfoodspezialitäten: Zum Auswählen als Apéro oder Snacks

- Snackbrötli gemischt
- Lachsecken (Toastbrot)
- Ei gehackt auf Toast
- Baguette getoastet, belegt
- Apérobrot gefüllt
- Baguette Sandwich
- Pouletspiessli,
- Wurstweggli,
- Schinkengipfeli
- Pouletspiessli mit Früchten
- Curry-Ananas
- Elsässer-Zwiebel-Quiche
- Butterstängel mit Parmesan
- Butterstängel mit Rohschinken
- Chrüter-Hamburgerli

- Silserli gefüllt
- Lachsomlettli
- Pizzecken
- Fruchtspiessli
- Tomaten-Mozzarellaspiessli
- Kräutercrêpes gefüllt
- Käseröllchen gefüllt
- Käseröllchen mit Wachtelei
- Mini Buttergipfel gefüllt
- Tatar auf Toast
- Thonmousse auf Toast
- Gemüseschnittli
- Crostatawürfel
- Käsekuchenwürfel
- usw.

**Ab 25 Personen
pro Pers. CHF 28.00**

Fingerfoodspezialitäten: Zum Auswählen als Apéro oder Snacks

- Snackbrötli gemischt
- Lachsecken (Toastbrot)
- Ei gehackt auf Toast
- Baguette getoastet, belegt
- Apérobrot gefüllt
- Baguette Sandwich
- Pouletspiessli
- Wurstweggli,
- Schinkengipfeli
- Pouletspiessli mit Früchten
- Curry-Ananas
- Elsässer-Zwiebel-Quiche
- Butterstängel mit Parmesan
- Butterstängel mit Rohschinken
- Chrüter-Hamburgerli

- Silserli gefüllt
- Lachsomlettli
- Pizzecken
- Fruchtspiessli
- Tomaten-Mozzarellaspiessli
- Kräutercrêpes gefüllt
- Käseröllchen gefüllt
- Käseröllchen mit Wachtelei
- Mini Buttergipfel gefüllt
- Tatar auf Toast
- Thonmousse auf Toast
- Gemüseschnittli
- Crostatawürfel
- Käsekuchenwürfel
- usw.

**Ab 25 Personen
pro Pers. 35.00**

Vorspeisen kalt	Preis pro Person
Saisonblattsalat an Hausdressing	CHF 8.00
Saisonblattsalat an Balsamicodressing	CHF 8.50
Salatteller gemischt 5 Sorten (Saison)	CHF 9.00
Tomaten-Melonensalat mit Minze	CHF 8.50
Riesencrevetten auf Kopfsalat Orangenfilet Orangendressing	CHF 18.00
Parmaschinken-Melone	CHF 15.00
Terrine mit Erbsen und Saisongemüse (Vegi) garniert	CHF 12.50
Gemüsetartar mit Radieslikompott	CHF 12.50
Lachstartar mit Meerretichmousse garniert	CHF 15.00
Fischteller garniert (Rauchlachs, Forellenfilet, Lachsmousse Crevetten Dillsauce)	CHF 18.00
Entenleberterrinerne Chutney, Toast	CHF 28.00
Vorspeisen warm	Preis pro Person
Fischstäbchen (Dorsch-Royal) mit Gemüsesalat, Minze, Joghurt, Curry-Honig	CHF 14.00
Riesencrevetten auf Passionsfruchtkraut	CHF 13.00
Zanderfilet auf Avocado/Mangosalat	CHF 18.00
Pouletknusperli-Tartarsause	CHF 10.50
Suppen	Preis pro Person
Thai-Currysuppe	CHF 9.80
Fleischkraftbrühe mit Gemüse-Brunoise	CHF 6.50
Ratatouille-Crèmesuppe	CHF 8.50
Tomatencrèmesuppe	CHF 8.50
Gulaschsuppe (Mahlzeit)	CHF 13.50
Suppe mit Spatz (Mahlzeit), Fleischwürfel, Gemüse Senf und Brot	CHF 16.00
Spaghetti mit Chili und Chnobl	CHF 12.00
Äplermagronen, Apfelmus	CHF 12.00
Nudeln Alfredo an feiner Pilzlisauce	CHF 16.50
Röstigratin oder Kartoffelgratin	CHF 10.00
Knöpfligratin mit Gemüse	CHF 11.00

Aufschnittplatte	Preis pro Person
Schinken, Aufschnitt, Salami garniert	CHF 9.50
Gemischte Fleischplatte	Preis pro Person
Suppe mit Spatz (Mahlzeit), Fleischwürfel, Gemüse Senf und Brot	CHF 12.00
Bündnerplatte	Preis pro Person
Trockenfleisch gemischt garniert	CHF 14.50
Trockenfleisch und Käse gemischt garniert	CHF 15.00
Kleines Kaltes Buffet ab 20 Personen	Preis pro Person
Hauspastete, Mostbröckli, Rohschinken, Roastbeef, Braten, Poulet gebraten, Schinken, Salami, Speck Verschiedene Garnituren, Tatarsauce, Cumberlandsauce, 5 Sorten Salate nach Wahl, Brotkorb, Butter	CHF 30.00
Grosses Kaltes Buffet ab 25 Personen	Preis pro Person
Crevetten-Cocktail, Lachs geräucht, Forellenfilet, Hauspastete, Roastbeef, Kalbsbraten, Pouletbrüstli, Käse, Gemüsedip, Rohschinken, Schinken, Salami Verschiedene Garnituren, Tatarsauce, Cumberlandsauce, Meerrettichschaum, 8 Sorten Salate nach Wahl, Brotkorb Butter	CHF 42.00
Gourmetbuffet ab 40 Personen	Preis pro Person
Lachs-Mousse, Salm pochiert, Filet-Medaillon, Pouletbrüstli, Tomaten Mozzarella, Roastbeef, Parmaschinken, Käse, Terrine mit Erbsen und Saisongemüse	CHF 48.00
Verschiedene Garnituren 8 bis 10 Sorten Salate nach Wahl, Tatarsauce Meerrettichschaum, Brot, Butter und Dillsauce	CHF 48.00

Menuvorschläge

ab 15-20 Personen	Preis pro Person
Burehamme, Kartoffelsalat, Mischsalat, Brot	CHF 17.00
Schinken im Brotteig, Kartoffel-Tomaten-Mischsalat, Brot	CHF 19.80
Schweinsbraten vom Grill, Kartoffelgratin Mischsalat, Brot	CHF 22.00
Schweinsbrust gefüllt an Honigmarinade, Fruchtspiessli, Kartoffelbirnengratin, 4 Salate nach Wahl, Brot	CHF 24.00
Schweinscarrébraten oder Kottelletbraten, Rösti oder Kartoffelgratin, Mischsalat, Brotkorb	CHF 28.00
Roastbeef Sauce Bénaise oder Pfeffersauce, Mischgemüse, Kartoffelgratin, Brot	CHF 33.50
Roastbeef und Kalbsbraten, Sauce Bénaise, Jus, Kartoffelgratin, Mischgemüse oder 4 Salate nach Wahl Brot	CHF 31.00
Schweins- und Kalbsbraten, Kartoffelgratin, Mischgemüse oder 4 Salate nach Wahl, Brot	CHF 26.00
Kalbshaxen ganz am Stück, 30 Std. gegart, Eierschwämmli, Erbsli, Nudeln, Brot	CHF 30.00
Kalbssteak an Pilzlirahmsauce, Nudeln oder Röstigratin, 3 Sorten Gemüse, Blattsalat, Brot	CHF 39.50
Schweinsfiletmedaillon an Orangenpfeffersauce, Reis oder Nudeln, Früchte, Blattsalat, Brot	CHF 29.50
Kalbfleischpfanne / Züri Geschnetzeltes	Preis pro Person
Kalbsfleisch von Hand geschnetzelt, Pilzli, Zwiebeli, Peterli, Rahmsauce, Röstigratin oder Reis oder Nudeln, Blattsalat, Brotkorb	CHF 29.50
Gärtnerinnenpfanne	Preis pro Person
Schweinefleisch, Stroganoff mit Gemüsestreifen, Reis oder Nudeln, Blattsalat, Brotkorb	CHF 20.50
Gärtnerinnenpfanne mit Pouletbrüstli	CHF 22.50
Rindfleischpfanne / Stroganoff	Preis pro Person
Zarte Rindshuftstreifen, Peperoni, Champignons an rassisger Rahmsauce, Nudeln oder Reis, Blattsalat, Brotkorb	CHF 32.50

Vegetarisch & Vegan	Preis pro Person
Pikantes Gemüsestroganoff	CHF 14.00
Gemüserisotto	CHF 11.00
Gemüsequiche	CHF 9.50
Spaghetti Al-Arabiata	CHF 12.00
Äplermagronen, Apfelmus	CHF 12.00
Nudeln Alfredo an feiner Pilzsauce	CHF 16.50
Röstigratin oder Kartoffelgratin	CHF 10.00
Knöpfligratin mit Gemüse	CHF 11.00
Spaghettata ab 15 Personen	Preis pro Person
Spaghetti Pestosauce, Tomatensauce, rassige Hackfleischsauce, Champignonsauce, Parmesan, Brotkorb	CHF 32.50

Fondue-Chinoise ab 10 Personen

Salat:	5 Sorten auf Teller angerichtet	
Fleisch:	Rindfleisch, Kalbfleisch, Pouletbrüstli, Schweinefleisch in feine Scheiben geschnitten pro Pers. 220gr.	
Beilagen:	Partybrötli, Gurken, Silberzwiebeli, Gemüse, Früchte, 5 versch. Saucen, Bouillon	
Dessert:	Frischer Fruchtsalat und Schoggimousse	
Preis:	Komplett mit Salat und Dessert	CHF 48.00
	Nur mit Dessert ohne Salat	CHF 42.00
	Nur mit Salat ohne Dessert	CHF 40.00
	Ohne Salat ohne Dessert	CHF 32.00
	Reis zusätzlich	CHF 2.50
Rechaud und Pfännlireinigung pro Stück		CHF 5.00

Grillparty ab 40 Personen

Salatbuffet nach Wahl 8-10 Sorten	
Grilladen von Fisch, Lamm, Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Würstli, Gemüse, Früchte, Chnoblisauce, Haussauce, Kräuterbutter	
Kartoffelgratin oder Schalenkartoffeln mit Sauerrahmkräutersauce, Brot	
Frischer Fruchtsalat	CHF 48.00
Zusätzlicher Aufwand pro Stunde (Grilleur)	CHF 48.00

Salate zum Auswählen

- Apfelsalat
- Grünkernsalat
- Gurken/Rettichsalat
- Rübelsalat roh
- Rübelsalat gekocht
- Randensalat
- Bohnensalat
- Fenchelsalat
- Maissalat
- Reissalat
- Tomatensalat
- Kabissalat
- Frühlingssalat
- Teigwarensalat
- Selleriesalat Waldorf
- Russischer Salat
- Pouletsalat
- Lauchsalat
- Blumenkohlsalat
- Nüsselsalat
- Saisonsalate
- Wildreissalate mit Früchten
- Maccaronisalat
- Eiersalat
- Griechischer Salat
- Italienischer Salat Tomaten-/Melonensalat mit Minze
- Tomaten/Mozzarella mit Basilikum

Menu-Combos

ab 15-20 Personen

Menü 1	Preis pro Person
Thai-Currysuppe mit Jakobsmuschelspiessli	CHF 12.00
Eisbergsalat mit Brotcrouton und Speckstreifen	CHF 12.00
Kalbsfilet an leichter Honigsauce, Orangenfilet, Fettuccini Alfredo	CHF 29.00
Dessertteller Maison	CHF 16.00
Menü komplett	CHF 16.00
Menü 2	Preis pro Person
Lachstatar mit Meerrettichmousse garniert	CHF 12.00
Rindsfiletstreifen an Peperonirahmsauce, Reis und Gemüse	CHF 12.00
Duo Schoggimousse	CHF 29.00
Menü komplett	CHF 55.00

Menü 3	Preis pro Person
Zanderfilet auf Avocadomangosalat	CHF 18.00
Kalbshuftfilet, buntes Gemüse, Nudeln mit Pilzli Rahmsauce	CHF 28.00
Schokoladenterrine mit Orangenfilet	CHF 12.00
Menü komplett	CHF 58.00

Sie dürfen auch einzelne Gänge wählen.

Gerne stellen wir Ihnen individuell ein 3-6 Gang Menüentsprechend der Jahreszeit, vegetarisch oder mit Fisch zusammen.

ab 15-20 Personen

Menü 4	Preis pro Person
Fischfilet an Kräuterweissweinsauce	CHF 23.00
Maisonsalat (Bunter Blattsalat) und Hamburgerli	CHF 12.00
Rindsfilets mit exotischer Marinade, Kartoffelpurée, Brot	CHF 28.00
3 versch. Sorbets mit Früchten und Fruchtsauce	CHF 15.00
Menü Komplet	CHF 78.00

Menü 5	Preis pro Person
Italienische Gemüseterrinen mit Partycrevetten	CHF 17.00
Roastbeef Orangenpfeffersauce Gemüsebouquet, Nudeln	CHF 26.00
Käse mit Trauben und Dörrfrüchtetörtchen karamelisiert	CHF 12.00
Fruchtsalat Exotic	CHF 12.00
Menü Komplet	CHF 67.00

Menü 6	Preis pro Person
Scampi auf Kopfsalat, Orangenfilet und Orangendressing	CHF 19.00
Rinds- und Kalbsmedaillon, leichte Rahmsauce und Gemüsequiche	CHF 28.00
Baileys-Mousse auf Schoggikuchen und Birnensauce	CHF 14.00
Menü Komplet	CHF 59.00

Buffets

Feinschmeckerbuffet kalt und warm ab 40 Personen

Preis pro Person

Auserwählte Räucherfischspezialitäten, Meerrettichschaum, Hauspastete, Terrine, Cumberlandsauce

Surimi-Cocktail, verschiedene Garnituren, verschiedene Salate, Brot, Butter

Kalbsbraten an Pilzlsauce, Lammrückenfilet, Roastbeef, Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse

CHF 59.50

Kaltes-Warmes-Dessertbuffet ab 40 Personen

Rohschinken, Melone, Roastbeef, Hauspastete, 4 Sorten Salate nach Wahl, Pouletbrüstli-Chardonnay-Terrine

Verschiedene Garnituren, Tatarsauce, Cumberlandsauce, Brot, Butter
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonsauce, Nudeln, oder Reis
Schweinscarrébraten, Kartoffelgratin, Mischgemüse

Schoggimousse, Frischer Fruchtsalat, Panna-Cotta mit Ananas/Mango-
Confiture und Ingwer

CHF 62.00

Kaltes-Warmes-Dessertbuffet ab 40 Personen

Rohschinken, Melone, Roastbeef, Hauspastete, 4 Sorten Salate nach Wahl, Pouletbrüstli-Chardonnay-Terrine

Verschiedene Garnituren, Tatarsauce, Cumberlandsauce, Brot, Butter
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonsauce, Nudeln, oder Reis
Schweinscarrébraten, Kartoffelgratin, Mischgemüse

Schoggimousse, Frischer Fruchtsalat, Panna-Cotta mit Ananas/Mango-
Confiture und Ingwer

CHF 65.00

Minibuffet für die ganz kleine Party 6 bis 10 Personen

Es werden alle Spezialitäten auf eine grosse Platte angerichtet:

Fisch, Käse, Pastete, Roastbeef, Filet, Poulet usw. Salate, Butter, Brötli

CHF 40.00

Minidessertbuffet, hausgemachte Saisonspezialitäten

CHF 20.00

Hausgemachte Dessertspezialitäten	Preis pro Person
Zitronengras Panna Cotta mit Passionsfrucht Gelée	CHF 9.50
Baileys-Mousse auf Schoggikuchen und Birnensauce	CHF 10.50
Mascarpone-Amarettomousse	CHF 10.00
Amarettocrème mit Feigen	CHF 10.00
Kokoscrèmebrûlée mit Erdbeeren	CHF 9.50
Panna-Cotta mit Ananas/Mango-Confiture und Ingwer	CHF 9.50
Rhabarberparfait mit Erdbeer Coulis (Saison)	CHF 9.90
Erdbeerquarkcrème	CHF 9.90
Erdbeerparfait garniert	CHF 9.50
Rhabarbermousse mit Erdbeeren, Meringues (Saison)	CHF 9.50
Basilikum Panna-Cotta mit Passionsfrucht Mango und Chillisalat und Passionsfruchtsorbet	CHF 12.00
Kaltes Sauternesabayone garniert	CHF 10.50
Schokoladenterrine mit Vanillerahm und Orangenfilet	CHF 12.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.00
Fruchtsalat Exotic	CHF 9.00
Weisses Tobleronemousse	CHF 8.00
Schokoladenmousse	CHF 8.00
Schoggicrème	CHF 6.00
Ananascrème	CHF 6.00
Gebrannte Crème	CHF 6.00
Diverse Fruchtkuchen: (Aprikosen, Apfel, Kirschen, Rüepli, Schoggikuchen, Dörrbirnentart)	CHF 5.00

Hausgemachte Glacen

Caipirinha-Sorbet, Erdbeer-Sorbet, Bananen-Sorbet Passionsfrucht-Sorbet,
Blutorangen-Sorbet

Vanille-Glace, Sauerrahm-Glace,
Erdbeer/Sauerrahm-Glace

Preis pro Person

CHF 8.00

Käse

CHF 9.00

Kleines Dessertbuffet ab 40 Personen

CHF 18.50

Grosses Dessertbuffet ab 40 bis 50 Personen mit Käse

CHF 26.00



Bedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für Sie als Veranstalter nicht immer einfach ist. Bei der Verrechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste bis 48 Std. vor Beginn des Anlasses massgebend.

Bei Bestellungseingang wird eine Anzahlung von 30% des Gesamtbetrages fällig (per TWINT oder Zahlung auf unser Bankkonto).

Eigene und spezielle Wünsche

Wir erfüllen Ihnen gerne auch Ihre eigenen und speziellen Wünsche, sofern dies uns möglich und machbar ist.

Transport

Der Transport des Essens ist im Umkreis von 10 km gratis. Ab 10 km wird eine Kilometerentschädigung verrechnet. Die Menüpreise verstehen sich fix fertig gekocht inkl. Transport bis Ort und Stelle.

Betreuung/Personalkosten

Gerne helfen wir Ihnen auch hinter den Kulissen.

Service und Hilfspersonal
Fachpersonal

Preis pro Stunde

CHF 48.00
CHF 58.00

Betreuung/Personalkosten

Porzellan und Besteckmiete (1 Teller 1 Gabel 1 Messer)
Porzellan und Besteckmiete inkl. Abwaschen
Porzellan und Besteckmiete (2 Teller 2 Gabel 2 Messer)
Porzellan und Besteckmiete inkl. Abwaschen

Preis pro Person

CHF 1.50
CHF 3.00
CHF 2.50
CHF 4.00

Gläsermiete (1 Glas)
Gläsermiete inkl. Abwaschen
Gläsermiete (2 Gläser)
Gläsermiete inkl. Abwaschen

CHF 00.50
CHF 1.00
CHF 1.00
CHF 2.00

Alle unsere Preise sind exkl. 8.1% MwSt.

