

# Bühl-Kulinarik

## Catering



## Die Stiftung Bühl

Die Stiftung Bühl setzt sich dafür ein, dass Kinder und Jugendliche mit geistiger Behinderung oder Lernbehinderung ein möglichst selbstbestimmtes Leben führen, sich beruflich und sozial integrieren und an der Gesellschaft teilhaben können.

## Unsere Betriebe - Sozial und Professionell

**Sozial** - Wir engagieren uns für Jugendliche mit besonderen Lernbedürfnissen, um diesen eine Chance auf berufliche und soziale Integration zu bieten.

**Professionell** - An unsere Betriebe dürfen und sollen Sie als Kunde die gleichen Anforderungen bezüglich Qualität, Termineinhaltung und Preis stellen, wie an jedes andere Unternehmen auch.

Mit Ihrem Auftrag, Ihrem Einkauf oder Ihrer Konsumation helfen Sie mit, dass wir unseren sozialen Auftrag erfüllen können.

Wir sind stolz darauf, auch in der Gastronomie Jugendliche mit geistiger Behinderung oder Lernbehinderung ausbilden und Erwachsenen geschützte Arbeitsplätze anbieten zu können.

Herzlichst  
Ihr Gastro-Team

Dies ist die Bühl-Kulinarik Catering für Ausser-Haus-Anlässe. Wenn Sie sich lieber bei uns in der Stiftung Bühl kulinarisch verwöhnen lassen möchten oder Speisen und Getränke zum Take-Away benötigen, dann dient das Angebot der Bühl-Kulinarik In-Haus als Grundlage.

## Inhaltsverzeichnis

1.	Aperitifhäppchen .....	3
2.	Vorspeisen .....	4
3.	Hauptgerichte.....	4
4.	Nachspeisen.....	5
5.	Buffets .....	6
6.	Getränke .....	6
7.	Informationen und Konditionen .....	8

## 1. Aperitifhäppchen

### 1.1 Snacks

Pommes Chips, Erdnüsse, Salzstangen	100g	5.50 CHF
Blätterteig ungefüllt, gemischt	100g	9.00 CHF
Käsewähe 90g (auf Wunsch geviertelt)	pro Stück	4.50 CHF
Mini-Pizza Margerita	pro Stück	2.50 CHF
Mini-Pizza Prosciutto	pro Stück	3.00 CHF
Mini Schinkengipfel	pro Stück	3.00 CHF
Poulet Satay-Spiessli	pro Stück	3.00 CHF
Bruschette mit Oliven und Tomaten	pro Stück	2.50 CHF
Hackfleischbällchen mit Tomaten-Chili-Sauce	pro Stück	2.50 CHF
Mini Frühlingsrolle vegetarisch	pro Stück	2.50 CHF
Gemüse-Stäbchen mit 2 verschiedenen Dip-Saucen	100g	7.50 CHF
Crevettenbällchen mit Cocktail- und Knoblauchsauce	pro Stück	2.50 CHF

### 1.2 Bühl-Igel mit 30 Spiesschen

mit Fleisch, Käse, Gemüse, Früchten	50.00 CHF
mit Pfannkuchenrolle mit Lachsmousse, Speckdatteln, Crevetten	60.00 CHF

### 1.3 Bühl-Turm mit 300 Spiesschen

mit Fleisch, Käse, Gemüse, Früchten	500.00 CHF
mit Pfannkuchenrolle mit Lachsmousse, Speckdatteln, Crevetten	600.00 CHF

### 1.4 Im Shotglas

Griechischer Salat	6.00 CHF
Kichererbsen-Spinatsalat	5.00 CHF
geräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Randen-Meerrettichsalat	7.00 CHF
Pfannkuchenrolle mit Lachsmousse gefüllt auf Kressesalat	7.00 CHF
Eblysalat mit gebratener Entenbrust	7.00 CHF
Flusskrebs-Cocktail	8.00 CHF
Hackfleischbällchen „albondigas“ mit Tomaten-Chili-Sauce	6.00 CHF
Glasnudelsalat mit Poulet an leichter Joghurt-Wasabi-Sauce	6.00 CHF
Kartoffelsalat mit Wiener Schnitzel	8.00 CHF
Vegi-Frühlingsrolle auf Wokgemüse an süss-saurer Sauce	5.00 CHF
Eblysalat mit Falaffel	5.00 CHF
Wurst-Käsesalat	5.00 CHF
Riesen-Crevetten auf Ananas-Chilissalat mit Ahornsirup	8.00 CHF
Caesarsalat mit Poulet	6.00 CHF
Karamalisierte Kürbiswürfel	5.00 CHF
Kalte Suppe	5.00 CHF
Warme Suppe	5.00 CHF
Gemüwestäbli mit Cocktail- oder Joghurtsauce	4.00 CHF

### 1.5 Aus der Bäckerei

Buttergipfel	pro Stück	1.50 CHF
Laugenbrezel nature, 55g	pro Stück	1.80 CHF
Laugenbrezel, 55g mit Butter	pro Stück	3.00 CHF
Laugenbrezel, 55g, gefüllt mit Salami, Schinken oder Käse	pro Stück	4.50 CHF
Laugenbrezel nature, 130g	pro Stück	3.00 CHF
Laugenbrezel, 130g mit Butter	pro Stück	5.00 CHF
Laugenbrezel, 130g, gefüllt mit Salami, Schinken oder Käse	pro Stück	7.00 CHF
Riesen-Laugenbrezel, 1600g, gefüllt mit Salami, Schinken und Käse	pro Stück	99.00 CHF

### 1.6 Partybrötchen

mit Aufschnitt oder Käse und Garnitur, mit Füllung ca. 60g	pro Stück	4.50 CHF
mit Trockenfleisch oder Lachs und Garnitur, mit Füllung ca. 60g	pro Stück	5.00 CHF

## 2. Vorspeisen

### 2.1 Suppen

Bouillon mit Einlage (Flädli ,Fideli , Eierstich, Backerbsen oder Sherry)		6.00 CHF
Gemüsecrèmesuppe		9.00 CHF
Kartoffelcrèmesuppe		9.00 CHF
Kressecrèmesuppe	saisonal	9.00 CHF
Tomatencrèmesuppe		9.00 CHF
Bündner Gerstensuppe		10.00 CHF
Kürbiscrèmesuppe	saisonal	10.00 CHF
Minestrone		10.00 CHF
Gazpacho Andalouse mit Toast		10.00 CHF

### 2.2 Salate (inkl. Partybrötchen und Salatsauce (französisch oder italienisch) nach Wahl)

Bunter Blattsalat der Saison		8.00 CHF
Mischsalat mit Gemüsestreifen		10.00 CHF
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	saisonal	11.00 CHF
Tomatensalat mit Mozzarella vom Hausrind		11.00 CHF
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella		14.00 CHF

## 3. Hauptgerichte

### 3.1 Fleisch

Lasagne Verdi		28.50 CHF
Pouletstreifen mit Currysauce		34.50 CHF
Pouletbrust gebraten mit Steinpilzrahmsauce		38.00 CHF
Schweinsbraten vom Hals, gefüllt mit Dörrzwetschgen, mit Bratensauce		34.50 CHF
Lammrückenfilet mit pikanter Senfsauce		50.00 CHF
Kalbpiccata Milanese		45.00 CHF
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art		50.00 CHF
Rindsfiletwürfel Stroganoff		52.00 CHF
Kalbscarreebraten mit Rosmarinjus		53.00 CHF

### 3.2 Fisch

Felchenfilet Müllerin Art	40.00 CHF
Zanderfilet gebraten	40.00 CHF
Lachstranche gedämpft mit Weissweinsauce	43.00 CHF

### 3.3 Vegetarisch

Quornschnitzel mit Kräutersauce	22.50 CHF
Gnocchi Piemonteser Art	26.00 CHF
Gemüsespiessli	27.50 CHF
Gemüsecurry	28.50 CHF

### 3.4 Beilagen

Jedes Hauptgericht wird mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl serviert:  
Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Rösti, Trockenreis, Spätzle, Griesschnitte oder Teigwaren  
Kartoffelgratin und Weissweinrisotto + 2.00 CHF pro Portion

## 4. Nachspeisen

### 4.1 Diverse Desserts

Eissorten nach Wahl	pro Kugel	4.00 CHF
Mini-Pâtisserie	pro Stück	2.00 CHF
Gebrannte Crème		10.00 CHF
Panna Cotta mit Beerencoulis		10.00 CHF
Schokoladenmousse weiss, braun oder dunkel		10.00 CHF
Fruchtsalat aus saisonalen Früchten		11.00 CHF
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce		11.00 CHF
Apfelsorbet mit Calvados		13.00 CHF
Orangensalat mariniert mit Grand Marnier und Vanilleglacé		14.00 CHF
Tiramisu (mit Alkohol)		13.00 CHF

### 4.2 Im Shotglas (ca. 80g pro Stück)

Fruchtsalat aus saisonalen Früchten		3.50 CHF
Gebrannte Crème		3.50 CHF
Verschiedene Crèmesorten: Vanille, Schoko, Frucht, Joghurt, Beerenquark		3.50 CHF
Verschiedene Moussesorten: Schokolade dunkel oder weiss, Kaffee, Beeren		3.50 CHF
Panna Cotta mit Beerencoulis		3.50 CHF
Tiramisu (enthält Alkohol)		4.50 CHF
Vermicelles	saisonal	4.00 CHF

### 4.3 Torten

à 6 Stück, Ø 20 cm	40.00 CHF
à 8 Stück, Ø 22 cm	46.00 CHF
à 10 Stück, Ø 24 cm	54.00 CHF
à 12 Stück, Ø 26 cm	57.00 CHF
à 14 Stück, Ø 28 cm	60.00 CHF

## 5. Buffets

### 5.1 Salatbuffet

Verschiedenen Salate nach Wahl (150 g pro Person)  
inkl. 3 Salatsaucen und Partybrötchen pro Person 19.00 CHF

### 5.2 Grill-Bufferet (saisonal von Frühjahr bis Herbst)

Rindshuft, Pouletbrust, Bratwurst,  
Lammnierstück und Riesen-Crevetten (250 g pro Person)  
mit 3 verschiedenen Saucen und Salatbuffet pro Person 54.00 CHF

### 5.3 Pasta-Plausch

Pasta nach Wahl mit drei verschiedenen Saucen (300g pro Person)  
(Bolognese, Napoli, Carbonara, al Pesto, Arrabiata) pro Person 26.50 CHF

## Deklaration

Fleisch - Herkunft Schwein, Kalb, Rind und Poulet aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland  
Fisch - MSC-Label

## 6. Getränke

### 6.1 Getränke ohne Alkohol

Eptinger Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100 cl	6.50 CHF
Coca Cola, Cola Zero, Cola Light, Fanta, Sprite	150 cl	10.00 CHF
Elmer Citro, Orangina, Pepita Grapefruit	150 cl	10.00 CHF
Lipton Ice Tea, Lemon, Peach	150 cl	10.00 CHF
Rivella rot, blau	150 cl	10.00 CHF
Orangensaft	100 cl	10.00 CHF
Bühl-Süssmost (saisonal)	100 cl	10.00 CHF
Appenzeller Leermond alkoholfreies Bier	33 cl	6.00 CHF

### 6.2 Bier

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	33 cl	6.00 CHF
	50 cl	8.00 CHF

### 6.3 Schaumwein

Mauler Or brut Cordon, Schweiz	75 cl	43.00 CHF
Raphael dal Bo Prosecco Extra dry, Italien	75 cl	39.00 CHF
Lanson Black Label brut, Champagner, Frankreich	75 cl	70.00 CHF

#### 6.4 Weisswein

Wandflue Weisse Richterswil	75 cl	39.50 CHF
Epesses Coup de L`Etrier, Testuz, Waadt	75 cl	42.50 CHF
Herbstgold Müllerr-Thurgau, Rutishauser, Ostschweiz	75 cl	35.00 CHF
Zizers Winzergold Spätlese R&S, Rutishauser, Graubünden	75 cl	40.50 CHF
Mattirolo Ticino Valsangiacomo, Merlot, Tessin	75 cl	45.00 CHF
Il Sogno bianco, Inzalia, Sizilien, Italien	75 cl	36.00 CHF
Roero Arneis Monfrigio DOCG, Arneis, Piemont, Italien	75 cl	40.50 CHF
Summa Summarum Pinot Grigio, Veneto, Italien	75 cl	33.50 CHF
Grüner Veltliner Setzer, Österreich	75 cl	43.00 CHF
Chardonnay Viognier Père et Fils, Frankreich	75 cl	35.00 CHF

#### 6.5 Roséwein

Château d`Auvornier Oeil de Perdrix, Neuenburg	75 cl	43.50 CHF
Merlot Rosato Unico Terre di Chietti, Italien	75 cl	39.50 CHF

#### 6.6 Rotwein

Wandflue Pinot Noir, Richterswil	75 cl	40.50 CHF
Herbstgold Pinot Noir, Ostschweiz	75 cl	35.00 CHF
Merlot Selezione d'Ottobre DOC, Tessin	75 cl	42.00 CHF
Pinot Noir klassisch, Bio Dynamisch, Teufen ZH	75 cl	45.50 CHF
Humagne Rouge, Gattlen AOC, Valais	75 cl	54.00 CHF
Ripasso Marano della Valpolicella, Veneto, Italien	75 cl	36.50 CHF
Summa Summarum Negroamaro, Sardinien, Italien	75 cl	34.50 CHF
Terzo sogno Nero d`Avola, Bio, Sizilien, Italien	75 cl	36.00 CHF
Le Volte dell`Ornellaia, Toskana IGT, Italien	75 cl	49.00 CHF
Primitivo Donna Marzia, Italien	75 cl	35.00 CHF
Valdubon Roble, Ribera del Duero DO, Spanien	75 cl	44.00 CHF

#### 6.7 Spirituosen

Traubenbrand barrique, Brändli Wädenswil, Schweiz 42% Vol.	2 cl	12.00 CHF
Williams oder Kirsch, Brändli Wädenswil, Schweiz 42% Vol.	2 cl	12.00 CHF
Streuli`s Zürich Dry Gin, Schweiz 46% Vol.	2 cl	11.00 CHF
Xellent Vodka Swiss, Schweiz 40% Vol.	2 cl	8.00 CHF
Säntis Malt Whisky, Schweiz 40% Vol.	2 cl	10.00 CHF

#### 6.8 Warme Getränke

Kaffee, Espresso oder Tee	pro Tasse	4.50 CHF
Doppelter Espresso	pro Tasse	7.00 CHF
Cappuccino	pro Tasse	5.50 CHF
Latte Macchiato	pro Tasse	5.50 CHF

## 7. Informationen und Konditionen

### 7.1 Menu- und Büffetvorschläge

In unserer Bühl-Kulinarik finden Sie Vorschläge für Aperos, Menus und Buffets in allen Variationen. Die besten Anlässe entstehen allerdings immer dann, wenn wir die Vorschläge Ihren individuellen Wünschen anpassen. Genau dies ist unsere Stärke, daher freuen wir uns auf eine persönliche Beratung.

### 7.2 Provisorische Reservation

Provisorische Reservationen werden maximal 3 Wochen ab Reservationsdatum aufrechterhalten.

### 7.3 Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

Sollte sich die Anzahl der Gäste verändern, oder die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung verschieben, so bitten wir Sie dringend um eine Benachrichtigung.

Die definitive Anzahl der Gäste geben Sie uns bitte spätestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt.

Die von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und dient als Rechnungsgrundlage.

### 7.4 Preise

Alle Preise werden in CHF, inklusive der gesetzlichen MwSt. aufgeführt.

Geschirr, Besteck, Gläser und Tischwäsche sind im Menupreis inbegriffen.

Mitarbeiterkosten sind bis 00.00 Uhr ebenfalls im Menupreis inbegriffen, danach verrechnen wir:

- 50.00 CHF pro Mitarbeiter/in und Stunde
- 20.00 CHF pro Lernende/n und Stunde

Die Mindestkonsumation für einen Anlass beträgt:

- von Montag bis Freitag 1200.00 CHF
- am Wochenende 2000.00 CHF

### 7.5 Kinder-Rabatt

Kinder erhalten folgenden Rabatt auf das ausgewählte Menu:

- Kinder bis 5 Jahre gratis
- Kinder von 6 bis 12 Jahre 50% Rabatt

### 7.6 Zapfengeld

Für mitgebrachte Getränke verrechnen wir Zapfengeld und Servicegebühr als Pauschale.

- Alle Getränke vom Veranstalter 15.00 CHF pro Gast
- Nur Wein vom Veranstalter, restliche Getränke vom Caterer 10.00 CHF pro Gast

### 7.7 Lieferungen

Lieferung innerhalb der Gemeinde Wädenswil: pauschal 25.00 CHF

Lieferung ausserhalb der Gemeinde Wädenswil: pro angefangene Stunde und Mitarbeiter 40.00 CHF + 1.50 CHF pro gefahrenen Kilometer

### 7.8 Vegetarier, Veganer und Allergiker

Auf Wunsch bereiten wir spezielle Gerichte für Vegetarier, Veganer oder Allergiker zu.

### 7.9 BIO-Qualität

Auf Anfrage sind auch Gerichte in BIO-Qualität gegen Aufpreis erhältlich.

### 7.10 Nachtruhe

Die Einhaltung der Nachtruhe rund um den Veranstaltungsraum ist Sache des Veranstalters.



#### **7.11 Parkmöglichkeiten**

Die An- und Abreise sowie Parkplätze müssen für das Catering-Team gewährleistet sein.

#### **7.12 Dekoration**

Für Dekorationen beraten wir Sie gerne mit Produkten aus unserem Bühl-Laden:

Bühl-Laden  
Schönenbergstrasse 5  
8820 Wädenswil  
Telefon: 044 783 17 90 oder  
laden@stiftung-buehl.ch

#### **7.13 Material und Mobiliar**

Zusätzlich benötigtes Material und Mobiliar wird nach Aufwand verrechnet.

#### **7.14 Kontakt**

Für zusätzliche Informationen, eine persönliche Beratung oder eine unverbindliche Offerte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Stiftung Bühl Gastronomie  
Rötibodenstrasse 10  
8820 Wädenswil  
Telefon: 044 783 18 79  
gastronomie@stiftung-buehl.ch  
www.stiftung-buehl.ch

Juni 2018