

KULINARISCHES VON A-Z

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite	3
Cocktail- und Apéro Party	Seite	4/5
Salat- und Vorspeisen Buffet	Seite	6
Hauptgang Buffet	Seite	7/8
Grill Party	Seite	9
Fondue Plausch	Seite	10
Menüvorschläge (Salate, Vorspeisen, Suppen)	Seite	11
Menüvorschläge (Hauptgänge)	Seite	12
Käse und Dessert	Seite	13
Cocktail Dînatoire (Stehdinner, Stehlunch)	Seite	14/15

Sie feiern das Fest - wir organisieren den Rest

Jetzt sind Sie Ihrer Feier bereits einen Schritt näher gekommen. Lassen Sie sich von unseren Impressionen entführen oder holen Sie direkt ein unverbindliches Angebot für Ihre Veranstaltung bei uns ein.

Was *Luginbühl's Event & Catering* auszeichnet ist die individuelle Betreuung, die wir jedem Gast zusichern können. Egal ob Sie bereits konkrete Vorstellungen bezüglich Ihres Anlasses haben oder sich von uns von Anfang an beraten lassen wollen, Luginbühl's bietet Ihnen einen umfassenden Service durch ein professionelles und engagiertes Team

Wir schaffen den richtigen Rahmen für Ihren Anlass!

Sei es für eine Firmenveranstaltung wie ein Meeting, eine Promotion, eine Jubiläumsfeier...oder für eine Privatveranstaltung wie Hochzeit, Geburtstag, Hauseinweihung...– wir kreieren für Sie ein massgeschneidertes Konzept. Sie sind die Hauptdarsteller, wir führen die Regie!

Als Regisseure organisieren wir Ihnen den unvergesslichen Schauplatz in einzigartigem Ambiente: Tauchen Sie mit Ihren Gästen in unsere kulinarische Welt ein! Dafür planen wir kreativ, setzen leidenschaftlich um und führen zuverlässig aus – stilvoll und ganz persönlich. Stellen Sie sich einen Anlass in Form eines ungezwungenen Apéritifs vor? Wollen Sie Ihre Gäste lieber mit einer aussergewöhnlichen Veranstaltung und abwechslungsreichem Rahmenprogramm überraschen? Wir konzipieren für Sie das Drehbuch – ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen.

*Also wer zu feiern gedenkt, meldet sich bei *Luginbühl's Event & Catering*.*

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Cocktail- und Apéro Party

FINGERFOODVARIATIONEN

Rindstatar mit Sauerrahm und Sprossen
 Crostini mit Oliventapenade, Tomaten oder Ziegenkäse
 Wurst - Käsesalat auf der Pipette
 Frischkäsepraliné mit Pistazienkernen
 Tomaten und Mozzarella mit Basilikum am Spiess
 Melonen und Rohschinken am Spiess
 Mini Cornets mit diversen Mousses
Wir rechnen mit 4 verschiedenen Häppchen pro Person



pro Person CHF 13.00

CLUBSANDWICHES AM SPIESS

Miniclubsandwiches mit Rohschinken, Tomaten, Kräuterkäse,
 Thunfisch, Lachs...
Wir rechnen mit 4 Stück pro Person



pro Person CHF 12.00

VARIATION VON MINICORNETS

Mini Cornets mit diversen Mousses (Rindstatar, Forellenmousse,
 Tomatentapenade, Frischkäse...)
Wir rechnen mit 3 Stück pro Person



pro Person CHF 9.00

APÉROPLAUSCH

"Ein Schmaus für Gaumen und Auge"

Auswahl an Blätterteigkonfekt
 Fein geschnittenes Gemüse mit hausgemachten Dip-Saucen
 Verschiedene Früchte- und Gemüsespiesschen
 Reich garnierte Fleisch- und Käseplatten
 Brotkorb und Speckzopf



pro Person CHF 16.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
 und sind bis 31.12.2019 gültig

Cocktail- und Apéro Party

VARIATION VON MINI CANAPÉ

Amuse bouche mit Schinken, Salami, Ei, Poulet-Curry,
Käse, Thun und Lachs

Wir rechnen mit 4 Canapé pro Person



pro Person CHF 12.00

URCHIGER APÉRO

Auswahl an diverser Blätterteigkonfekt
Crudité mit verschiedenen hausgemachten Dips
Speckzopf



pro Person CHF 10.00

VARIATION VON MINI SANDWICHES

Schinken, Salami, Käse, Tomaten-Mozzarella...



pro Stück CHF 4.00

SNACK KORB

Chips, Nüssli, Grissini...



pro Person CHF 2.00

PARTY BROT

Spezialbrot mit diversen Füllungen (36-teilig)



pro Brot CHF 45.00

*Wir haben noch viele gluschtige Ideen, um Ihnen einen tollen Apéro-Empfang zu gestalten...
Lassen Sie sich von uns beraten.*

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
und sind bis 31.12.2019 gültig

Salat- und Vorspeisen Buffet

REICHHALTIGES SALATBUFFET

*frisch zubereitet ab 20 Personen
mindestens 8 diverse Sorten*

Bohnsalat, Griechischer Salat, Rüebli-salat, Kartoffelsalat, Rotkrautsalat, Weisskrautsalat, Linsensalat, Reissalat, Selleriesalat, Maissalat, Pastasalat, Tomaten-Mozzarella Salat, Blattsalat

Hausgemachtes Dressing

Brotkorb



pro Person CHF 9.50

VORSPEISEN-VARIATIONEN IN DER VERRINE

ab 20 Personen (Angebot wird saisonal angepasst)

Krevetten Cocktail süss-sauer

Würzige Siedfleischstreifen

Tomatenwürfel mit Mozzarellaespuma

Poulet Curry Variation

Randentatar mit geräucherter Forelle

Ziegenfrischkäse mit karamelisiertem Apfel und Entenbrust

Wildterrinen auf Rotkraut

Kartoffelwürfel mit Wienerschnitzel

Wir rechnen mit 2 verschiedenen Vorspeisen pro Person



pro Person CHF 11.00

GOURMET ENTRÉE BUFFET

ab 20 Personen

Pastete, Terrine, Lachs, Forelle, Krevetten, Siedfleischstreifen, Carpaccio, Tatar, Wraps, Antipasti... sowie ein saisonales Salatbuffet

Brotkorb



pro Person CHF 24.00

KALTES BUFFET

ab 20 Personen

Rauchlachs, geräucherte Forelle, Hauspasteten, Terrinen, Roastbeef, Braten, Schinken, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami

Brotkorb



pro Person CHF 22.50

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt. und sind bis 31.12.2019 gültig

Hauptgang Buffet

HERZHAFTES SCHLEMMERBUFFET

ab 25 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit 8 saisonalen Sorten

Diverse Grosspièces

(Roastbeef, Lammgigot, Kalbsbraten,
Schweinsbraten und Trutenbraten)

Sauce Béarnaise und Rosmarin Jus

Gratin Dauphinoise & Gemüse

Brotkorb



pro Person CHF 36.00

SEELÄNDERBUFFET

ab 20 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit 6 saisonalen Sorten

Bratenauswahl

(Schweinsbraten, warmer Bauernschinken, Ofenfleischkäse,
Speck und Saucisson)

Brotkorb



pro Person CHF 24.00

KULINARISCHE ASIEN RUNDREISE

ab 40 Personen

Salat mit Soba Nudeln

Kung Tom Yam - Klare Suppe mit Garnelen

Ente in Ananassauc

Grünes Curry mit Poulet

Rindfleischscheiben mit asiatischem Gemüse

Schweinehals mit Chilisauce

Glasnudeln und Gewürzreis



pro Person CHF 45.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
und sind bis 31.12.2019 gültig

Hauptgang Buffet

ITALIENISCHE RUNDREISE

ab 25 Personen

Mediterrane Antipasti und Salatauswahl mit Brot

Stufato di manzo (Rindsragout)

Ossobuco (Kalbshaxe)

Coniglio (Kaninchen)

Polenta e Risotto

Verdure miste



pro Person CHF 34.00

SPAGHETTI PLAUSCH

ab 20 Personen

Grüner Mischsalat mit hausgemachtem Dressing

Spaghetti und diverse Saucen

(Bolognaise, Arrabiata, Carbonara, Al pesto)

Brotauswahl



pro Person CHF 21.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
und sind bis 31.12.2019 gültig

Grill Party

REICHHALTIGES GOURMET GRILLBUFFET

ab 25 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit 8 saisonalen Sorten und Brot

Grosspièce von Rind und Kalb, Lamm Racks, Spareribs,
Poulet, Schwein, Wurst, Krevetten, Fisch...und vieles mehr!

Rosmarin Bratkartoffeln und Maiskolben

Diverse Grillgemüse (Peperoni und Zucchetti)

Auswahl an Grillsaucen



pro Person CHF 37.00

GLUSCHTIGES GRILLBUFFET

ab 20 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit 6 saisonalen Sorten und Brot

Pouletschenkel, Schweinshalssteak, Rindsplätzli

sowie ein Strauss von Wurstwaren (Bratwurst,

Serelat, Merguez und Schweinsbratwurst)

Auswahl an Grillsaucen



pro Person CHF 26.00

SALAT UND WURST VARIATION

ab 20 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit 6 saisonalen Sorten und Brot

Bunter Strauss von Wurstwaren

(Bratwurst, Cervelat, Merguez, Schweinsbratwurst und
vieles mehr...)

Senf und Grillsauce



pro Person CHF 17.50

Fondue Plausch

FONDUE BUFFET - WINZER ART

ab 20 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit 6 saisonalen Sorten

Diverse Sorten Fleisch (250 g / Pers.):

Rind, Schwein, Geflügel, Strauss, Hackfleischkugeln
und auf Wunsch: Leber

Kräuter-Rotwein-Bouillon

Dazu diverse Saucen:

Pfeffer, Kräuter, Curry, Cocktail,
Knoblauch oder Tartar

Baby-Ananas, Kirschen, Mixed Pickles

Brotkorb



pro Person CHF 31.50

SIE WÜNSCHEN EINE BEILAGE?

Reis

pro Person CHF 2.50

Kartoffelgratin

pro Person CHF 5.00

*Gerne liefern wir Ihnen auch das passende Geschirr
(Rechaud, Caquelon, Fondueteller, Fonduegabel, Feuerpaste) mit.*

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
und sind bis 31.12.2019 gültig

Menüvorschläge



SALATE / VORSPEISEN

Saisonaler Mischsalat mit hausgemachtem Dressing	pro Person	CHF	4.50
Frühlingshafter Mischsalat mit Spargelspitzen und Rohschinkenchips	pro Person	CHF	8.00
Sommerlicher Mischsalat mit geräucherten Entenbruststreifen	pro Person	CHF	8.00
Herbstlicher Mischsalat mit Wildterrinen und Cumberland Sauce	pro Person	CHF	8.50
Nüssli Salat mit Granatapfelkernen, Feigen, Hüttenkäse und Radicchio	pro Person	CHF	6.00



Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	pro Person	CHF	14.00
Marinierte Entenbrust auf Sauerrahm Mousse und Orange-Chili Gelee	pro Person	CHF	10.00
Kalbsfilettatar mit Apfelgelee und Apfel-Sellerie-Salsa	pro Person	CHF	14.00
Rauchlachstatar mit Meerrettichmousse und Salatbouquet	pro Person	CHF	11.00
Tomatenschaum mit Büffelmozzarella und Rucola	pro Person	CHF	10.00
Marinierte Waldpilze auf Brunnenkresse Panna Cotta	pro Person	CHF	10.00
Mediterranes Gemüsetatar auf Sauerrahm Mousse mit Rosmarin Espuma	pro Person	CHF	9.00
Ziegenkäsemousse mit Lavendel-Melonen Tatar und Focaccia	pro Person	CHF	8.00

Lauwarmer Gemüsesalat mit marinierter Pouletbrust	pro Person	CHF	14.00
Hausgemachte Ravioli (je nach Saison mit Ricotta, Trüffel, Kürbis...)	pro Person	CHF	16.00



SUPPEN

Kalte Tomatensuppe und mediterran gefüllte Tomate	pro Person	CHF	8.00
Rüebli Suppe mit Ingwer und Grissini	pro Person	CHF	5.50
Apfel-Curry Suppe mit Riesenkrevette	pro Person	CHF	7.50
Kartoffelcrèmesuppe mit Frischkäse Spiess	pro Person	CHF	6.00
Selleriecrèmesuppe mit Espressoschaum	pro Person	CHF	5.00
Kürbiscrèmesuppe mit Pernodschaum	pro Person	CHF	5.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
und sind bis 31.12.2019 gültig

Menüvorschläge

HAUPTGÄNGE

POULET

Riz Casimir mit Reis und Früchten
Green Curry Pouletgeschnetzeltes und Reis



pro Person CHF 21.00
pro Person CHF 21.00

SCHWEIN

Heisser Schinken
Riz Casimir mit Reis und Früchten
Schweinscarré Braten mit Beilagen

pro Person CHF 14.00
pro Person CHF 21.00
pro Person CHF 23.00

KALB

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Beilagen
Kalbsbraten an Pilzsauce mit Beilagen
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Beilagen
Kalbsschulterfilet im Kräutermantel mit Beilagen

pro Person CHF 26.00
pro Person CHF 25.00
pro Person CHF 27.00
pro Person CHF 31.00

RIND

Chili con carne mit Knusperbrot
Rindsragout Stroganoff mit Beilagen
Rindsschmorbraten mit Beilagen
Rindshohrücken mit Beilagen
Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Beilagen
Rindsfilet an Balsamicosauce mit Beilagen



pro Person CHF 14.00
pro Person CHF 21.00
pro Person CHF 24.00
pro Person CHF 28.00
pro Person CHF 28.00
pro Person CHF 34.00

VEGETARISCH

Red Curry mit Reis
Auberginenpiccata mit Beilagen
Pilzgeschnetzeltes mit Beilagen



pro Person CHF 20.00
pro Person CHF 20.00
pro Person CHF 20.00

BEILAGEN

Als Beilage wählen Sie:

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rosmarinkartoffeln, Polenta, Risotto, Spätzli...

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
und sind bis 31.12.2019 gültig

Der krönende Abschluss

REGIONALE KÄSEAUWAHL

Käseteller mit Spezialitäten aus unserer Region
Trauben, Nüsse und Feigensenf
Birnen- und Knusperbrot



pro Person CHF 10.00

DESSERTSBUFFET MIT VARIATIONEN IM GLAS

Panna Cotta mit Waldbeeren
Gebrannte Crème Grossmutter Art
Weisses und dunkles Mousse au Chocolat
Kreation Schwarzwälder Kirsch
Beerentraum
Vermicelles mit Meringues
Tiramisù
Saisonaler Fruchtsalat



Wir rechnen mit 1.5 verschiedenen Desserts pro Gast

pro Person CHF 7.50

Wir rechnen mit 2 verschiedenen Desserts pro Gast

pro Person CHF 10.00

MINI PATISSERIE

Früchtetörtli
Vanille Cornet
Mohrenkopf
Muffins
Schokoladenschnitte



Wir rechnen mit 2 verschiedenen Stückchen pro Gast

pro Person CHF 6.00

GEBURTSTAGSKUCHEN / HOCHZEITSTORTE

Gerne liefern wir Ihnen für Ihre Geburtstagsfeier oder Ihr Hochzeitsfest eine festliche Torte – ganz nach Ihren Wünschen

pro Portion ab CHF 9.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
und sind bis 31.12.2019 gültig

COCKTAIL DÎNATOIRE

APÉRO RICHE, STEHLUNCH ODER – DINNERS?



Die Köstlichkeiten präsentieren sich auf Spiessli, im Cornet sowie in verschiedenen Glasschälchen und im Einmachglas – kreativ und in moderner Optik. Sie werden von unseren charmanten Mitarbeitern laufend auf Plateaux serviert oder auf Stehtischen verteilt.

Das Angebot für eine Gästezahl ab 30 Personen dient als Grundlage. Es besteht auch die Möglichkeit, einen Apéro riche ohne Hauptspeise zu servieren, jedoch empfehlen wir dann, die Quantität der Vorspeisen zu erhöhen.

FINGERFOODVARIATIONEN

- Tartelette mit Rindstatar und Sauerrahm
- Pumpnickel mit Ziegenkäse und Feigensenf
- Schweizer Wurst- und Käse Salat auf der Pipette
- Frischkäsepraliné mit Pistazienkernen
- Tomaten und Mozzarella mit Basilikum am Spiess
- Melonen und Rohschinken mit Minze am Spiess
- Mini Cornets mit diversen Mousses

Wir rechnen mit 4 verschiedenen Häppchen pro Person



pro Person CHF 13.00

VORSPEISEN

- Vitello tonnato
- Zweierlei vom Lachs
- Würzige Siedfleischstreifen
- Ziegenfrischkäsemousse mit geräucherter Entenbrust
- Krevetten Cocktail süss-sauer
- Kartoffelsalat mit Wiener Schnitzel

Wir rechnen mit 2 verschiedenen Vorspeisen pro Person



pro Person CHF 11.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
und sind bis 31.12.2019 gültig

COCKTAIL DÎNATOIRE

HAUPTSPEISEN

Rindsragout Stroganoff mit Kartoffelstock

oder

Green Curry Pouletgeschnetzeltes mit Reis

oder

Limonenrisotto mit Wolfsbarsch Saltimbocca

oder

Gemüse Lasagne

Sie wählen für Ihren Anlass einen Hauptgang



pro Person CHF 12.00

DESSERT

Pannacotta mit Waldbeeren

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art

Kreation Schwarzwälder Kirsch

Saisonalen Fruchtsalat

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Wir rechnen mit 1.5 verschiedenen Desserts pro Person



pro Person CHF 7.50



NEUGIERIG?

Nach einem persönlichen Gespräch erstellen wir gerne Ihre passgenaue Offerte – mit saisonal auserlesenen Produkten und ganz nach Ihren Wünschen...

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. 7.7 % MwSt.
und sind bis 31.12.2019 gültig