

Chornschüre



Menüvorschläge



RUTSCHMANN
CATERING & EVENT BUBENDORF
RCB.CH

Werte Gäste

Das Bestreben nach höchster Qualität und bestem Service für grösstmögliche Kundenzufriedenheit, bestimmen unser Denken und Handeln – Tag für Tag.

Aus diesem Grund verwenden wir nach Möglichkeiten saisonale, marktfrische, gesunde und unverarbeitete Produkte von anerkannten Lieferanten aus unserer Region und verarbeiten diese in unserem Betrieb nach eigenen Rezepten, mit allergrösster Sorgfalt.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen ein unvergleichliches Genuss-Erlebnis und die gleiche Freude an unserer Kreationen, wie wir sie bei der Zubereitung haben.

Ihr RCB-Team



MENÜVORSCHLÄGE

A p é r o

Geröstete Nüsse hausgemacht	CHF	3.00
Marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, gebrochener Parmesan, Grissini	CHF	5.50
Knoblauchbrot, Kräuterbrot, Fonduebrot	CHF	7.50

Unsere Varianten lassen keine Wünsche offen.
(Siehe separate Apérovorschläge).

V o r s p e i s e n

Diverse Suppen nach Wahl; z.B. Kürbissuppe mit Ingwer Blumenkohlcremesuppe mit Lachsstreifen Weinschaumcremesuppe mit Kresseschaumhaube Bouillon mit Einlage	ab	CHF	9.00
Gemischter Blattsalat, Hausdressing, Tischbrötli	CHF	8.50	
Gemischter Salat, Hausdressing, Tischbrötli	CHF	10.50	
Salatbuffet (3 Sorten), Brotkorb	CHF	10.50	
Salatbuffet (5 Sorten), Brotkorb	CHF	12.50	
Marinierte lauwarmer Lachstranche zum Salat (60gr) zusätzlich	CHF	5.90	
Hauspastete auf Selleriesalat mit Früchtecoullis	CHF	13.50	
Italienischer Vorspeiseteller mit gratinierter Muschel, italienischer Rohschinken, Salami, Oliven, mediterranes Gemüse, Buffalomozzarella auf Tomatenscheibe, gebrochener Parmesan, Parisette	CHF	19.00	

MENÜVORSCHLÄGE

Hauptspeisen

Vom Säuli

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce Nudeln, Marktgemüse	CHF	24.50
Schweinshalsbraten aus dem Smoker (Smoker nicht vor Ort), Barbecue-Sauce Ofenkartoffeln mit Sauerrahmsauce, Grillgemüse	CHF	26.50
Fleischvogel an Rotweinsauce, Kartoffelstock, Mischgemüse	CHF	25.50
Schweinszimmerlibraten gefüllt mit Zwetschgen und Kräuterjus Kartoffelgratin, Marktgemüse (3 Sorten)	CHF	29.50

Vom Guggeli

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Trockenreis Früchtegarniture oder Broccoli mit Mandeln	CHF	27.00
Pouletpiccata Milanese auf Tomatensauce Risotto, Marktgemüse (3 Sorten)	CHF	29.50
Pouletbrust im Kokosmantel auf Currysauce Siam Patna Reis, Broccoli mit Mandeln	CHF	29.00

Vom Kalb

Kalbsschulterbraten an Calvadosauce Kartoffelgratin, Marktgemüse (3 Sorten)	CHF	30.50
Kalbsnierstückbraten an Morchelsauce Kartoffelgratin, Marktgemüse (3 Sorten)	CHF	40.50

Fleischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Schweine-, Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch aus der Schweiz und Lammfleisch aus Neuseeland..

MENÜVORSCHLÄGE

Hauptspeisen

Vom Grasfresser

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff vom Grasfresser CHF 29.50
Spätzli, Marktgemüse (3 Sorten)

Roastbeef vom Grasfresser an Sauce Bernaise CHF 37.00
Kartoffelgratin, Marktgemüse (3 Sorten)

Rindsentercote vom Grasfresser aus dem Smoker (Smoker nicht vor Ort) CHF 36.50
Kräuterbutter, Ofenkartoffeln mit Sauerrahmsauce
Gebratenes Gemüse

Vom Lamm

Lammrack mit Kräuterkruste an Balsamicojus CHF 38.50
Kartoffelgratin, Marktgemüse (3 Sorten)

Alle unsere Menüs können wir auch vegetarisch ergänzen. Wir beraten Sie gerne!

Die Beilagen können auf Wunsch geändert werden.

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Spätzli, Teigwaren, Reis, Risotto, Polenta, Ofenkartoffeln mit Sauerrahmsauce,

Fleischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Schweine-, Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch aus der Schweiz und Lammfleisch aus Neuseeland..

RCB Rutschmann Catering & Event Bubendorf | Hauptstrasse 175 | 4416 Bubendorf | Tel. 061 935 27 27 | www.rcb.ch

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Dessertbuffet nach Wahl

3 Sorten, hausgemachte Auswahl	CHF	15.50
5 Sorten, hausgemachte Auswahl	CHF	17.50

Gerne können Sie, aus allen Dessertvorschlägen Ihr Dessertbuffet zusammen stellen.

Ergänzung vom Dessertbuffet

Glace nach Wahl
Streuselkuchen mit Zwetschgen, Rhabarber, Aprikosen, Kirschen, Apfel (nach Saison)
Hausgemachte Brownies
Oltigerschnitten
Süssmostcrème, gebrannte Crème nach Grossmutter's Art, Schokoladencrème
Cakes nach Angebot

Einzeldessert zur Auswahl

Grossmutter`s Caramelköppli	CHF	9.00
Panna Cotta an Fruchtsauce	CHF	9.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	11.50
Schokoladenmousse	CHF	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm	CHF	12.50
Desserteller surprise (5 Sorten)	CHF	16.50

Nach Saison

Ofenapfel mit Nussquarkfüllung auf Vanille-Zimtcrème	CHF	10.50
Marinierte Erdbeeren mit Pfefferminze und Rahm	CHF	10.00
Rhabarbermousse mit Erdbeeren	CHF	12.00
Beerentraum mit Sauerrahm	CHF	10.50
Vermicelles mit Rahm	CHF	10.50

Käse als Dessert

5 Sorten Käse pro Kilo (nach Verbrauch), inkl. Birnen und Nussbrot	CHF	84.00
--	-----	-------

REICHHALTIGE BUFFETS

Oktoberfest

Radi, Brezel und Obazda (Schmand)

Schweinshaxen an würziger Sauce

Krustenbraten

Weisswurst

Leberkäse

Süsser Senf

Haussenf

Bayrischer Kartoffelsalat

Krautsalat

Karottensalat

pro Person

CHF

48.00

Spanisches Buffet

Salatbuffet

Tomaten, Gurken, weisse Bohnen, Peperoni, Oliven,

Zwiebeln, Mais und Eisbergsalat

Olivenoel, Essig, Salz, Pfeffer

Spanische Salatsauce

Brotkorb

Paella

Variante I

Poulet

Fisch

Meeresfrüchte

Krebse

Merquez

Reis

Gemüse

Variante II

Kaninchen

Poulet

Merquez

Reis

Gemüse

pro Person

CHF

41.50

Feischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Schweine-, Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch aus der Schweiz und Lammfleisch aus Neuseeland.

REICHHALTIGE BUFFETS

Italienisches Buffet

Vitello tonnato
Salami, Rohschinken
Melone nach Saison
Eingelegtes Gemüse
Auberginenlasagne
Tomatensalat mit Mozzarella (Saison)
Sizilianischer Brotsalat
Blattsalat mit Parmesan
Brotkorb

* * * *

Runder Mocken vom Kalb im Salbei-Rohschinkenmantel
Pouletpiccata Milanese auf Tomatensauce
Marsalajus
Risotto
Pasta
Frisches Marktgemüse

pro Person CHF 56.00

Spaghetti-Plausch

Saisonsalate (Buffet, 5 Sorten)
Brotkorb

* * * *

Spaghetti mit drei Saucen nach Wahl:
Napoli
All'arrabbiata
Bolognese (Rindfleisch)
Carbonara (mit Schinken oder Speck)
Haussauce (Tomaten-Currysauce mit Rahm und Pouletfleisch)
Curry-Crevettensauce
Griechische Art (Oliven, getrockneten Tomaten, Feta, Zwiebel, Knoblauch)
Basilikumsauce
Holzfällersauce (mit Speck und Pilzen)
Steinpilzsauce
Tomaten - Thonsauce
5 P - Sauce
Reibkäse

pro Person CHF 34.50

jede weitere Sauce zusätzlich pro Person CHF 3.50

Fleischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Schweine-, Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch aus der Schweiz und Lammfleisch aus Neuseeland.

REICHHALTIGE BUFFETS

Fondue Chinoise

Lamm-, Rind-, Kalb und Pouletfleisch

Hausgemachte Saucen:

Tartarensauce

Knoblauchsauce

Curry-Bananensauce

Pfeffersauce

Barbecuesauce

Trockenreis

Kartoffelgratin

Früchteplatte

Saisonsalate (3 Sorten)

250 g Fleisch	pro Person	CHF	43.50
300 g Fleisch	pro Person	CHF	47.00

Klassisches Buffet (ab 50 Personen)

Pochierte Pouletbrust, Vinaigrettesauce

Vitello tonnato

Rauchfischplatte nach Angebot

Meerrettichschaum hausgemacht

Pasteten, Terrinen, Cumberland Sauce

Verschiedene Saisonsalate (5 Sorten)

Brotkorb

* * * *

Rosa gebratenes Roastbeef

Kalbsschulterbraten

Sauce Bernaise, Kräuterjus

Kartoffelgratin

Nudeln

Frisches Marktgemüse (4 Sorten)

* * * *

5 Sorten Desserts nach Wahl

pro Person	CHF	86.00
------------	-----	-------

Fleischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Schweine-, Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch aus der Schweiz und Lammfleisch aus Neuseeland.

ERLEBNIS BUFFETS

Grill Buffet

Unsere verschieden marinierten Grilladen werden in kleinen Stücken zubereitet

Rindfleisch vom Grasfresser

Rüggäfilet vom Lamm

Plätzli vom Säuli

Brüschli vom Guggeli

Merquez, Grillbratwürstli

Kräuterbutter (2 Sorten)

Ofenhärdöpfel mit Suurrahmsauce

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten (5 Sorten)

Brotkorb

280 g Fleisch pro Person (inkl. Wurstwaren)	pro Person	CHF	46.00
---	------------	-----	-------

280 g Fleisch und Fisch nach Angebot ohne Wurstwaren	pro Person	CHF	48.50
--	------------	-----	-------

Grill Buffet aus dem Smoker (Smoker nicht vor Ort)

Halsbraten vom Säuli

Rindshuftdeckel vom Grasfresser

Schulterbraten vom Kälbli

Barbecue-Sauce

Baconbutter und Kräuterbutter

Ofenhärdöpfel mit Suurrahmsauce

Grillgemüse

Salatbuffet (5 Sorten nach Saison)

Brotkorb

300 g Fleisch	pro Person	CHF	47.00
---------------	------------	-----	-------

Amerikanisches Buffet

Pulled Pork

Beef-Burger

Spareribs

Barbecue Sauce, Devil's Kissing Sauce, Tartarensauce

Wedges

Coleslaw Salat

Maiskolben mit Honigbutter

Texas BBQ Beans

Baguette

* * * *

Eistorte mit Nüssen

Hausgemachte Muffins

300 g Fleisch	pro Person	CHF	61.00
---------------	------------	-----	-------

Fleischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Schweine-, Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch aus der Schweiz und Lammfleisch aus Neuseeland.

UNSERE PAUSCHAL-HITS

Chornschüre Buffet 1

Canapées

* * * *

Roastbeef am Stück
Schweinsnierstückbraten, Kräuterjus
Pouletschenkel, Kräuterbutter
Ofenkartoffeln mit Sauerrahmsauce
oder Kartoffelgratin
Karottensalat, Bohnensalat
Maissalat mit Curry und Ananas
Haussauce, Brotkorb

* * * *

Dessertbuffet: Gebrannte Creme, Oltigerschnitten, Fruchtsalat mit Rahm

Inklusive Mineralwasser, Süsswasser, Bier, Hauswein weiss und rot, Kaffee und Tee (max. 6 Stunden)
Nach Ablauf dieser Zeit, werden die normale Getränkepreise verrechnet, sowie ab 24.00 Uhr der Nachtzuschlag. Siehe letzte Seite!

pro Person CHF 115.00

Chornschüre Buffet 2

Mainierte Oliven und Grissini

* * * *

Tomaten-Mozzarella-Salat
Karottensalat
Bunter Blattsalat
Haussauce, Brotkorb

* * * *

Spaghetti
Haussauce (Tomaten-Curry-Rahmsauce mit Poulet)
5 P-Sauce, Sauce Carbonara mit Speck oder Schinken

* * * *

Ananascarpaccio mit Blutorangensorbet, Blechkuchen mit Saisonfrüchten

Inklusive Mineralwasser, Süsswasser, Bier, Hauswein weiss und rot, Kaffee und Tee (max. 6 Stunden)
Nach Ablauf dieser Zeit, werden die normale Getränkepreise verrechnet, sowie ab 24.00 Uhr der Nachtzuschlag. Siehe letzte Seite!

pro Person CHF 95.00

Fleischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Schweine-, Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch aus der Schweiz und Lammfleisch aus Neuseeland.

GETRÄNKE

Mineralwasser

Eptinger rot/blau	Flasche 100 cl	CHF	10.00
Pepita Cola	Flasche 100 cl	CHF	11.00
Papita Zero	Flasche 100 cl	CHF	11.00
Pepita Citro	Flasche 100 cl	CHF	11.00
Apfelsaft Ramseier klar	Flasche 100 cl	CHF	11.00
Rivella rot	Flasche 100 cl	CHF	11.00
Orangensaft	Flasche 100 cl	CHF	11.00

Bier

Appenzeller Lager	Flasche 33 cl	CHF	4.50
Appenzeller Leermond	Flasche 33 cl	CHF	4.50
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	Flasche 33 cl	CHF	4.80

Spirituosen

Kirsch	43 % Vol.	CHF	6.00
Zwetschgen	40 % Vol.	CHF	6.00
Grappa di Brunello	41 % Vol.	CHF	7.00
Williams	41 % Vol.	CHF	7.00
La Vieille Prune	41 % Vol.	CHF	7.00

Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso	CHF	4.50
Tee (Pfefferminz, Hagenbutten, Schwarztee)	CHF	4.50

Weine

Siehe Weinkarte

Wichtige Informationen für die Chornschüre

Mindest-Bestellmenge sind 40 ganze Portionen.

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive 7.7% MwSt. Gedecke, Tischpapier, Servietten, Kerzen und Kerzenhalter, sowie das Aufdecken und reinigen der Chornschüre.

Speerstunde ist um 1.00 Uhr. Bis um 2.00 Uhr müssen alle Gäste die Chornschüre verlassen haben.

Dekorationen welche durch Kunden angebracht wurden, müssen bis um 2.00 Uhr abgebaut sein. Inklusive Reisinägel etc.

Mindest-Dessertbestellung; ein Einzeldessert pro Person

Nachtzuschlag: ab 24.00 Uhr bis 1.00 Uhr berechnen wir pro Stunde	CHF	100.00
Nachtzuschlag: ab 01.00 Uhr bis 2.00 Uhr berechnen wir pro Stunde	CHF	150.00

Es würde uns freuen, Sie als Gast bei uns in der
Chornschüre begrüßen zu dürfen!

