



CATERING-KARTE



WWW.GREENYFOOD.CH



INFO@GREENYFOOD.CH



+41 (0)79 723 73 93

GREENY

STEHT FÜR EINE AUTHENTISCHE, KREATIVE SOWIE GENUSS-
UND VERANTWORTUNGSVOLLE GASTRONOMIE VON MORGEN

FRESH



Von Grund auf frische und aussergewöhnliche Kreationen und handgemachte Spezialitäten live im einzigartigen Foodtruck vom Profikoch zubereitet!

Wir haben uns spezialisiert auf die ganzheitliche Verarbeitung von Fleisch (Special Cuts & Nose to Tail) und unförmigem Gemüse (Leaf to Root & Food Save).

Bei Greeny wird das Koch-Handwerk gelebt, ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe etc. dafür voller Geschmack, Kreativität und Knowhow!

HEALTHY



Essen soll verbinden und alle gemeinsam am Tisch vereinen. Aus diesem Grund kochen wir bewusst sowohl mit ökologisch produziertem Fleisch als auch vegetarisch und vegan - von Grund auf frisch und authentisch.

Ob auf ein spezielles Motto, Thema, Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anforderungen zugeschnitten, unser Diät- & Chefkoch Mario Mäusli ist Ihr Spezialist und betreut Sie persönlich!

So können Sie und Ihre Gäste Ihren Event unbeschwert geniessen, wir kümmern uns um das Kulinarische!

NATURAL



Nachhaltigkeit ist unser Konzept und in jedem Aspekt bedacht. Wir übernehmen Verantwortung, handeln & kochen bewusst! Dies fängt bei der Auswahl nachhaltiger Lebensmittel an: ausschliesslich Schweizer Fleisch, ganzheitliche Verwertung, saisonal, regional und grösstenteils Bio.

Den Solarstrom erzeugen wir selber, verwenden ökologisches Mehrweggeschirr und Reinigungsmittel, vermeiden Foodwaste und Abfall.

VORSPEISE ODER APÉRO

Als Vorspeise empfehlen wir 3-4 Apéro Häppchen aus unserer separaten Apéro Karte

HAUPTGANG EMPFEHLUNGEN

Foodtruck Erlebnis mit Livecooking

Schauen Sie unseren Profiköchen dabei zu, wie sie Ihr Wunschgericht direkt vor Ihren Augen zubereiten. Sie und Ihre Gäste dürfen sich dabei am Foodtruck- Buffet bedienen.

GREENY'S SIGNATUR GERICHTE

Ghackets & Hörnli - Greeny Style

Im Buchen & Kirschholz geräucherter Oxtail vom Schweizer Weiderind oder Bio-Austernseitlinge von Hand gezupft. Serviert mit Tessiner Bio-Hörnli, 30 Monate gereifter Alp-Sbrinz und rustikales Apfelmus aus dreierlei Bio Äpfeln


Hausgemachte Gourmet Holzurst

Nach eigens ausgetüfteltem Rezept hergestellte Wurst aus Rindfleisch & Speck oder geräuchertem Bio Saison Gemüse mit Bergkräutern & Blüten. Zwischen zwei Holzschindeln, die beim Grillieren das Holzaroma an die Wurst abgeben. Serviert mit vielseitig, kreativem Salatbuffet mit Hausbrot & Dressing

Greeny's Festtagsbraten

Schonend am Knochen gegartes Rindsbraten oder ganzes Bio-Gemüse auf dem Grill auf den Punkt gebraten und live tranchiert. Serviert mit Whisky- Jus, Semmel-Knödel-Würfel und Saison-Grill-Gemüse

Bœuf Bourguignon

Schonend über Stunden im Rotwein gegartes nachhaltig & naturnah produziertes Weiderind oder dreierlei Schweizer Pilze mit Bio Röstgemüse. Serviert mit rustikalem Nussbutter Kartoffelstampf und knusprigen Speck  oder Croûtons

GREENY'S FOODTRUCK BUFFET

Wählen Sie pro Kategorie je maximal zwei Gerichte und Beilagen aus.
(Bei der Grillparty sind alle Komponenten und zwei Beilagen möglich)




LIVE RAVIOLO

HAUSGEMACHTE RIESENRAVIOLI LIVE GEFÜLLT MIT:

- 🌿 Bio-Ricotta – Zitrone – Kräuter
- 🌿 Geräuchertes Antipasti Tatar 🥕
- 🌿 Greeny's gezupfter Oxtail
- 🌿 Drunken Pulled Chicken – Im Wein geschmortes, gezupftes Huhn

GRILL PARTY

GRILL BUFFET, HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER UND SPECIAL CUTS:



- 🌿 Secreto - Das aromatische, geheime Filet vom Schwein 
- 🌿 Weiderind Short Rips – In Biermarinade mit Kirschenholz geräuchert
- 🌿 Vegi Grill - grilliertes Bio-Gemüse, Sous Vide Maiskolben, Pilze 🥕 
- 🌿 Grillkäse mariniert – Schweizer Grillkäse aus Oberbüren 

BURGER PARADE

HAUSGEMACHTE BUNS & SAUCEN MIT UNSEREN SIGNATURE PATTYS:

- 🌿 Beef Cheeseburger- Live gewolft mit IP Suisse Raclette Käse
- 🌿 Gezupftes Huhn – Von Hand gezupft mit Jungs Salat und Kimchi
- 🌿 Grillgemüse 🥕 mit hausgemachtem Pesto. Wahlweise mit Mozzarella
- 🌿 Pulled Mushroom – Gezupfte Bio Pilze an Pilz Ketchup & Zwiebelconfit 🥕

BEILAGEN / SIDES

- 🌿 Hausgemachte Semmelknödel Würfel
- 🌿 Ofenkartoffeln 🥕 oder Smashed- Potatoes 🥕 oder rustikaler Kartoffelstampf 
- 🌿 Saison-Grill-Gemüse  🥕
- 🌿 Vielseitiges kreatives Salatbuffet mit Hausbrot & Dressing

SÜSSE TRÄUME

- 🍃 Greeny's Lieblings Mini Chocolate Chip Cookies 🥕
- 🍃 Emmentaler Süessmoscht Cremä mit Apfelchip
- 🍃 Bananen-Schoggi-Würfel mit Bananen Schaum
- 🍃 Torta di Pane- mit Gin-Trocken-Früchte, Schoggi und Gin Mousse
- 🍃 Bio Ricotta Cheesecake mit saisonalem Früchte Topping
- 🍃 Wolke7 – Mini-Pancake mit Joghurtcreme und Beeren oder Kompott
- 🍃 Saisonaler Früchte-Crumble-Würfel ☒
- 🍃 Gugelhöpfl Trilogie – Schoggi-, Rüepli- und Nuss- Gugelhöpfl an Pinnwand

DRINKS

- 🍃 Greeny's hausgemachter Eistee- mit Schweizer Most gesüsst
- 🍃 Infused Water – Wasser mit saisonalen Früchten & Kräutern
- 🍃 Bio Fairtrade Kaffee & Espresso
- 🍃 Passender Schweizer Wein oder Bier

Anfrage

Weitere Getränke sowie passende Gläser oder Geschirr offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage!

INFOS & EXTRAS

FOODTRUCK PAUSCHALE

Exklusiv Tagesmiete für den einzigartigen Foodtruck inkl. (Verbrauchs)-Material und Gas.

ANFAHRT

Wir kommen zu Ihnen. Unser rollendes Restaurant kommt den ganzen Weg zu Ihnen und Ihrer Event Location. Pro Weg und von Birmensdorf ZH aus berechnet.

SHOWKOCH UND MANAGER

Um zu garantieren, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird ist unser international erfahrener Chefkoch, Diätkoch und Gründer persönlich für Sie da!

Die ersten 4 Stunden vor Ort offerieren wir Ihnen!

Wir treffen ca. 2 Std vor dem ersten Gang bei Ihnen ein. So ist genügend Zeit zum Platzieren, einrichten und frisch kochen. Nach dem letzten Gang haben noch ca. 1 Std zum auf- und zusammenräumen. Abhängig vom Umfang des Caterings.

MITARBEITER

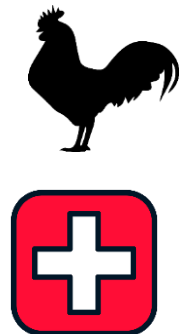
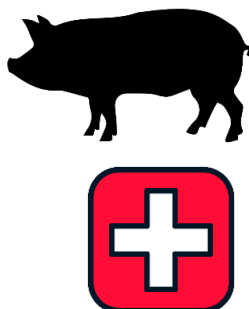
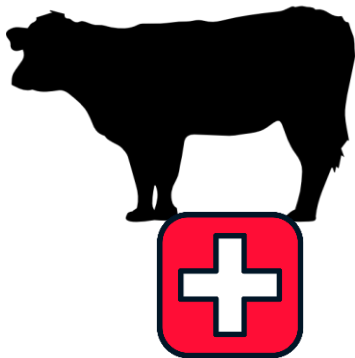
Unsere sorgfältig ausgelesenen, qualifizierten und freundlichen Mitarbeiter geben Alles für Sie und Ihren unvergesslichen Event!

GESCHIRR

AUF ANFRAGE

Falls Sie nicht genügend Geschirr, Gläser, Besteck etc. haben organisieren wir Ihnen das gerne und kümmern uns auch um den Abwasch.

FLEISCHHERKUNFT – NUR BESTES SCHWEIZER FLEISCH AUS ÜBERZEUGUNG!



ALLERGIEN & INTOLERANZEN

Für detaillierte Auskünfte zu den jeweiligen Speisen und deren Inhaltsstoffen, stehen wir Ihnen im Vorfeld gerne per Mail zur Verfügung und vor Ort mit unserem Diätkoch Mario Mäusli

ALLE PREISE VERSTEHEN IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER VON 8.1 %