



## Unser Angebot:

Geniessen Sie mit Ihren Gästen einen Apéro, ein serviertes Dinner oder einen ausgiebigen Apéro Riche.

Unser Team übernimmt den Kochlöffel und zaubert mit Ihren Lieblingszutaten das passende Menü für Ihren Anlass.

Eine Geburtstagsfeier, ein Firmenevent, ein Publikumsevent - immer wenn Menschen zusammenfinden sorgt **The Flavour Kitchen** für kulinarische Höhenflüge. Wir hören Ihnen zuerst zu, bevor wir Ihnen Variationen aus aller Welt vorschlagen, die Ihren Wünschen entsprechen. Ob für 50 oder 5000 Gäste, bei uns weiss man, was es braucht, damit Ihr Event für alle ein Anlass zur Freude wird.





# Apero Variationen

Crevetten im Backteig	Stück	CHF 3
Schinkengipfeli	Stück	CHF 2
Chäschüechli	Stück	CHF 2
Frühlingsrollen	Stück	CHF 2
Mini Burger	Stück	CHF 3
Satayspiessli	Stück	CHF 3
Involtini Caprese	Person	CHF 4
Involtini mit Rohschinken	Person	CHF 4
Chips & Nüssli	Person	CHF 2
Oliven	Person	CHF 5
Verschiedenes Antipasti	Person	CHF 3

Auberginen, Peperonata, Zucchini,  
getrocknete Tomaten.

Gemüse zu Dippen	Person	CHF 2
------------------	--------	-------

Rustikales Apero Plättli	Person	CHF 12
--------------------------	--------	--------

Sprinz, Landjäger, scharfer Salami,  
Gurken, Rohschinken, Cherrytomate, Humus.

## Belegte Brötli mit

Lachs	Stück	CHF 7.50
Rindstatar	Stück	CHF 7.50
Gemüsetatar	Stück	CHF 6.50
Ei	Stück	CHF 5.50
Scharfer Salami	Stück	CHF 6
Rohschinken	Stück	CHF 7.50
Thon	Stück	CHF 6

# Apero Riche

## Kalte Leckereien

### Ab Buffet:

Nüsslisalat mit Garnituren, Frischkäseroulade mit Kräutern, Verschiedenes Antipasti, Brotauswahl

### Flying Dinner:

Gemischte belegt Brötli, mit Lachs, Rindstatar und Ei, Mini Burger, Chäschüechli

## Warme Köstlichkeiten

### Ab Buffet:

Kalbsgeschnetzeltes an cremiger Pilzrahmsauce, Pikantes Planted Based geschnetzeltes, Twanner Chasselas Risotto und Gemüseauswahl

### Süßes Finale:

Mango Passionsfrucht Mousse

CHF 42 pro Person



# Lunch | Dinner

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen  
und knusprigen Croûtons

\*\*\*

Gebratener Hirschrücken  
mit Rotweinjus auf Rahmwirsing und Spätzli

\*\*\*

Trauben Mille-feuille mit Vanilleglace

CHF 51 pro Person

---

Twanner Chasselas-Crèmesuppe

\*\*\*

Poulet Brust an Rosmarin-Honig-Jus,  
Gemüseauswahl und herzhaft Polenta

\*\*\*

Panna Cotta mit Beeren Kompott

CHF 36 pro Person



# Lunch | Dinner

Gebratener Steinbutt auf Champagnerkraut

\*\*\*

Kartoffel-Trüffel Schaumsuppe

\*\*\*

Gebratenes Rindsfilet an Barolo-Jus  
mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse

\*\*\*

Duett von der Schokolade

CHF 79 pro Person

---

## **Veganes Menü**

Glasnudelsalat mit Sellerie, Rübli und Koriander  
mit einer pikanten Sweet Chili Sauce

\*\*\*

Gelbes Thai Curry mild, mit Broccoli, Kabis, Rübli,  
Bambosprossen und Bohnen

\*\*\*

Exotischer Fruchtsalat

CHF 29 pro Person

# Buffet

## Grill

### **Salate:**

Blattsalat, Rübelsalat, Randensalat, Gurkensalat,  
Pastasalat und Maissalat

Brotauswahl, Hausgemachte Salatsauce und  
Garnituren

### **Vom Grill:**

Rinds-Entrecôte, Poulet Brust, Schweinshalssteak,  
Bratwurst, Grillgemüse, Tofu, Grillkäse und  
Rosmarinkartoffeln,  
3 Traiteur Saucen, Ketchup und Mayonnaise

### **Zum Dessert:**

Mousse au Chocolat  
Exotischer Fruchtsalat

CHF 45 pro Person

# Buffet

## ASIA

### **Vorspeisen:**

Glasnudelsalat, Vegetarische Frühlingsrollen mit Süss Sauer Sauce, Chicken Satayspiesse, Tom Kha Suppe, Crevetten im Tempurateig  
Brotauswahl

### **Hauptgänge:**

Gelbes Curry mild, Rotes Curry scharf, mit Broccoli, Rüebli, Kabis und Bohnen, Thai Basil Beef ( Rindshackfleisch mit Thai-Basilikum, sehr scharf), Poulet Brust, Tofu und Jasminreis

### **Zum Dessert:**

exotischer Fruchtsalat  
gebrannte Creme  
Zitronen Törtli

CHF 41 pro Person



# Markthalle

Stellen Sie sich Ihre eigene Markthalle zusammen:

## **Thai Wok Kitchen**

mit Pad Thai oder unseren hausgemachten Curry's

\*\*\*

## **Jack's Burger**

mit unseren hausgemachten Burger

\*\*\*

## **Guapo Mexicano**

mit unseren hausgemachten Burrito's & Chili's

\*\*\*

## **Salad Factory**

mit unseren Salatkreationen

\*\*\*

## **Pita House**

mit unseren orientalischen Spezialitäten

\*\*\*

Hausgemachte Sushi & Bubble Tea für Ihre Kiddies

# Brunch

Brotkorb, Zopf und Gipfeli,  
Butter, Honig und hausgemachte Konfi,  
Käseauswahl und Rohschinken,  
Birchermüesli und eine Eierspeise nach Wahl  
süsse Versuchung.

ein Orangensaft 20cl

ein warmes Getränk

Preis pro Person 29

## **Zusätzlich auf Wunsch:**

Rührei nature CHF 6

Rührei mit gebratenem Speck CHF 9

Rührei mit Tomaten CHF 7

Rösti mit Spiegelei CHF 10.50

Rösti mit Spiegelei und Speck CH 13.50



# Special Outdoorfondue

## **Zur Begrüssung:**

Apéro mit heissen Marroni, Glühwein und Punsch

## **Auf dem Feuer:**

Suppentopf mit hausgemachter saisonaler  
Suppe

Fondue-Hausmischung mit Brot und Kirsch

## **Süsses Finale im warmen:**

Dessertbuffet – süsse Variationen zum  
schlemmen

CHF 51 pro Person

# Getränke

## Wasser, Säfte und heiteres....

Mineralwasser	75cl	CHF 7
mit und ohne Kohlensäure		
Softdrinks PET	50cl	CHF 4
Orangensaft	100cl	CHF 8
Red Bull	25cl	CHF 5
Tonic Water	20cl	CHF 4
Bitter Lemon	20cl	CHF 4

## Schaumwein

Laurent Perrier Brut Champagne	75cl	CHF 62
Prosecco die Valdobbiadenne	75cl	CHF 45

## Weisswein

Pinot Grigio DOCG	75cl	CHF 32
Twanner Frauenkopf, Chasselas	75cl	CHF 41
Weitere Weine auf Anfrage		

## Rotwein

Primitivo di Manduria DOCG	75cl	CHF 34
Twanner Frauenkopf, Pinot Noir & Malbec	75cl	CHF 45
Weitere Weine auf Anfrage		

## Bier

Bier vom Fass "Egger"	30cl	CHF 4
Weizen "Egger"	75cl	CHF 5
Nuller "Egger"	33cl	CHF 4
Ganzes Fass Bier nach Wunsch	20lt	CHF 250

## Drinks & Digestif

Longdrinks	ab	CHF 10
Digestif Sortiment	ab	CHF 8
Cocktails	ab	CHF 14

# Team & Infrastruktur

## The Flavour Kitchen Team

Service	Std.	CHF 48
Buffetmitarbeiter/in	Std.	CHF 48
Koch/in	Std.	CHF 48
Logistiker	Std.	CHF 48
Chef de Service	Std.	CHF 65
Küchenschef/in	Std.	CHF 65
Anlassleiter/in	Std.	CHF 89
Transport	pro KM	CHF 1

## Infrastruktur

Gedeck Apero Riche, komplett (Teller, Gläser, Besteck, Serviette)	Person	CHF 18
Gedeck Lunch / Dinner komplett (Teller, Gläser, Besteck, Serviette)	Person	CHF 20
Einweg Gedeck , komplett (Teller, Besteck, Serviette)	Person	CHF 4
Marktstand	ab	CHF 500
Stehtisch	Stk	CHF 80
Mobile Catering Küche	ab	CHF 1000
Buffettheke	Stk.	CHF 50
Scherrenzelt 3*3 Meter	Stk.	CHF 250
Gasgrill (Inklusive Reinigung)	Stk.	CHF 250
Grillschale (Inklusive Holz/Kohle)	Stk.	CHF 250

Weiteres auf Anfrage

# Diverses

Tischwäsche Weiss 220x220	Stück	CHF 15
Stoffservietten weiss	Stück	CHF 2.50
Stehtische inkl. Tischwäsche	Stück	CHF 40
Event Design (Blumen, Mobilier etc.)		nach Aufwand

Weiteres auf Anfrage

Gerne offerieren wir Ihnen auch ein auf Sie Individuell abgestimmtes Angebot.

Sämtliche Bankett Angebote sind ausgelegt auf eine Mindestanzahl von 50 Personen.

Wir freuen uns darauf Ihren Anlass kulinarisch umrahmen zu dürfen.