

# CATERING MENU

Haben Sie besondere Wünsche? Gerne gehen wir auch darauf ein.

Bitte beachten Sie, dass unsere F&B Preise inkl. MwSt angegeben sind.

THE VALLEY  
*eventfactory*



EVENTS AND CONFERENCES

## KONTAKTINFORMATIONEN

+41 (0)43 543 30 00

[info@valley-eventfactory.ch](mailto:info@valley-eventfactory.ch)

THE VALLEY Event AG  
Kempththal 3  
8310 Kempththal  
Switzerland

## ONLINE

[www.valley-eventfactory.ch](http://www.valley-eventfactory.ch)

[www.motorworld.ch](http://www.motorworld.ch)

[www.thevalley.ch](http://www.thevalley.ch)



## **PREISE**

Die Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Die Preise in diesem Dokument sind unverbindlich, bis THE VALLEY - eventfactory eine Detail-offerte erstellt und hat.

## **VORLAUFZEITEN**

3 Wochen vor dem Anlass benötigen wir eine geschätzte Anzahl der Gäste.

5 Werktage vor der Veranstaltung benötigen wir die endgültige Anzahl der Gäste.

Jede Verringerung der Teilnehmerzahl nach diesem Termin wird unabhängig von der endgültigen Anzahl in Rechnung gestellt.

Die Aufstockung einer Veranstaltung um weitere Personen ist bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich und wird entsprechend in Rechnung gestellt.

## **MINDESTPERSONENZAHL**

Bankett- oder Buffetpakete beträgt 25 Personen

Apéro-Pakete 25 Personen

Kaffeepausenpakete 10 Personen

Bei individuell bestellten Snacks oder Apéro-Produkten beträgt die Mindestanzahl pro Artikel 10 Personen

## **SERVICEPERSONAL & LIEFERUNG**

Alle Mahlzeiten verstehen sich inklusive Tischbedienung, ohne Servicepersonal (CHF 70.00 pro Person / Stunde).

Personalstunde am Wochenende oder ab 22.00 Uhr +25% Zuschlag.

Die Personalstunden werden nach Aufwand verrechnet.

Die Lieferpauschale beträgt CHF 70.00 pro Lieferung und kann je nach Aufwand erhöht werden.

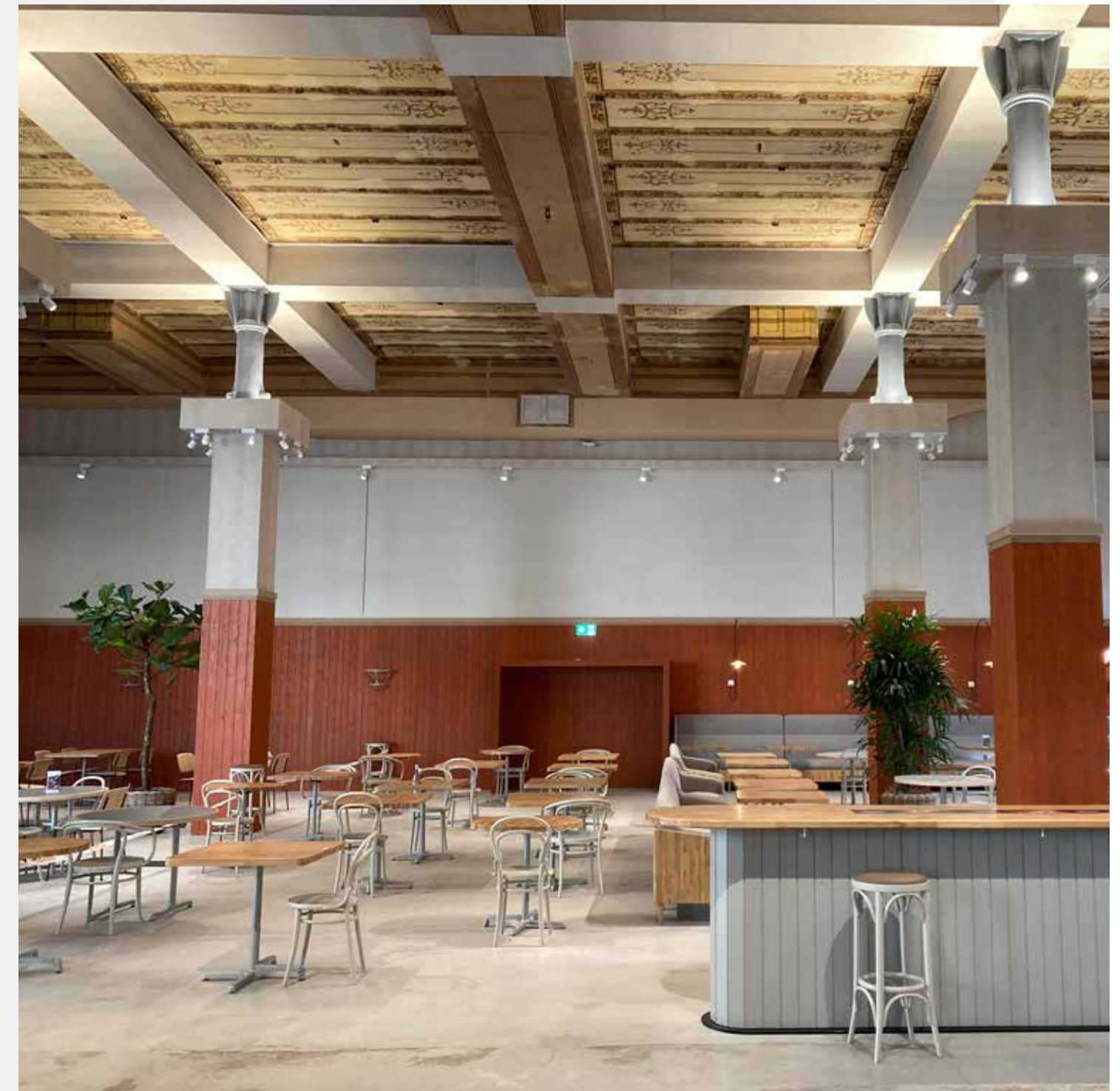
## **FLEISCHDEKLARATION**

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet: Schweiz

Putenschnitzel: Frankreich

Cervelat, Bratwurst: Schweiz

Parmaschinken, Salami Citterio: Italien



---

# BANKETTE





# MENÜ FRÜHLING

15. März - 14. Juni

Bestellbar ab 25 Personen.

Bei saisonalen Produkten kann es zu Lieferunterbrüchen kommen.

## VORSPEISE ODER SUPPE

CHF

Bunter Frühlingsalat mit Radiesli und hausgemachtem Kräuterdressing

12.00

Spargelcremesuppe

13.00

Spargelsalat mit Rohschinkenstreifen

15.00

## HAUPTGANG

CHF

Pouletbrust mit Kräuterpanade dazu junge Kartoffeln und grüner Spargel

34.00

Schweinsfiletmedaillons an Balsamico-Jus dazu Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Schmortomate

43.00

Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Zerlei Rüebl

58.00

Spargelrisotto mit Frühlingsgemüse und Parmesanchip

31.00

Tomaten-Couscous mit Gemüse und planted-Spiess -vegan-

34.00

Tagliatelle an Zitronensauce mit gebratenem Frühlingsgemüse

26.00

## DESSERT

CHF

Duett von weissem und dunklem Schokoladenmousse

9.50

Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren

9.50

Caramelköpfl mit Früchten garniert

8.50







Bankette

# MENÜ SOMMER

15. Juni - 15. September

Bestellbar ab 25 Personen.

Bei saisonalen Produkten kann es zu Lieferunterbrüchen kommen.

## VORSPEISE ODER SUPPE

CHF

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

14.00

Lachstartar auf Blattsalat und Kräutervinaigrette

18.00

Tomatensuppe mit Gin

13.00

## HAUPTGANG

CHF

Rindsentrecote auf Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Tomaten

58.00

Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce dazu Butternudeln und Sommergemüse

59.00

Pouletspiessli mit Erdnussauce, Basmatireis und Asiagemüse

39.00

Safranrisotto mit mediterranem Gemüse und mariniertem Rucola

32.00

Ricotta-Spinat-Tortelli mit Parmesansauce

29.00

Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis -vegan-

28.00

## DESSERT

CHF

Panna cotta mit frischen Beeren

9.50

Frischer Fruchtsalat

8.50

Hausgemachtes Tiramisu

9.50



# MENÜ HERBST

1. September - 15. November

Bestellbar ab 25 Personen.

Bei saisonalen Produkten kann es zu Lieferunterbrüchen kommen.

## VORSPEISE ODER SUPPE

CHF

Bunter Herbstsalat mit Trauben und Pilzen

14.00

Maronisuppe mit sautierten Waldpilzen

15.00

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert

13.00

## HAUPTGANG

CHF

Hirschgeschnetzeltes mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerbirne

58.00

Herbstliches Kalbsoressen mit Kürbis-Kartoffelstock und Saisongemüse

55.00

Rindsbraten mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen

55.00

Tagliatelle mit Kürbiswürfeln, Salbeibutter und Kürbiskernen

27.00

Hausgemachter Butternutstrudel mit Lauch und Schwarzkirschsauce

34.00

Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis und Waldpilzsauce

31.00

## DESSERT

CHF

Apfelstrudel mit Vanillesauce

9.00

Waldbeerenmousse

9.50

Gebrannte Creme mit Rahm und Pistazien

9.00







Bankette

# MENÜ WINTER

15. November - 15. März

Bestellbar ab 25 Personen.

Bei saisonalen Produkten kann es zu Lieferunterbrüchen kommen.

## VORSPEISE ODER SUPPE CHF

Winterlicher Salat mit Kaki, Granatapfelkernen und Grapefruitdressing	15.00
Chicoree-Orangensalat mit Baumnüssen	16.00
Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	13.00

## HAUPTGANG CHF

Zürcher-Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti und Gemüse	49.00
Rindsstroganoff mit Paprika, Zwiebeln, Polenta und grünen Bohnen	44.00
Lachssteak auf schwarzem Reis, Weissweinsauce und Blattspinat	49.00
Appenzeller Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	28.00
Quinoa-Pilzpfanne mit frischem Gemüse, Kräutern und Creme fraiche verfeinert	32.00
Steinpilzravioli an Kräuterrahmsauce und gehobeltem Parmesan	34.00

## DESSERT CHF

Lebkuchenmousse mit Orangensalat	9.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtousse	9.50
Mandarinen-Spekulatius-Trifle	9.00



---

# **BUFFET**





# PASTA BUFFET

## VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

## HAUPTSPEISE

Zwei verschiedene Pastasorten Bolognesesauce, Carbonarasauce und Tomatensauce, Gereibener Parmesankäse, Pesto

## DESSERT

Fruchtsalat

**CHF 23.00**

*PRO PERSON*



# ASIATISCHES BUFFET

## VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen

Mini-Frühlingsrollen mit süss-sauer-Sauce

## HAUPTSPEISE

Rotes Curry mit Pouletbruststreifen Basmatireis

Planted.Chicken Curry mit Gemüse und Basmatireis

## DESSERT

Fruchtsalat

**CHF 23.00**

*PRO PERSON*

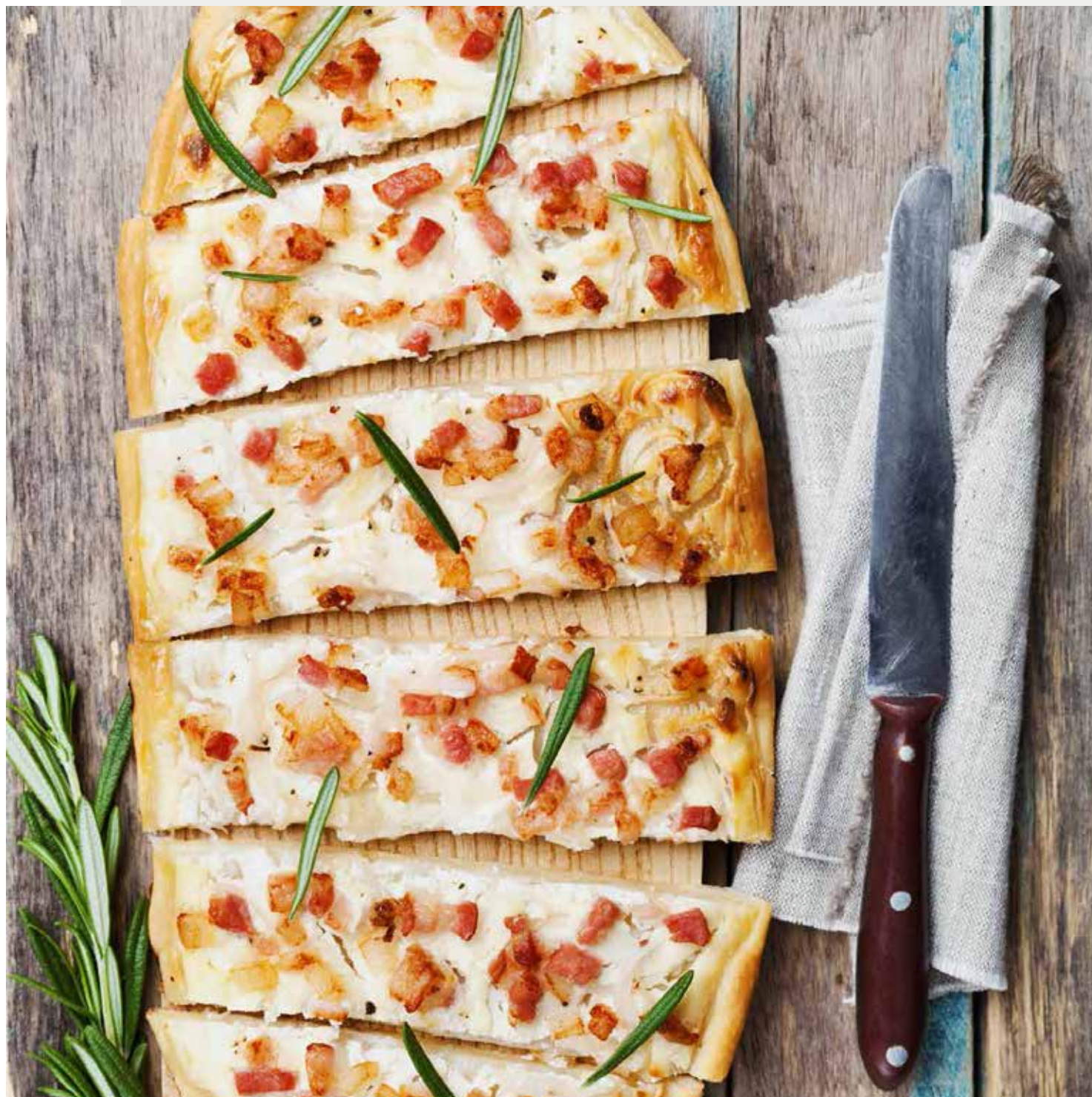


---

# APÉRO







*Apéro*

# APÉRO-PAUSCHALEN

*ab 25 Personen*

## APÉRO SMALL

CHF 23.00 PRO PERSON

Schinkengipfeli, Mini-Sandwich mit Fleisch, Mini-Sandwich VEGI,  
Tomaten-Mozzarella-Spiess und Früchtespiess

## APÉRO MEDIUM

CHF 34.00 PRO PERSON

Mini-Flammkuchen mit Schinken und Creme fraiche,  
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce  
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikum  
Currywurst im Glas mit Brotwürfel  
Taboule-Salat mit Fetakäsetopping  
Käse-Trauben-Spiessli  
Kleine Dessertauswahl

## APÉRO LARGE

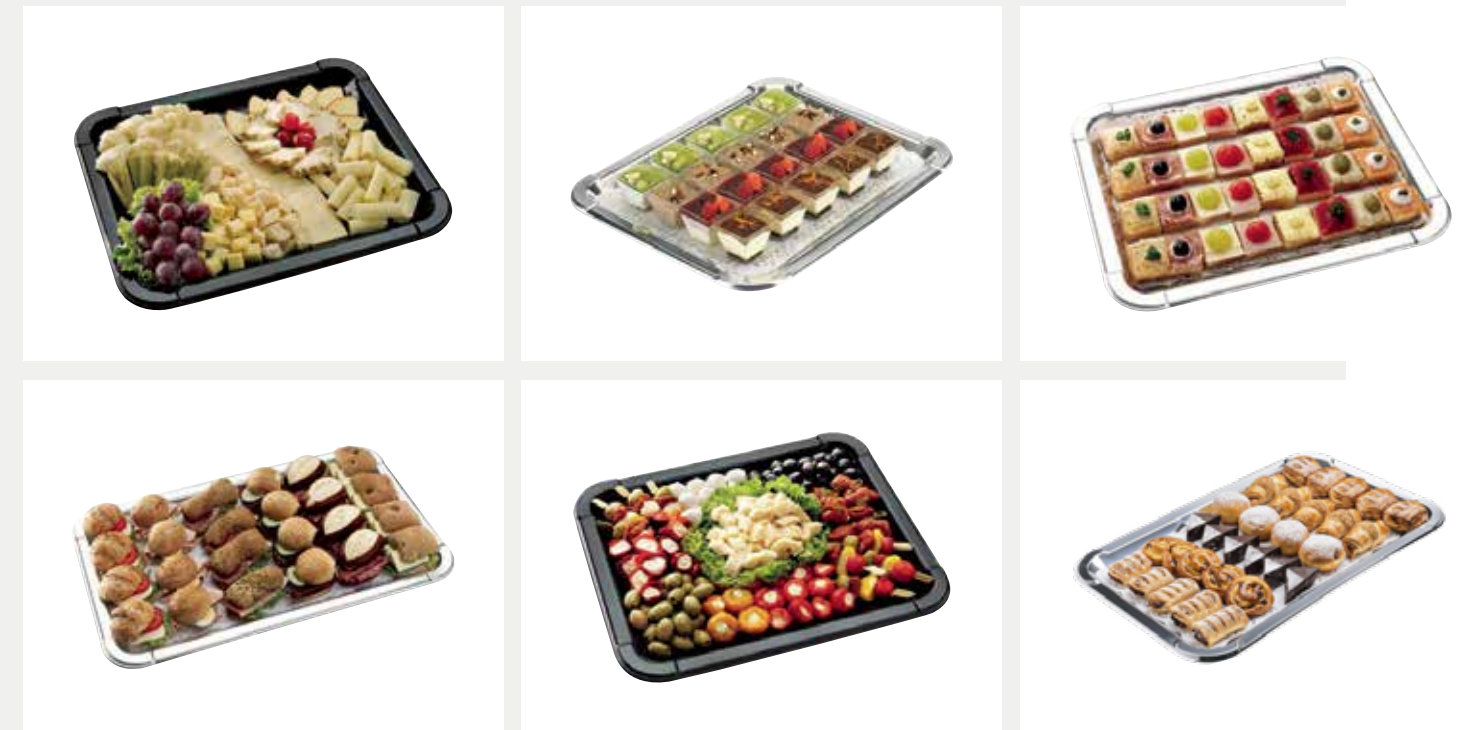
CHF 43.00 PRO PERSON

Rusticobrötli mit Roastbeef/Gorgonzola/Lachs  
Antipastispiessli  
Vitello tonnato im Weckglas  
Crevette im Kartoffelteigmantel  
Pouletspiessli Satay mariniert mit Erdnussauce  
Kleine Dessertauswahl



# APÉROPLATTEN

PLATTEN	CHF
Apéro Käseplatte 4er	81.00
Apéro Käseplatte 6er	109.00
Apéroplatte 4er	72.00
Apéroplatte 6er	95.00
Aufschnittplatte 4er	69.00
Aufschnittplatte 6er	89.00
Bündnerplatte 4er	89.00
Bündnerplatte 6er	125.00
Aus der Region Platte 4er	87.00
Aus der Region Platte 6er	115.00
Canapéplatte 4er	59.00
Antipastiplatte 4er	115.00
Antipastiplatte 6er	149.00



PLATTEN	CHF
Partybrot XXL gemischt gefüllt	69.00
Riesenbrezel gemischt gefüllt	69.00
Rustico Platte Fleisch	115.00
Rustico Platte Fisch	115.00
Mini-Sandwich-Platte	79.00
Mini-Pâtisserie-Platte	115.00
Mini-Dessert-Platte	89.00
Gebäck-Platte	74.00



# APÉRO-HÄPPCHEN

Mindestbestellmenge 10 Stk. pro Sorte

KALTE HÄPPCHEN	CHF
Premium-Rusticobrotli mit Roastbeef	5.50
Premium-Rusticobrotli mit Rohschinken	5.50
Premium-Rusticobrotli mit Rauchlachs	5.50
Canapés vegetarisch mit Eiermousse, Käse, Spargeln, Sellerie und Gemüse Canapés Fleisch/Fisch mit Rauchlachs, Schinken, Rindstartar, Thonmousse, Fleischkäse, Salami	5.50
Bruschetta-Duo mit marinierten Tomatenwürfel und Oliventapenade	4.50
Antipasti-Spiessli	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	4.50
Käse-Trauben-Spiessli	4.50
Melone-Schinken (Mai-Sept)	4.50
Mini-Laugenbrötli verschieden belegt	5.50
Wraps mit Roastbeef und Sauce Tartar	4.50
Wraps mit Rauchlachs und Meerrettich	4.50
Wraps mit planted und Avocado	4.50



WARME HÄPPCHEN	CHF
Mini-Schinkengipfeli	3.70
Mini-Quiche	3.70
Mini-Flammkuchen	3.70
Meatball-Spiessli und pikanter Tomatensauce	5.20
Currywurst mit hausgemachter Cola-Currysauce	5.20
Butterfly-Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chili-Sauce	5.20
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Sauce	3.70
Jalpenons-gefüllte Peperoni mit Frischkäse	3.70
Chäschüechli	3.70
Pouletspiessli Satay mit Erdnussauce	5.20
Falafelbällchen mit veganem Dip	5.20





# SUSHI - PLATTEN

Alle Spiesen werden auf Einweggeschirr serviert.

Lieferpauschale CHF 90.00

Das Menü ist abhängig von der Verfügbarkeit.

## VEGAN BOX

- 4x Futo Maki Gurke
- 8x Futo Maki Paprika
- 4x Futo Maki Avocado
- 4x California Rote Bete
- 4x California Vegetarisch

**CHF 27.00**

*PRO PLATTE*  
(24 Stück)



## SUNSHINE BOX

- 2x Futo Maki Lachsfilet
- 2x Futo Maki Gurke
- 2x Futo Maki Tamago
- 2x Futo Maki Thunfischfilet
- 5x Nigiri Lachsfilet
- 4x Rainbow Lachsfilet
- 8x California Rote Bete

**CHF 42.00**

*PRO PLATTE*  
(29 Stück)



## VEGAN PREMIUM BOX

- 8x California Vegetarisch
- 4x Futo Maki Gurke
- 4x Futo Maki Avocado
- 1x Nigiri Inari
- 1x Nigiri Avocado

**CHF 29.00**

*PRO PLATTE*  
(18 Stück)



## RAINBOW BOX

- 2x Futo Maki Lachsfilet
- 2x Futo Maki Gurke
- 2x Futo Maki Avocado
- 2x Futo Maki Thunfischfilet
- 2x Nigiri Ebi
- 2x Nigiri Lachsfilet
- 2x Nigiri Thunfischfilet
- 2x Rainbow Lachsfilet
- 2x Rainbow Avocado
- 2x California Lachsfilet Avocado

**CHF 42.00**

*PRO PLATTE*  
(20 Stück)



## SASHIMI LACHSFILET

**CHF 29.00**

*PRO PLATTE*  
(8 Stück)





# SUSHI - PLATTEN

Alle Spiesen werden auf Einweggeschirr serviert.

Lieferpauschale CHF 90.00

Das Menü ist abhängig von der Verfügbarkeit.

## STAIRWAY TO HEAVEN

8x Futo Maki Lachsfilet

8x Futo Maki Thunfischfilet

8x California Cooked Salmonfilet

8x Sashimi Lachsfilet

6x Sashimi Thunfischfilet

6x Nigiri Lachsfilet

3x Nigiri Thunfischfilet

3x Nigiri Tilapiafilet

2x Nigiri Ebi

**CHF 134.00**

*PRO PLATTE*  
(52 Stück)



## SASHIMI THUNFISCHFILET

**CHF 29.00**

*PRO PLATTE*  
(6 Stück)



## FOREVER YOUNG

8x Futo Maki Gurke

8x Futo Maki Avocado

16x Futo Maki Lachsfilet

16x Futo Maki Thunfischfilet

8x Futo Maki Lachsfilet Avocado

8x California Klassik Tobikko

8x California Cooked Salmonfilet

8x Rainbow Lachsfilet

8x Rainbow Avocado

**CHF 149.00**

*PRO PLATTE*  
(88 Stück)



## VEGGIE LOVER

8x Futo Maki Gurke

8x Futo Maki Avocado

8x Futo Maki Paprika

8x California Frischkäse Vegetarisch

8x California Frischkäse Rote Bete

8x Rainbow Vegetarisch

8x Rainbow Fresh Garden

**CHF 89.00**

*PRO PLATTE*  
(56 Stück)





# POKE BOWLS

Alle Speisen werden auf Einweggeschirr serviert.

Lieferpauschale CHF 90.00

Das Menü ist abhängig von der Verfügbarkeit.

## POKE BOWL - LACHS

Reisbasis mit Lachsfilet, Tobikko, Gurke, Avocado, Mango, Edamame, Schnittlauch-Topping und Sesame Sauce

**CHF 29.00**

*PRO PERSON*



## POKE BOWL - VEGAN CHICKEN

Reisbasis mit Planted Chicken, Gurke, Avocado, Mango, Edamame, Schnittlauch-Topping und Sesame Sauce

**CHF 29.00**

*PRO PERSON*



## POKE BOWL - POULETFLEISCH

Reisbasis mit Pouletfleisch, Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Paprika, Röstzwiebeln, Sesam-Topping und Teriyaki Sauce

**CHF 29.00**

*PRO PERSON*



## POKE BOWL - PREMIUM

Reisbasis mit Lachs, Thunfisch, Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Rucola, Tobikko und Sesame Sauce

**CHF 29.00**

*PRO PERSON*



## POKE BOWL - SALAT

Blattsalat, Mais, Gurke, Avocado, Mango, Edamame, Schnittlauch und Balsamicodressing

**CHF 27.00**

*PRO PERSON*



## POKE BOWL - VEGAN

Reisbasis mit Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Wakame, Paprika, Tofu Inari, Sesam-Topping und Sesame Sauce

**CHF 24.00**

*PRO PERSON*



## POKE BOWL - VUNA PLANT BASED

Reisbasis mit Vuna, Gurke, Avocado, Mango, Edamame, Schnittlauch-Topping und Sesame Sauce

**CHF 29.00**

*PRO PERSON*



## POKE BOWL - ZEASTAR PLANT BASED

Reisbasis mit Plant-Based Sashimi Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Wakame, Paprika, Tofu Inari, Sesam-Topping und Sesame Sauce

**CHF 29.00**

*PRO PERSON*







*Apéro*

# APÉRO SNACK-PAUSCHALEN

*Portionspreis pro 5 Personen*

## SNACKS SMALL

CHF 19.50

Pommes Chips

Salzstangen

Erdnüsse Gesalzen

## SNACKS MEDIUM

CHF 24.50

Pommes Chips

Salzstangen

Erdnüsse Gesalzen

Flûtes à l'Ancienne Fromage

## SNACKS LARGE

CHF 29.50

Pommes Chips

Salzstangen

Erdnüsse Gesalzen

Flûtes à l'Ancienne Fromage

Oliven Mariniert



---

# PAUSEN, BÄCKEREI & DELI







*Pausen, Bäckerei & Deli*

# KAFFEEPAUSEN-PAUSCHALEN

*ab 10 Personen*

## WILLKOMMEN PAUSE

CHF 12.50 PRO PERSON

Kaffee/Espresso/Tee, Orangensaft, verschiedene Gipfeli und Früchtekorb

## MORGEN PAUSE

CHF 15.50 PRO PERSON

Kaffee/Espresso/Tee, Orangensaft, Früchtekorb, Birchermüesli im Weckglas

## NACHMITTAG PAUSE

CHF 15.50 PRO PERSON

Kaffee/Espresso/Tee, Orangensaft, Früchtekorb, Mini-Süssgebäck

## LUNCH PAUSCHALE

CHF 43.00 PRO PERSON

Lunch nach Wahl inklusive Getränk, Kaffee und Dessert

Tischreservierung inklusive



# BÄCKEREI

BACKWAREN	CHF
Laugengipfel	2.40
Buttergipfel	2.40
Vollkorn-gipfel	2.40
Biggipfel	2.40
French Croissant	2.40
Laugenknopf	2.40

SÜSSGEBÄCK	CHF
Schoggipfel Branches	3.90
Schoggipfel Ragusa	3.90
Mandelgipfel	3.90
Himbeer/Vanille Plunder	3.90
Apfelstrudel	3.90
Mini-Süssgebäck assortiert	3.90



# DELI

## SANDWICHES

	CHF
Baguette Sandwiches Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse, Rauchlachs, Thunfischmousse, Tom-Mozz, Ofengemüse, Trutenschinken	7.80
Laugenknopf (s.o. ohne Lachs)	7.50
Laugenbrezel (s.o. ohne Lachs)	6.00
Vollkornbrötchen (s.o. ohne Lachs)	5.50

## PRODUKTE AUS THE VALLEY

	CHF
Baguette mit planted chicken (vegetarisch)	9.00
Baguette mit Mozzarella von Idea Salentina	9.00
Baguette mit Käse vom Störkäser	9.00
Laugenknopf mit planted chicken (vegetarisch)	8.50
Laugenknopf mit Mozzarella von Idea Salentina	8.50
Laugenknopf mit Käse vom Störkäser	8.50
Verschiedene Pralinen von schoggi.ch	3.50



## FRÜCHTE & Z'MORGE

	CHF
Früchtekorb pro Person	3.60
Fruchtsalat im Weckglas	4.30
Fruchtspiess	4.30
Birchermüesli im Weckglas	4.30
Over night oats im Weckglas	4.30
Chia pudding im Weckglas	4.30



---

# FESTIVAL





# AIRSTREAM

Je nach ausgewählten Speisen und Verfügbarkeit wird das Angebot aus einem Food Truck, Food Wagon, Food Push Cart oder ab Food-Bike serviert.

Das Menü ist abhängig von der Verfügbarkeit.

Ein detailliertes Angebot erhalten sie auf Anfrage.

## APÉRO

Kalbstatar

---

Ceviche vom Wolfsbarsch

---

Tomaten Espuma

---

Cornet vom Rohschinken

---

Bunte Gemüseterrine

---

Wachtelei Gekocht

---

Auberginencreme

---

Mini Klassiker

---

Ofen Crostini

---

Flammkuchenrolls

---

Rindsfiletwürfel Gebraten

---

Black Sesame Tuna

---

Lachs 'n Meerrettich

---

Tonkabohne

---

Crème Brûlée

---

Fruchtcocktail

---

Ananas X Coco

---

Choco Fondue

## MITTAG- & ABENDESSEN

Gemüsesuppe mit Einlage

---

Salat (Veg | Pouletfleisch)

---

Trailermade Sushi (Fisch | Veg)

---

Fischfilet mit Beilage (optional - Dessert hinzufügen)

---

Schweinsnierstück mit Beilage (optional - Dessert hinzufügen)

---

Rinderfilet mit Beilage (optional - Dessert hinzufügen)

---

US Barbecue mit Beilage (optional - Dessert hinzufügen)

---

Paellaparty (Veg | Meeresfrüchte | Hummer/Steinbutt)

---

Mexicannight (Veg | Rind | Pouletfleisch | Rinderfilet)

---

Veganplate Swiss

---

Veganplate Asian

---

Veganplate Mexican

---

Dessertauswahl

---

Käseauswahl

---

Kaviar & Champagner

---

Fruchtcocktail

---

Ananas X Coco

## KLASSIKER

Burger (Rind | Veg | Pouletfleisch | Rippe)

---

Bratwurst (Kalb | Schwein | Whiskey)

---

Käsegrillwurst

---

Burrito (Würziges Rind | Huhn-Limette | Vegan)

---

Coleslaw Salat

---

Pommes

---

Gebackene Kartoffel





# SNACK

Je nach ausgewählten Speisen und Verfügbarkeit wird das Angebot aus einem Food Truck, Food Wagon, Food Push Cart oder ab Food-Bike serviert.

Das Menü ist abhängig von der Verfügbarkeit.

Ein detailliertes Angebot erhalten sie auf Anfrage.

## KLASSIKER

Hot Dog (Schweinswienerli | Chicken Vienna | Hirschwienerli | Merguez | Gamswienerli | Vegiwienerli)

Burger (Rind | Lamm | Hirsch)

Pulled Burger (Schwein | Rind)

Grillspiese (Schwein | Rind | Hirsch)

Raclette

Pommes

## SALAT

Griechischer Kartoffelsalat mit Feta, Oliven und Tomaten

Unser legendärer Cole Slaw

Pasta Salat mit Oliven, Tomaten und Thunfisch

Grüner Salat

Rüebli Salat

Herdöpfelsalat klassisch

Couscous Salat

## APÉRO

Käse-Früchte-Spiesse

Crêperöllchen mit Rauchlachs, Käse & Schinken, Mediterraner Mousse, Thon Mousse

Gemüstreifen mit Dip

Mini Pulled Pork Burger

Pflaumen im Speckmantel, heiss vom Grill

Baguette mit Forellmousse oder mit Bündnerfleisch

Gurken Rauchlachs Sticks

Tomaten Mozzarella Sticks

Hirschwurst im Zuccetimantel, heiss vom Grill

Melonen-Feta-Salat im Gläschen

Hausgemachter Couscous Salat im Gläschen

Hausgemachte Kürbissuppe im Gläschen

Hausgemachte Marronisuppe im Gläschen



## FLAMMKUCHEN

Zwiebel & Speck

Apfel, Käse & Lauch

Kräuter & Knoblauchsauce

Pulled Pork & Frühlingzwiebel

Rauchlachs & Ruccola

Ziegenkäse, Birne & Honig

## DESSERT

Feinste Schoggimousse oder Tobleronemousse

Frisch-Fruchtige Süssmostcreme

Hausgemachte Espresso creme

## DESSERT

Hausgemachte Lebkuchencreme mit Äpfeln

Hausgemachter Joghurt Swirl

Vermicelle

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgen

Hausgemachter Cheesecake im Gläschen

Hausgemachter Milchreis mit Himbeeren

Hausgemachtes Glühwein Risotto

Frischer Obstsalat mit Glacé

Cold Brewed Coffee mit Vanilleglacé

Mini Donut Wand

Muffins in verschiedenen Varianten

Brownies

Dessert Flammkuchen







*Festival*

# FISH

Je nach ausgewählten Speisen und Verfügbarkeit wird das Angebot aus einem Food Truck, Food Wagon, Food Push Cart oder ab Food-Bike serviert.

Das Menü ist abhängig von der Verfügbarkeit.

Ein detailliertes Angebot erhalten sie auf Anfrage.

## KLASSIKER

Burger (Lachs | Würziger Lachs | Veg)

Bagel (Lachs)

Pommes

Suppe

Salat

Cheesecake Muffins

## APÉRO

Canapes

Spiessli (Antipasti | Involtini | Caprese | Satay)

---

# VEGAN

Je nach ausgewählten Speisen und Verfügbarkeit wird das Angebot aus einem Food Truck, Food Wagon, Food Push Cart oder ab Food-Bike serviert.  
Das Menü ist abhängig von der Verfügbarkeit.  
Ein detailliertes Angebot erhalten sie auf Anfrage.

## KLASSIKER

---

Kebap im Fladenbrot

---

Brownie

---

Und vieles mehr

---







*Festival*

---

# ICE CREAM

Je nach ausgewählten Speisen und Verfügbarkeit wird das Angebot aus einem Food Truck, Food Wagon, Food Push Cart oder ab Food-Bike serviert.

Das Menü ist abhängig von der Verfügbarkeit.

Ein detailliertes Angebot erhalten sie auf Anfrage.

## KLASSIKER

Verschiedene köstliche saisonale Geschmacksrichtungen erhältlich

---