



Apéro / Fingerfood

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Bei keiner Gelegenheit lässt sich so vielseitig schlemmen wie bei einem gemütlichen Apéro. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste gerne mit kulinarischen Häppchen aus aller Welt und Formen. Lassen Sie sich von unserem grossen Angebot an kreativen Genüssen überraschen.

Bruschetta aller Art

Versch. Brotsorten mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl

Gemüsedip

Versch. Gemüse mit hausgemachten Saucen

Mini Wrap hausgemacht

Gefüllt mit Gemüse, Lachs, Trockenfleisch, Eier

Antipasti-Spies

Antipasti: Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert

Fruchtspiese saisonal

Frische Fruchtspiessli mit saisonalen Früchten

Satay-Spies

Pouletfleisch an einer Honigmarinade



Käse-Spies

Versch.Käsesorten mit Trauben

Caprese Spies

Cherrytomaten mit Mozzarella abgeschmeckt mit Oliventapenade

Marinierte Champignons gefüllt

Soja-Quark, Pilze, Gewürze

Rohschinken-Feigen Spies

Frische Feigen und Rohschinken am Spies

Antipasti usem Glas

Olive, Feta-Käse, Tomaten, Aubergine, Paprika

Partybrötli gefüllt

Versch.Brotsorten gefüllt mit Trockenfleisch, Lachs, Eier

Cocktail-Cannapés

Toastbrot, belegt mit Trockenfleisch, Lachs, Eier, Spargeln

Dankos Mini-Bagel

Gefüllt mit Trockenfleisch, Käse, Lachs, Thon, Eier

Parisette-Schnitten

Versch. Parisetbrot geschnitten und belegt

Blätterteig-Stangen mit Trockenfleisch

Blätterteiggebäck mit Trockenfleisch und Käse

Strassbourger-Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Tomaten

Tempura-Gemüse mit Soja-Sauce

Gemüse im Teigmantel frittiert

Meterbrote

Versch.Brotsorten gefüllt mit Trockenfleisch, Eier, Lachs uvm.

Fleisch & Käseplatten

Versch. Käsesorten, Trockenfleisch schön ausgarniert

Büdnerplatte

Rohschinken, Büdnerfleisch, Mostbröckli ausgarniert

Bauernplatte

Bierwurst, Schinken, Schüblig, Käse

Fischplatten

Crevetten, Thunfisch, Lachs, Forellen



Feta-Käse mit Honigmelone
Frischer Feta mit Honigmelone auf Spies

Asia Mix-Fingerfood
Frühlingsrolle, Yakitorispiess, Samosa

Sommer-Rolls
Gefüllt mit Gemüse, Salat, Shrimps mit Erdnussauce

Sushi Mix
Frische Sushi ab 20 Pers.

Lachstatar mit Limonensaft und Randensprossen
Präsentiert im Weck-Gläsli

Asia-Salat
Kalte Glasnudeln mit Pouletstreifen an einer Soja-Limonensauce

Tagessuppe im Weck-Glas
Ihre Suppe nach Wahl im Weckglas, warm oder kalt serviert

Tatar serviert mit Mini Toast
Rinds- / Lachstatar mit Zwiebeln und Toastbrot

Risotto im Glas serviert
Nach Kundenwunsch im Weck-Gläsli

Pasta im Glas
Versch. Pastas im Weck-Gläsli serviert

Focaccia gefüllt
Focaccia gefüllt mit Trockenfleisch, Käse, je nach Wahl

Tapas Espanyol
Versch. Spanische Spezialitäten

Natürlich bieten wir Ihnen noch weitere Köstlichkeiten an, wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Von der Idee bis zum Fest
JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



DANKO CATERING
by Danko Group



Suppen

*„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt,
eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“*

Heisse Suppen wärmen uns an kühlen Tagen und kalte erfrischen uns bei hohen Temperaturen. Hier finden Sie viele köstliche Suppen für jeden Geschmack.

Poulet Curry Suppe

Pouletfleisch, Lauch abgeschmeckt mit Curry

Gute alte Rinderbrühe

Rindfleisch, Lauch, Sellerie, Markknochen und Gewürze

Berliner Kartoffelsuppe

Kartoffeln, Gemüse, Speck, Schinken, Würste

Tessiner Minestrone

Bohnen, Tomaten, Speck, versch. Gemüse

Gerstensuppe

Zwiebeln, Bündnerfleisch, Lauch, Gersten

Brennnesselsuppe

Brennnesseln, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, verfeinert mit Kräutern



Zwiebel-Suppe

Zwiebeln, Weisswein, Gruyere

Tomatensuppe mit Blätterteigstange

Frische Tomaten, Kräuter

Klassische Gemüsebrühe

Auf Wunsch mit Teigwaren oder Flädli

Gazpacho

Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art

Fleischsuppe

Gemüsebrühe mit Siedfleisch und Mark

Kastanien-Suppe

Saisonale Kastaniensuppe verfeinert mit Rahm

Weisswein Suppe

Verfeinert mit frischen Kräutern und Kümmelstängel

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



DANKO CATERING
by Danko Group

Zufriedene Kunden:

IWC
SCHAFFHAUSEN

evian.

zhaw
School of
Engineering

FREITAG



Salat

*Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt,
eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“*

Knackig, bunt und gesund. Salate für jeden Geschmack, jede Jahreszeit und jede Mahlzeit.

Lassen Sie sich inspirieren von unserer Salatauswahl. Alle unten genannten Salate sind als Buffet, Tellerservice oder im Weck-Gläsli erhältlich. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Der Klassiker ist das Salatbuffet nach Ihrer Wahl, dazu erhalten Sie 3-4 verschiedene Dressings und Danko's Salat-Topper

Salatbuffet 3-4 Sorten / Salatbuffet 5-7 Sorten

Salatauswahl:

Kartoffelsalat mit frischen Schnittlauch an French Dressing
Rüebli Salat mit gerösteten Baumnüssen an leichter Balsamico Dressing
Maissalat mit süssen Ananas an leichter Currysauce
Tomaten/Mozzarella mit frischen Basilikum
Grüner Bohnensalat mit gebratenen Speckwürfeli an leichter italienischer Salatsauce
Kabissalat mit Kümmel oder Speckwürfeli an leichter süsser Vinaigrette
Hörnli Salat mit Schinkenstreifen, Cherrytomaten, knackigen Gurken an leichter French Dressing
Gurken/Dillsalat mit griechischen Fetakäsewürfeli an leichtem Joghurt-Dressing
Randen Salat mit süssen Orangentranchen und einem Hauch an Zimt
Coleslawsalat mit frischen Kräutern an leichtem French Dressing
Randen-Carpaccio mit süssen Birnentranchen auf Rucolabeet an einem Hauch an Olivenöl, Balsamico und Parmesanspan
Couscous Salat nach arabischer Art mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven & Weinbeeren
Selleriesalat mit frischen Ananaswürfel
Tomatensalat Natur mit knackigen Zwiebeln
Kartoffelsalat nach Südstaaten Art mit gekochten Eiern, Kurkuma & gerösteten Chili
Kubanischer Gurkensalat mit Ananas, Chili, Knoblauch & Zwiebeln
Asiatischer Mango Salat mit süssen Rüebli Julienne, knackigen Bambussprossen an leichter Sojavinaigrette
Papaya Salat mit knackigen Gurkenstreifen, Chinakohl & getrockneten Chili an leichter Sojasauce
griechischer Salat mit Fetakäse
Fenchelsalat mit Melone & Ananasstreifen an leichter Vinaigrette
Tomatensalat mit frischen Avocado Würfel an einem Hauch an Zitronenpfeffer & Minze
Nüsslisalat mit gekochten Eiern, Champignon, Speckwürfeli & Croutons
grüner Blattsalat bunt gemischt

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN





Apéro im Glas

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Bei keiner Gelegenheit lässt sich so vielseitig schlemmen wie bei einem gemütlichen Apéro. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste gerne mit kulinarischen Häppchen aus aller Welt im Glas. Lassen Sie sich von unserem grossen Angebot an kreativen Genüssen überraschen.

Oliven-Feta im Glas

Versch. Oliven mit Fetakäse im Glas

Taco Salat

Hackfleisch, Bohnen, Creme Fresh, Eisbergsalat, Mais und Tortilla Chips

Thunfisch-Salat

Thunfisch mit Gurken, Dill und Reis an einem feinen Limonen-Dressing

Brotsalat

Brotsalat mit Rucola, Pilzen und Tomaten

Gegrilltes Gemüse

Grillgemüse mit Ziegenkäse verfeinert mit Kräutern



Mango-Mozzarella-Salat

Frische Mango mit Mozzarella, mit Pilzen und Kräutern

Kreation von Suppen

Gerne präsentieren wir Ihnen auch Ihre Lieblingssuppe im Gläsli

Shrimps im Glas

Frische Shrimps mariniert umgeben von Glasnudeln und Gemüse an einer Soja-Sauce

Antipasti usem Glas

Olive, Feta-Käse, Tomaten, Aubergine, Paprika

Chicken-Satay

Satay Spiess mit Pouletfleisch und Gurken, getränkt in einer Currysauce

Couscoussalat

Couscoussalat mit Tomaten und Zucchini an einer Limonensauce

Müsli mit Waldbeeren

Frisches Müsli mit Waldbeeren und Natur-Joghurt

Pasta im Glas

Frische Pastas mit hausgemachten Saucen im Glas serviert

Bitte beachten Sie dass es sich hier nur um eine kleine Auswahl handelt, für weitere Gerichte im Glas können Sie uns gerne kontaktieren, vielen Dank

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



DANKO CATERING
by Danko Group



Vegi for Life

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Bei keiner Gelegenheit lässt sich so vielseitig schlemmen wie bei einem gemütlichen Apéro. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste gerne mit kulinarischen Häppchen aus aller Welt und Formen. Lassen Sie sich von unserem grossen Angebot an kreativen Genüssen überraschen.

Bruschetta aller Art

Versch. Brotsorten mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl

Gemüsedip

Versch. Gemüse mit hausgemachten Saucen

Mini Wrap hausgemacht

Gefüllt mit Gemüse, Lachs, Eier

Antipasti-Spies

Antipasti: Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert

Fruchtspieße saisonal

Frische Fruchtspiessli mit saisonalen Früchten



Käse-Spies

Versch.Käsesorten mit Trauben

Caprese Spies

Cherrytomaten mit Morzzarella abgeschmeckt mit Oliventapenade

Marinierte Champignons gefüllt

Soja-Quark, Pilze, Gewürze

Antipasti usem Glas

Olive, Feta-Käse, Tomaten, Aubergine, Paprika

Partybrötli gefüllt

Versch.Brotsorten gefüllt mit Trockenfleisch, Lachs, Eier

Cocktail-Cannapés

Toastbrot, belegt mit Lachs, Eier, Spargeln

Dankos Mini-Bagel

Gefüllt mit Käse, Lachs, Thon, Eier

Parisette-Schnitten

Versch. Parisetbrot geschnitten und belegt

Blätterteig-Stangen mit Käse

Blätterteiggebäck mit Käse überbacken

Strassbourger-Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Tomaten

Tempura-Gemüse mit Soja-Sauce

Gemüse im Teigmantel frittiert

Meterbrote

Versch.Brotsorten gefüllt mit Trockenfleisch, Eier, Lachs uvm.

Fleisch & Käseplatten

Versch. Käsesorten, Trockenfleisch schön ausgarniert



Feta-Käse mit Honigmelone

Frischer Feta mit Honigmelone auf Spies

Asia Mix-Fingerfood

Frühlingsrolle, Samosa

Sommer-Rolls

Gefüllt mit Gemüse, Salat, Shrimps mit Erdnussauce

Sushi Mix

Frische Sushi ab 20 Pers.

Lachstatar mit Limonensaft und Randensprossen

Präsentiert im Weck-Gläsli

Asia-Salat

Kalte Glasnudeln mit Lachsstreifen an einer Soja-Limonensauce

Tagessuppe im Weck-Glas

Ihre Suppe nach Wahl im Weckglas, warm oder kalt serviert

Tatar serviert mit Mini Toast

Lachstatar mit Zwiebeln und Toastbrot

Risotto im Glas serviert

Nach Kundenwunsch im Weck-Gläsli

Pasta im Glas

Versch. Pastas im Weck-Gläsli serviert

Natürlich bieten wir Ihnen noch weitere Köstlichkeiten an, wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



DANKO CATERING
by Danko Group



BBQ Circle

„Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

Wie machen Sie Ihre Grillparty zum einmaligen Erlebnis, von welchem Ihre Gäste noch Tage später schwärmen? Mit dem BBQ Circle erleben Sie die neue Art des Grillens. Speziell für Danko Catering designt, punktet der Circle nicht nur mit seinem einmaligen Aussehen, sondern überzeugt auch durch seine vielseitige Anwendbarkeit.

Den passenden Wein ausgesucht, entkorkt und genüsslich bereits ein Glas davon zu trinken, während angefeuert wird. Spannende Gespräche und jede Menge Spass sind mit dem BBQ Circle garantiert. Ihre Freunde und Gäste werden dieses Grillerlebnis in einmaliger Erinnerung behalten. Reservieren Sie noch heute den einzigartigen BBQ Circle und feiern Sie mit uns Ihr stilvolles Grillfest.

Variante I Erstellen Sie Ihren Grillspiess selber „Self Made“

Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Mini Chipolata, Gemüse \$

(350 Gr. Fleisch & Gemüse pro Person). 15.50.- / Pers.



Variante II Perfekt geeignet für Firmenanlässe

Grillspiess „Zum Gnüsse“ (auf Wunsch mariniert)

Spiess mit ca. 200gr. Fleisch (*Filetstücke) fixfertig

*mit Kalbfleisch 72.00 FR. / KG.

*mit Pferdefleisch 61.00 FR. / KG.

mit Lammfleisch 56.00 FR. / KG.

mit Poulet 39.00 FR. / KG.

mit Schweinefleisch 39.00 FR. / KG.

*mit Rindfleisch 59.00 FR. / KG.

mit Crevetten 53.00 FR / KG.

mit Gemüse 28.00 Fr. / KG.

Vegi BBQ- Spiess

Gemüse-Spiess oder nach Wunsch bieten wir auch Grillkäse an. 11.90.- / Person

Weiter bieten wir auch frische Saucen an 1.20.- / Person

BBQ Circle Unser BBQ Circle ist für max. 60 Spiesse / Grillgang ausgerichtet. Holzkohle & Anzündhilfe wird mitgeliefert. inkl. Reinigung 139.00.- / Grill

Wir empfehlen unsere Holz-Spiesse und Zitrontücher für die Reinigung der Hände. Beilagen & Salate Salatauswahl 250 Gr. / Person 6.50.- / Person Div. Salate inkl. Saucen (bis zu 14 Sorten wählbar, 250 Gr.)

Grillbeilagen nach Wunsch 5.10.- / Portion (Kartoffelgratin, Patatos, Reis, Mix-Gemüse usw.)

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN





Aus dem Wasser

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Fisch ist gesund, mindestens einmal pro Woche, so lautet eine bekannte Ernährungsregel. Gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl von den Köstlichkeiten aus dem Wasser.

Pangasius Filet im Eiermantel

Als Beilage servieren wir Ihnen Spinat und Salzkartoffel

Dorschfilet

Paniert oder grilliert mit Gemüse und Reis an einer Weissweinsauce

Black-Tiger Spiess

Shrimps ohne Schale mit Olivenöl und Knoblauch, Beilage nach Wahl

Fischknusperli

Egli oder Zanderfilet mit Zitronen Risotto und Rahmspinat

Aqua-Spies

Was die Gewässer hergeben mit Gemüse oder Beilage nach Wahl

Auswahl an Meeresfrüchten

Frisch im Wok zubereitet, eine Auswahl getroffen von Bianchi Zürich

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN





Hauptspeisen

„Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

Vegan for Life. Natürlich bieten wir auch bei den Hauptspeisen Vegi-Gerichte an. Da wir regionale Produkte bevorzugen, besteht die Möglichkeit, dass wir Ihnen nicht über die ganze Jahreszeit, jedes Gericht anbieten können. Weiter erstellen wir zurzeit einen Urban-Garden, so dass wir vieles selbst anbauen können.

Spaghetti Aglio mit frischen Kräutern

Chili NON Carne

Zwiebeln, Knoblauch, Tofu, Mais, Chili

Sommerliche Gemüsepfanne

Verschiedene Risottoarten

Gemüsespiess mariniert mit Reis

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



DANKO CATERING
by Danko Group

Zufriedene Kunden:

IWC
SCHAFFHAUSEN

evian.

zhaw
School of
Engineering

FREITAG



Hauptspeisen

„Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“
Johann Wolfgang von Goethe

Gerne bieten wir Ihnen die folgenden Köstlichkeiten als Buffet oder Tellerservice an. Wir verarbeiten ausschliesslich frische Produkte aus der Region. Daher besteht die Möglichkeit, dass je nach Saison gewisse Produkte nicht verfügbar sind.

Spaghetti Aglio mit frischen Kräutern

Thurgauer Hackbraten
Serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Thai Chicken an roter Curry-Sauce
Serviert mit Basmati-Reis

Kalbsvoressen mit Gemüse
Serviert mit Kartoffelstock

Riz Casimir
Pouletfleisch an einer rassigen Currysauce mit Reis

Braten nach Wahl (Rind, Kalb, Schwein)
Serviert an mit Beilage nach Wahl inkl. Sauce

Gehacktes mit Hörnli
Serviert mit Apfelmus und Käse

Gulasch nach ungarischer Art
Serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüse



Pouletsteak knusprig gebraten

Serviert mit Gemüse und Gratin

Rinds-Stroganoff

Serviert mit Teigwaren und Marktgemüse

Schweinsfilet am Stück

An Morchelsauce und Teigwaren serviert

Heisser Schinken / Fleischkäse

Mit Kartoffelsalat und Senf

Schweins- / Kalbsgeschnetzeltes

Serviert mit Teigwaren und Gemüse

Schwedenbraten mit Pflaumen

Serviert mit Bratenjus und Beilage nach Wahl

Auswahl an Penne inkl. 3 Saucen

Frische hausgemachte Saucen serviert mit Käse

Spaghetti-Plausch

Frische hausgemachte Saucen serviert mit Käse

Filet de Boeuf au Romarin

Rindsfilet mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Ossobucco

Kalbshaxen mit Risotto und Marktgemüse

Roastbeef englischer Art

An 6 verschiedenen Saucen

Gerne stellen wir auch Ihr Wunschgericht zusammen, wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Von der Idee bis zum Fest
JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



DANKO CATERING
by Danko Group



Vom Grill

„Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“
Johann Wolfgang von Goethe

Gerne bieten wir Ihnen die folgenden Köstlichkeiten als Buffet oder Tellerservice an. Wir verarbeiten ausschliesslich frische Produkte aus der Region. Daher besteht die Möglichkeit, dass je nach Saison gewisse Produkte nicht verfügbar sind.

Handwerker Grillplatte

Plätzli, Würste, Burger, Pouletbrüstli,

Prime Grillfleisch

Kalbsschnitzel, Pouletbrüstli, Rindsfilet, Lachsfilet, Lammkoteletts

Burrä-Grilllätä

Koteletten mit Schwarte, Grillhaxen, Spare-Rybs, Höhrücken

Filet on Grill

Auswahl an verschiedenen Filetstücken Pferd, Rind, Kalb, Schwein

Spiessli-Plausch

Mix-Grill Spiessli nach Wunsch

Schweinskoteletten am Stück

Ganze Koteletten am Stück gebraten und vor Ihren Augen aufgeschnitten



Ckicken on Beer

Ganzes Poulet auf der Bierdose

Braten auf dem Grill

Verschiedene Bratenstücke auf dem Grill geschmort

Schweinsfilet am Stück

Vor Ihren Gästen grilliert und aufgeschnitten

I Love Chicken

Verschiedene Stücke vom Poulet, Steak, Brüstli, Oberschenkel

Grillbeilagen nach Wahl

Kartoffelgratin

Teigwaren

Grillgemüse

Reis Variationen

Kartoffelstock

Versch. Gemüse aus dem Wasser gezogen

Risotto

Spätzli

Kartoffel Variationen (Backet, Frites, Rosmarin)

Grillplausch für Vegi `S

Grillkäse, Vegi-Bratwurst, Tofu uvm.

Hausgemachten Saucen

Gerne bieten wir Ihnen zu den Grilladen unsere Saucen an

Gerne stellen wir auch Ihr Grillgericht zusammen, wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Von der Idee bis zum Fest
JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN





Süsse Verführung

*Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt,
eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“*

Desserts sind nicht nur unverschämt köstlich, sondern sehen auch noch schön aus. Von Variationen im Glas, über Cremes, Kuchen bis zum fruchtigen Sorbet finden Sie bei uns alles. Alle süsse Verführungen sind hausgemacht.

Lassen Sie sich inspirieren von unserer Dessertauswahl. Alle unten genannten Köstlichkeiten sind als Buffet, Tellerservice oder teilweise im Weck-Gläsli erhältlich. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Pannacotta im Glas
Mit frischen Waldbeeren

Crème Catalana
Gebrannte Crème im Gläsli

Schoggimouse mit Rahm
Auf Wunsch im Gläsli mit Minze verfeinert

Apfelstrudel mit Vanillecrème
Lauwarm serviert

Mini Tiramisu
Versch. Sorten nach Wunsch

Muffins
Hausgemacht, versch. Sorten

Windbeutel
Gefüllt mit Rahm

Türkisches Gebäck
Mit Honig

Zitronen-Mousse mit Pfefferminze
Im Gläsli

Versch. Sorbets
Nach Wahl

Weiteres: Schoggikuchen, Tortenstücke, assortierte Patisserie,
Fruchtsalat und vieles mehr.

Von der Idee bis zum Fest
JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN





Drinks & Wine

„Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

Getränke ist ein wichtiger Bestandteil eines Anlasses. Bei uns dürfen Sie die Getränke selber mitbringen und wir übernehmen den Ausschank und die Kühlung.

Da wir gerne regionale Produkte einsetzen, empfehlen wir auch bei den Weinen auf ein regionales Produkt zusetzen.

Gerne garantieren wir Ihnen, wenn Sie die Getränke über uns beziehen ein sogenanntes Rücknahmerecht auf geschlossene Flaschen.



Non Alkohol

Mineral mit 0.5l
Mineral ohne 1.5l

Süssgetränke 0.5l
Süssgetränke 1.5l

Versch. Säfte 1l

Margarita (div.) 1l
Mineral mit Minze 1l
Mineral mit Lemon 1l
Mineral mit Erdbeeren 1l
Mineral mit Waldbeeren 1l
Alpenkräuterwasser 1l

Bier alkoholfrei 0.33l
Panaché 0.33l

Rote Bowle mit Früchten
Weisse Bowle mit Früchten

Tröpfel Thurgau 0.75l
Moscato Italiana 0.75l

Tee versch. Sorten
Kaffee inkl. Zucker und Rahm
Glühweine
Glühbier

Bierauswahl

Chopfab Weisen 0.3l
Feldschlösschen 0.3l
Heineken 0.3l
Quellfrösch 0.3l
Haldenguet 0.5l

Weiter können Sie bei uns auch
Zapfanlagen mieten für 20l Fass.



Wine

Prosecco 0.75l

Prosecco 1.5l

Rote Bowle mit Alkohol 1l

Weisse Bowle mit Alkohol 1l

Weisswein Iselisberger 0.75l

Weisswein Saxer 0.75l

Weisswein Aigles des Murailles 0.75l

Weisswein Féchy 0.75l

Weisswein Stellenbosch SA (auf
Bestellung) 0.75l

Rose Stellenbosch SA (auf
Bestellung) 0.75l

Rotwein Iselisberger 0.75l

Rotwein Pinot Noir 0.75l

Rotwein Francis Ford Napa Valley US
0.75l

Rotwein Zinfandel 0.75l

Für Spirituosen und weitere Weine können Sie uns gerne kontaktieren, vielen Dank.

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



DANKO CATERING
by Danko Group