



BLUM HAUSER
CATERING



Wir «stören» leidenschaftlich...





BLUM HAUSER CATERING

Entschuldigung, dürfen wir Sie „stören“?

Wir kommen zu Ihnen nach Hause, bringen alles mit was es so braucht, auf Wunsch auch Kollegen für einen gepflegten Service, kochen, brodeln, brutzeln, ... Und wenn wir fertig sind, dann strahlt und funkelt Ihre Küche wieder wie vorher. Sie geniessen das Essen mit Ihren Gästen – wir machen den Rest!

Package N° 1

- Unser Koch bewirtet Sie da, wo es bekanntlich am schönsten ist: Zu Hause!
- Gemeinsam schauen wir, was Ihre Küche hergibt. Daraus definieren wir das Menü.
- Anschliessend wird gebrutzelt und gekocht!
- Sie geniessen das Essen mit Ihren Gästen
- Wenn wir fertig sind, dann glänzt die Küche wie eh und je..

Küchenchef / Störkoch	pro Stunde	65.00
Reisekosten mit dem Fahrzeug	pro km	0.90

Package N° 2

- Unser Koch bewirtet Sie da, wo es bekanntlich am schönsten ist: Zu Hause!
- Wir schnuppern Wehntaler Landluft und machen einen Besuch beim Bauern inkl. Führung und kurze Besichtigung des Landwirtschaft Betriebes „Mini-Farming“ der Familie Müller.
- Beim Bauern definieren wir das Menü und holen alles was wir dafür brauchen.
- Anschliessend wird gebrutzelt und gekocht!
- Sie geniessen das Essen mit Ihren Gästen
- Wenn wir fertig sind, dann glänzt die Küche wie eh und je..



Küchenchef / Störkoch	pro Stunde	65.00
Reisekosten mit dem Fahrzeug	pro km	0.90
Lebensmittel	pro Person	nach Aufwand



BLUM HAUSER CATERING

Package N° 3

- Unser Koch bewirbt Sie da, wo es bekanntlich am schönsten ist: Zu Hause!
- Wir schnuppern Wehntaler Landluft und machen einen Besuch beim Bauern inkl. Führung und kurze Besichtigung des Landwirtschaft Betriebes „Mini-Farming“ der Familie Müller.
- Beim Bauern definieren wir das Menü (4-Gänge) und holen alles was wir dafür brauchen.
- Anschliessend wird gebrutzelt und gekocht!
- Sie geniessen das Essen mit Ihren Gästen
- Wenn wir fertig sind, dann glänzt die Küche wie eh und je..

Küchenchef / Störkoch	pro Stunde	65.00
Reisekosten mit dem Fahrzeug	pro km	0.90
Lebensmittel	pro Person	nach Aufwand
Inkl. Geschirr/Besteck/Gläser/Serviette/Tischtuch	pro Person	18.00

Weine & Getränke

Softdrinks

Mineralwasser +/-	100cl	5.00
Softdrinks gemischt	33cl	4.50

Weine

Wein ist unsere grosse Leidenschaft. Wir führen ein breites und erlesenes Weinsortiment. Gerne beraten wir Sie individuell – kontaktieren Sie uns.

Kaffee

Kaffee/Espresso aus der Maschine (inkl. Rahm/Zucker)	Portion	3.00
--	---------	------

Digestif

Nach dem Essen einen feinen Digestif geniessen? Wie wäre es mit einem tollen Grappa, einem fruchtigen Obstbrand aus der Region oder ein Single Malt? Gerne beraten wir Sie individuell.



BLUM HAUSER CATERING

Das Dinner

Erachten Sie unsere Menüvorschläge als Grundidee. Für einen individuellen Menüvorschlag nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. Schliesslich soll es so gelingen, wie Sie es sich vorstellen.

Premier

Knackiger Gartensalat mit Orangen und Äpfeln	Person	8.00
Zweifarbigen Randencarpaccio mit Rauchlachstatar und frischem Meerrettich	Person	14.00
Geräucherte Entenbrust mit Mango-Ananaschutney und Salatbouquet	Person	14.00
Feine Gemüsesuppe, rassig gewürzt, serviert mit Kräuter Panna-Cotta	Person	12.00
Kalbskopfsülze, serviert mit Balsamicozwiebeln und Salatbouquet	Person	11.00
Gemüseterrine vom Grillgemüse, dazu Sauerrahmdipp und Rucolasalat	Person	12.00

Deuxième

Wachtelbrust, gefüllt mit Feigen, dazu Portweinjus und Weissweinsrisotto	Person	16.00
Jakobsmuscheln im Speckmantel, dazu Senfschaum, Cherrytomaten und Stampf	Person	18.00
Dreierlei von der Suppe: Meeresfrüchte-, Gemüse- & Geflügelcremesuppe	Person	14.00
Eglifilet im Tempurateig mit Wasabidipp und asiatischem Erbsenpurée	Person	16.00

Plat principal

Geschmortes Kalbsbäggli an kräftiger Sauce, dazu Kartoffelstampf und Marktgemüse	Person	32.00
Pochiertes Zanderfilet auf Kräuterwurz, dazu Tamarindensauce und Salzkartoffeln	Person	29.00
Kalbsnierstück im Heu gegart mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Ofengemüse	Person	39.00
Sous vide gegarter Schweinebauch an Teriyakisauce, serviert mit Gemüsereis	Person	28.00
Vegetarischer Hackbraten, serviert mit Schupfnudeln und Marktgemüse	Person	25.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, dazu Polenta und Schmorgemüse	Person	32.00
Lammnierstück im Kräutermantel mit Balsamicojus, Weissweinsrisotto und Gemüse	Person	31.00

Dessert

Tarte-Tatin mit Vanilleglacé	Person	12.00
Dunkles Schokoladenmousse mit Limettenespuma und Streusel	Person	11.00
Caramelisierte Ananas mit Waldbeersauce und Sauerrahmglacé	Person	13.00
Assortierter Käseteller mit Früchten, Chutney und Birnenbrot	Person	13.00
Souffliertes Beerenküchlein serviert mit Himbeersorbet	Person	12.00
Dessertvariation „Surprise“ – warme, kalte und luftige Köstlichkeiten	Person	14.00

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Vorlieben und Bedürfnisse Ihrer Gäste. Ob vegan, vegetarisch, religiös oder Allergie bedingt – sprechen Sie mit uns. Wir stellen Ihnen gerne etwas passendes zusammen.



BLUM HAUSER CATERING

Manpower & Infrastruktur

Mitarbeiter

Anlassleitung	CHF/Std.	65.00
Küchenchef	CHF/Std.	65.00
Servicemitarbeiter	CHF/Std.	50.00
Koch	CHF/Std.	50.00

Table-Top

Kompletter Service (inkl. Tischwäsche, Porzellan und Besteck, Menükarten)	Person	18.00
Diverses Serviceequipment	Pauschal	150.00
Blumenschmuck für Tisch (rund oder lang)	Pauschal	85.00

Kücheninfrastruktur

Grundküche/Haushaltsküche	Vorhanden
Zusätzliche Infrastruktur/Geräte	nach Aufwand
Strom/Licht	Vorhanden

Entsorgung

Entsorgung von Altglas/Abfall/Recycling	Pauschal	20.00
---	----------	-------

Transportkosten

Transport Kosten nach Zürich (exkl. Mitarbeiter)	Pauschal	50.00
Transportkosten nach Baden (exkl. Mitarbeiter)	Pauschal	30.00
Weitere Distanzen (exkl. Mitarbeiter)	Pro km	0.90

Bitte informieren Sie uns frühzeitig über allfällige Hindernisse (Stufen, Zufahrt erschwert, etc.) in Kenntnis, damit wir das im Zeitplan mit einplanen können.

Diese Vorschläge gelten ab einer Gästezahl von 4 Personen bis max. 12 Personen.