

Space
Eye

Observatorium für
Weltraum und Umwelt

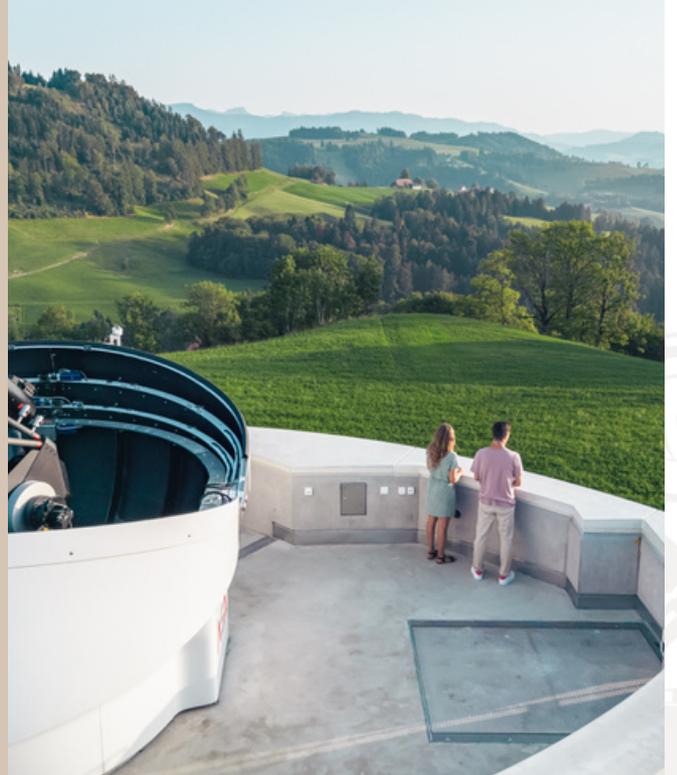
DOKUMENTATION



deinkoch.ch

CATERER

Ihr Partner für Ihren
unvergesslichen Anlass





DEINKOCH, DER PERFEKTE PARTNER FÜR JEDEN ANLASS

Als Ihr Partner stellen wir persönlichen Service, das Auge fürs Detail sowie die Freude an unserer Arbeit in den Vordergrund, Wir garantieren Ihnen eine unkomplizierte und reibungslose Organisation und Umsetzung, um Ihrem Anlass die besondere Note zum bestmöglichen Gelingen zu verleihen.

Steht ein runder Geburtstag, eine Hochzeit, Lehrlingsabschlüsse oder einfach sonst ein spezieller Anlass vor der Tür und Sie wissen nicht, welche Lokalität sich am besten eignet? Wieso nicht einfach gemütlich im Observatorium oder in einem gemieteten Eventlokal?

SO FUNKTIONIERT'S

Wählen Sie das für Sie passende Menü oder Apéro Package.

* * *

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

info@deinkoch.ch | www.deinkoch.ch | 079 552 25 58

* * *

Lassen Sie sich Ihre individuelle Offerte zukommen und geniessen Sie Ihren Event.



APÉRO

Merkur

ab CHF 29.50

Italienisches Gemüse mit Kräuterkäse, Cherrytomaten, Fetakäse- und Kalamata-Olivenspiesschen mit Pesto Dip, Gemüsetartar Provençale auf Fetakäse, Lachstatar mit Dill und Honig-Senf, Rindstatar mit Kresse, Foccacia mit Oliven und Tomaten

Jupiter

Apéroplatte mit Schinkengipfeli, Tortillachips mit Sauerrahm, Guacamole und Tomatensalsa Gemüsestengelchen mit Quark Dip Oliven und /oder Salzmandeln

Saturn

Flutes mit Rohschinken, Lauwarme Prussien mit Frischkäsefüllung Mini Frühlingsrollen mit Süss Sauer, Gemüse im Gläsli mit Sauerrahm Dipp Satayspiessli mit Litchi, Kartoffelsalat mit Hamme und Senf, Momo's mit Sojasauce

Dolcinis, Panna Cotta im Gläsli, Schoggimousse

Deinkoch.ch liefert und serviert die Getränke und Weine vor Ort.
Unsere Auserwählten Tropfen finden Sie auf unserer Weinkarte.

Die Menüpreise können je nach Kundenwunsch variieren, gerne senden wir Ihnen einen passenden Vorschlag.

Serviert, stehend oder Buffet? Gerne passen wir uns dem Kundenwunsch an.



APÉRO / STEHLUNCH

Neptun

ab CHF 94.00

Lachstatare mit Dillsenfmouse, Baguette

Gemüsetatare mit Creme fraiche

Seitan-Vings mit Dipp

Bruschetta mit getrockneten Tomatenpaste

Gazpacho im Shot

Gurken-Ingwer Zaziki

Tortilla Chips mit Guacamole und Sour Cream

mini Satay Spiessli mit Sweet-Sour

Tomaten-Mozzarella im Weck

Focaccia mit Kräuter und Meersalz

* * *

Flammierte Früchte aller Art mit Limetten Panna Cotta

Muffins

Schoggimousse mit Chili

Variation an Luxenburgerli

Deinkoch.ch liefert und serviert die Getränke und Weine vor Ort.
Unsere Auserwählten Tropfen finden Sie auf unserer Weinkarte.

Die Menüpreise können je nach Kundenwunsch variieren, gerne senden wir Ihnen einen passenden Vorschlag.

Serviert, stehend oder Buffet? Gerne passen wir uns dem Kundenwunsch an.



MENÜ ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Vorspeisen

- Gelb-Rotes Randencarpaccio mit Jungsalat und Nüssen
- Ravioli mit Ricotta und Limettenbutter
- Salatbeet mit Rauchforelle mit Schnittlauch und Zitrone
- Leichter Kräuter-Blattsalat mit Radieschen und Sprossen

Hauptgänge

- Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet vom Seeland
- Neukartoffeln mit Rosmarin und Himalayameersalz
- Wasserbüffelsteak niedergegart mit Cognac-Kräuterjus
- Saisonales Seelandgemüse, Pilzrisotto mit Kräuter
- Seeforellenfilet Meunier mit Oliven und Kräuter
- dazu Süsskartoffelstampf und saisonales Gemüse
- Im Ofen gegarter Süsskartoffel gefüllt mit frischem Seelandgemüseratatouille
- Tomaten-Kichererbsensauce mit Chili

Dessert

- Gebrannte Crème mit Rahm und Mandelsplitter
- Schoggimousse mit Orangen
- Pannacotta mit fruchtigem Coulis
- Tiramisu classico
- Warme Beeren mit Vanilleglace
- Früchteplatte
- Emmentaler Meringue mit Doppelrahm
- Beerenmousse mit Schoggisplitter

Als Buffet mit 5 Kreationen + 11.00 CHF



MENÜ ZUM ZUSAMMENSTELLEN / LUNCH MENÜ

Space Menü

ab CHF 115.00

Amouse Bouche, Vorspeise, Hauptgang, Dessert

Lunch Menü

ab CHF 65.00

Mars

Saisonaler Salat mit Hausdressing

* * *

Pouletspréme mit Kartoffelstampf und zweierlei Gemüse, feiner Kräuter

Tomatenjus mit Pfeffer

Café Gourmande, kleines Süsses

Erde

ab CHF 37.00

GemüseCurry mit Jasminreis wahlweise mit Pouletstreifen

Friandise zum Kaffee

Uranus

ab CHF 39.00

Halbes Poulet im Ofen gegart mit Salat und Brot

Saisonales Dessertgläsli

Mond

ab CHF 47.00

Blattsalat in der Schüssel

Schweinehalsbraten mit Karotten

Kräuterjus und Kartoffeln

Kleines Süsses zum Kaffee

SIE WÜNSCHEN BARBETRIEB?

Barpackage, 4h Barkeeper, Barequipment, Mehrwegbecher, Eiskübel, Eis CHF 350.00
Exklusive Spirituosen

Ab 30 Personen wird ein zusätzlicher Barkeeper + Barstation benötigt. + CHF 250.00

Standard: Gin, Rum, Whisky mit jeweiligen Mischgetränken

(Preis Longdrink CHF 9.00)

Exklusiv: Gin, Rum, Whisky, Wodka, Grappa und Digestiv mit jeweiligen

(Preis Longdrink CHF 12.50)

Getränke/Spirituosen werden nach effektivem Verbrauch verrechnet. Bei einer Annullation werden wir die Kosten gemäss unseren AGBs verrechnen.

Die Menüpreise können je nach Kundenwunsch variieren, gerne senden wir Ihnen einen passenden Vorschlag.

Serviert, stehend oder Buffet? Gerne passen wir uns dem Kundenwunsch an.





PREISE

Wir bieten Ihnen als Firmenkunde einen Spezialtarif. Wir sind darauf ausgerichtet das perfekte Menü anhand eines Kostendachs zu kalkulieren. Wir stellen Ihnen gerne ein Preis angepasstes Menü zusammen oder rechnen Ihnen auf Anfrage eine Offerte aus.

Mehrwertsteuer

Oben genannte Preise verstehen sich inklusiv 8.1% MWST

Fahrkosten Caterer

Pauschal CHF 150.00

Administrationskosten

Bei der Bearbeitung von mehr als 2 Offerten, können Administrationskosten anfallen.

Kinderpreise

0-6 Jahre: Gratis

7-12 Jahre: 50% Reduktion

Mitarbeitenden

Es sind in jedem Menüpreis Dienstleistungspauschalen inkludiert, diese sind so ausgelegt, dass es ausreichend ist für den Event. Zusätzliche Stunden werden als Dienstleistungsaufwand ausgewiesen und zusätzlich verrechnet.

Geschirr/Mobiliar

Wir verrechnen den Mietpreis von Eventmaterial, Geschirr, Table Top sowie Bruch und Schwund.

Je nach Eventgrösse muss das Material von dritten gemietet werden.

Qualität

Die Angebotsplanung richtet sich nach dem Markt, den Qualitäts- und Nachhaltigkeitswünschen der Gäste. Wir kaufen unsere Lebensmittel, wenn möglich nur aus der Region und / oder direkt von Bauern. Wir arbeiten nachhaltig mit den natürlichen Ressourcen und wollen unsere Gäste immer zufrieden stellen.



KONTAKT

Wir freuen uns sehr darauf, Teil Ihres Festes sein zu dürfen.

Space Eye
Observatorium für
Weltraum und Umwelt

Uecht 53a
3087 Niedermuhlern

info@space-eye.ch
+41 31 511 69 80
www.space-eye.ch

Kulinarik Partner
EntreChef GmbH
Deinkoch.ch

+41 79 552 25 58
info@deinkoch.ch
www.deinkoch.ch

