



# LEU EVENT CATERING

Lohningerweg 94, CH – 8240 Thayngen

[www.leucatering.ch](http://www.leucatering.ch)  
[info@leucatering.ch](mailto:info@leucatering.ch)

Tel. 052 657 23 05  
Fax 052 657 23 07  
Nat. 079 418 20 12



## LEU EVENT CATERING

---

### Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung	2
Apéro-Vorschläge (kalt und warm)	3 + 4
Zwischenverpflegung	4
Vorspeisen	5
Salate und Salatbuffet	6
Suppen und Brot	7
Hauptgerichte vom Schwein und Kalb	8
Hauptgerichte vom Rind, Geflügel und aus dem Wasser	9
Buffets	10 - 15
Dessert	16
Informationen, Lieferbedingungen und Konditionen	17 + 18
Mietgegenstände	19 + 20
Checkliste für Ihren nächsten Anlass	21
Mahlzeitendienst für Seniorinnen und Senioren	22



## LEU EVENT CATERING

---



### Catering-Dokumentation

Wir danken Ihnen für das Interesse und Vertrauen, welches Sie unserem Party Service entgegenbringen und überreichen Ihnen unsere aktuellen Vorschläge.

Haben Sie demnächst einen Anlass wie zum Beispiel:

- Tag der offenen Tür
- Jubiläumsfeiern
- Aufrichtfeier
- Pensionierung
- Vereinsanlass
- Apéro für Seminare oder Kundenanlässe
- Betriebseröffnung oder Einweihung
- Jahresabschlussessen
- Geburtstagsfeier

Seit 1995 sind wir Ihr kompetenter Partner für jeden Anlass. Wir kreieren Ihnen die herrlichsten Apéros, Buffets und Festmenüs. Soll es mehr sein als ein feines Essen, dann überlassen Sie uns die gesamte Organisation Ihres Events. Wir organisieren Ihnen ein unvergessliches, kulinarisches Erlebnis nach Mass.

Falls Sie ein Menü abändern möchten oder Ihr Lieblingsgericht nicht aufgeführt ist, sind wir gerne bei der Zusammenstellung eines Festmenüs behilflich.

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für die Menü- und Anlassbesprechung kurz telefonisch voranmelden.

Urs Leu und das Catering-Team



## LEU EVENT CATERING



### Apéro-Vorschläge

#### Kalte Snacks

Hausgemachtes Blätterteiggebäck 40g pro Person  
(Käse-Paprika-Stangen, Sesam-, Mohn- und Mandelgebäck)

Knackig frischer Gemüsedip  
mit drei verschiedenen Dipsaucen nach Ihrer Wahl.

Gesalzene Erdnüsse, Kartoffelchips und Salzstängeli

Apéro „elegant“ serviert in Glascubes und Minibowls  
z.B. gefüllt mit Thonmousse, griech. Salat, Satayspiessli, Crevetten-  
cocktail, Melone mit Rohschinken

Amuse-bouche [1/2 Toastbrotsscheiben belegt und garniert  
Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei)

Amuse-bouche „exklusive“ (1/2 Toastbrotsscheiben belegt  
und garniert Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs, oder Crevetten)

Diverse Sandwiches



## LEU EVENT CATERING

---



### Warme Snacks

Chnoblibrot mit hausgemachter rezenter Butter

Mini-Chäschüechli

Mini-Pizza

Schinkenkissen klein

Schinkengipfel

Apéro-Blätterteiggebäck, 4 Stück / Person  
(Bolognese, Käse-Schinken, Champignon u. Spinat-Käse)

Frühlingsrollen

### Kleinigkeiten für Zwischendurch

1 Paar Schweinswürstli mit Bürli

Heisser Fleischkäse

Heisser Beinschinken (Gourmet-Schinken)

Heisser Beinschinken im Brotteig

Hausgemachter Kartoffelsalat 250 g



## LEU EVENT CATERING

---



### Vorspeisen

Antipasti-Teller

Rauchlachs garniert, Meerrettichschaum und Brioche

Crevettencocktail „Bahia“

Geräuchtes Forellenfilet, Beilagen wie Lachs

Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland

Leu's Rauchlachs-Frischkäse Blätterteigschnitte

Redsnapperfilet im Sesammantel auf Glasnudelsalat

Gourmetseller



## LEU EVENT CATERING



### Salate

Blattsalate gemischt in Schüsseln

Blattsalate auf Tellern angerichtet

Mischsalat (Gurken, Mais, Rübli, Peperoni weisse Bohnen und Blattsalate)

Gemischter Salat auf Tellern angerichtet

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Champignons

### Salatbuffet

Mit 6 Sorten Salaten und Blattsalaten nach Ihrer Wahl, italienische und französische Salatsauce, Schnittlauch, gehackte Zwiebeln und Eier sowie Brotcroûtons sind im Preis inbegriffen.

Rübli gekocht

Gurkensalat

Randensalat

Peperonissalat

Auberginen mit Knoblauch

Coleslawssalat

Reissalat an Curry

Zucchetti mit Pinien

Kabissalat mit Speck

Bohnensalat

Tomaten mit Mozzarella

Glasnudelsalat

Teigwarensalat

Maissalat

Rettichsalat

Sellerieessalat

Div. Blattsalate

Rübli roh

Hausgemachter Kartoffelsalat 250 g



## LEU EVENT CATERING

---



### Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Rieslingrahmsuppe

Lindenblütensuppe

Bündner Gerstensuppe

Gulaschsuppe

### Brot

Party-Trauben-Brot

Brot lang, dunkel oder weiss

Bauernbrot rund, für ca. 10 Personen

Tafelbrötli gemischt

Portionen Butter 10g



## LEU EVENT CATERING

---



### Hauptgerichte

#### **vom Schwein**

Geschnetzeltes Schweinefleisch an Pilzrahmsauce  
mit grünen Bohnen und Spiralteigwaren

Schweinshalsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock  
Bohnen im Speckmantel und glasierte Rüebli

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter  
Griessgnocchi, Zucchetti nach italienischer Art und gedämpfte Tomate

#### **vom Kalb**

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus  
Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art  
Gemüsereis und Saisongemüse

Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
Butternudeln und Gemüse nach Wahl



## LEU EVENT CATERING

---



### **vom Rind**

Rindfleischvogel nach Jägerart  
mit gratinierten Kartoffelscheiben und Blattspinat

Gulasch nach Zigeunerart  
Spätzli oder Kartoffelstock

Rindsschmorbraten „Burgunderart“  
Kartoffelstock, Bohnen im Speckmantel und  
glasierte Karotten

### **vom Geflügel**

Geflügelbrustgeschnetztes an Currysauce mit  
Trockenreis und Früchten

Truthahnschnitzel an Champignon-Rahmsauce  
Gemüsereis

### **aus dem Wasser**

Felchenfilets im Butter gebraten mit Mandeln  
Salzkartoffeln und Blattspinat

Lachssteak pochiert an einer Dillrahmsauce  
Basmatireis und Broccoli



## LEU EVENT CATERING

---



### Buffets

#### **Bauernbuffet**

Gemüsesuppe

\*\*\*

Rauchschinken und Bauernspeck  
 Geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum  
 Fleischpastete mit Preiselbeersauce  
 Gartenfrische Salate, Kartoffelsalat  
 Hausgemachte Salatsauce  
 Bauernbrot

\*\*\*

Gegrilltes Geflügel, gekochter Schinken  
 Schweinshals- und Rindsschulterbraten  
 Kartoffelgratin und Gemüseplatte

\*\*\*

Käseplatte mit Früchten, Nüssen, Kümmel- und Nussbrot

\*\*\*

Marmorgugelhopf, Meringue, Schokoladenmousse,  
 Fruchtsalat und gebrannte Crème  
 Fruchtkuchen mit Rahm



## LEU EVENT CATERING

---



### Schweizer Gerichte Buffet

Böllädünnä (Stein am Rhein SH) Apéro

\*\*\*

Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Bündner Rauchfleisch Spezialitäten  
 Salsiz, Bündner Rohschinken und Trockenfleisch  
 Cornichons, Silberzwiebeln, Eier und Tomaten  
 Reichhaltige Blattsalatauswahl, Wurst- und Käsesalat  
 Hausgemachte italienische und französische Salatsaucen  
 Diverse Brote

\*\*\*

Geschnetztes nach Zürcher Art  
 Berner Platte (Speck, Siedfleisch, Wurst)  
 Kalbshaxen „Cremolata“

\*\*\*

Hörnli und Ghackets, Tessiner Polenta  
 Kartoffeln nach Schweizerart (mit Käse überbacken)

\*\*\*

Käseplatte mit Früchten, Nüssen, Kümmel- und Nussbrot

\*\*\*

Wädenswiler Apfeltorte, Zuger Kirschtorte  
 Aargauer Rüeblitorte



## LEU EVENT CATERING

---



### Tessiner Buffet

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

Marinierte Zucchini und Auberginen  
 Getrocknete Tomaten, mariniertes Mozzarella  
 Oliven und verschiedene Salate  
 Salami und Mortadella

\*\*\*

Tortelloni an Rahmsauce  
 Hausgemachte Lasagne

\*\*\*

Kalbshaxen „Cremolata“, Brasato di manzo (Rindsbraten)  
 Forellenfilets an Salbei  
 Tessiner Polenta  
 Gemüse garnitur

\*\*\*

Vermicelle, Fruchtsalat, Tiramisu  
 Früchtekorb und Amaretti  
 Weinschaumcrème



## LEU EVENT CATERING

---



### Grill Buffet

Lassen Sie sich über unsere verschiedenen Grillmöglichkeiten beraten. Vom einfachen Gasgrill über den bekannten Smoker bis zum speziellen brasilianischen Fassgrill oder Churrasco-Style sind wir in der Lage, Ihr gewähltes Grillgut nach Ihrem Wunsch zuzubereiten.

#### Aus den Salatschüsseln

Tomaten Mozzarella mit Basilikum, Selleriesalat, Coleslawsalat,, Gurkensalat, Rübelsalat, grüner Bohnensalat, verschiedene Blattsalate, Reissalat, Maissalat, gehackte Eier und Zwiebeln, Schnittlauch und Brotcroutons, grüne und schwarze marinierte Oliven - Olivenöl und Balsamicoessig, italienische und französische Salatsauce, diverse Brote

#### Vom Grillrost

Roastbeef, Geflügelschenkel, Spareribs vom Schwein  
Lammracks, Kalbsbratwürste und Cervelats  
Folienkartoffeln mit Schnittlauchsauerrahm  
Barbecuesauce und Rotweinbutter

Frischer Fruchtsalat und Vanilleeis



## LEU EVENT CATERING

---



### **Brasil Büffet / Feijoada**

Rüebli, Blumenkohl, Randen, Palmherzen, Stangensellerie Blattsalate und Tomaten, Salat nach Russischer Art, Tomaten-Peperoni Vinaigrette und Knoblauchbrot

Frango palito, Geflügelbruststreifen mit Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch

Feijoada, das typische Nationalgericht, welches täglich auf dem Tisch der Brasilianer angeboten wird (schwarzer Bohneneintopf mit Speck und Wurst)

Picanha na brasa, Rindfleischspieß

Bobó de Camarão

Crevetten mit aipim (Maniok) Zwiebeln, Palmöl und Kokosmilch

Faroffa, Arroz e Quiabo, Maniokmehl, Reis und Okra-Gemüse

Quindim (Caramelköpfler mit Kokosnuss)

Pavé (ähnlich wie Tiramisu)

Exotische Früchte



## LEU EVENT CATERING

---



### **Brasil Büffet / Churrasco**

Gemüsesalate gekocht - Rüebl, Blumenkohl, Randen, Palmherzen, Stangensellerie, Salat nach Russischer Art, Blattsalate und Tomaten, Tomaten-Peperoni Vinaigrette und Knoblauchbrot

Piccanha na brasa / Rindshuftdeckel  
Pernil de Porco / Schweinekeule  
Perna de galinha / Geflügelschenkel  
Coracon de galinha / Geflügelherzen  
Würste, Reis, Maniokmehl

Quindin (Caramelköpfl mit Kokosnuss)  
Pave / wie Tiramisu  
Exotische Früchte



## LEU EVENT CATERING

---



### Desserts

Caramelköppli

Frischer Fruchtsalat

Schokoladenmousse mit Rahm

Meringue mit Rahm

Dörrzwetschgen mit Zimteis

Gebrannte Crème

Diverse Fruchtkuchen

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, königliche Charlotte, gebrannte Crème, hausgemachte Fruchtkuchen, Schlagrahm, und Käseplatte



## LEU EVENT CATERING

---



### Informationen, Lieferbedingungen und Konditionen

#### Teilnehmer

Bitte melden Sie uns die Personenzahl 10 Tage vor dem Anlass, damit wir die Infrastruktur, die es benötigt, bereitstellen können.

**Die genaue Personenzahl, die uns bis 3 Tage vor dem Anlass gemeldet wird, ist für uns verbindlich und ist auch für die Verrechnung massgebend.**

#### Preise

Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir für Ihren Anlass ein massgeschneidertes Angebot zusammenstellen können.

#### Geschirrmiete

Die Preise verstehen sich inkl. Geschirr und Besteck. Falls Sie trotzdem Mietgegenstände benötigen, können Sie diese je nach Bedarf mieten, gemäss Liste auf den Seiten 22 und 23. Bruch und fehlendes Material wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.

#### Personal

Koch	Fr. 60.00 / Std. + Pers.
Service	Fr. 55.00 / Std. + Pers.
Hilfspersonal	Fr. 50.00 / Std. + Pers.



## LEU EVENT CATERING

---



### Transport

Für Fahrtspesen berechnen wir Fr. 1.80 pro Kilometer  
Fahrtzeiten werden mit den entsprechenden Personalsätzen verrechnet.

### Mehrwertsteuer

Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer. Ist Ihr Anlass begleitet durch unser Servicepersonal oder Mitarbeiter zur Buffetbetreuung werden 8 % gesetzliche MWSt. verrechnet. Werden die Speisen nur geliefert oder bei uns abgeholt, wird der MWSt.-Satz von 2,5 % verrechnet.

### Organisation

Auf dem speziellen Blatt (Seite 21), welches den Titel „Checkliste für Ihren nächsten Anlass“ trägt, finden Sie nützliche Hinweise, damit bei Ihrem Fest nichts vergessen geht. Andernfalls stehe ich Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Ihr Catering-Team

Urs Leu und Mitarbeiter



## LEU EVENT CATERING



### Mietgegenstände

Artikel	bestellt	zurück	Manko	Miete	Manko	Miete	Fehlbetrag
Suppentassen				0.60	7.50		
Suppenteller				0.60	7.50		
Salatteller				0.60	12.00		
Teller gross				0.70	20.00		
Dessertteller				0.60	12.00		
Glasschalen Fleur				0.60	5.00		
Kaffeetassen				0.50	6.00		
Kaffeuntertassen				0.50	6.00		
Kaffeelöffel				0.40	4.00		
Espressotassen				0.50	6.00		
Espressountertassen				0.50	6.00		
Espressolöffel				0.40	4.00		
Kaffeeglas				0.60	4.00		
Vorspeisenmesser				0.60	7.00		
Vorspeisengabel				0.60	5.00		
Suppenlöffel				0.60	5.00		
Hauptgangmesser				0.60	8.00		
Hauptganggabel				0.60	6.00		
Dessertgabel				0.60	5.00		
Dessertlöffel				0.60	5.00		
Napoli Weissweingläser				0.70	3.00		
Napoli Wassergläser				0.70	3.00		
Napoli Rotweingläser				0.70	3.00		
Napoli Sektgläser				0.80	4.00		



## LEU EVENT CATERING



### Mietgegenstände

Artikel	bestellt	zurück	Manko	Miete	Manko	Miete	Fehlbetrag
Becher 3 dl				0.70	3.00		
Spirituosengläser				0.70	3.00		
Longdrink / Apéroglas				0.70	3.00		
Whiskytumbler				0.70	3.00		
DOC Weingläser				1.00	6.00		
Warmhaltebehälter				60.00	1600.00		
Warmhalteboxe zuheizbar				100.00	3600.00		
Wasserbadwagen 3x 1/2				100.00	2500.00		
Friteuse				120.00	1800.00		
Kühlschrank				60.00	1200.00		
Tiefkühltruhe				60.00	1200.00		
Festbanktische 60 cm				10.00	120.00		
Festbanktische 80 cm				12.00	150.00		
Festbank Paar				8.00	60.00		
Tischwäsche Stoff				Tagespreise			

Weitere Mietgegenstände auf Anfrage – wir offerieren Ihnen diese gerne.



## LEU EVENT CATERING

---

### Checkliste für Ihren nächsten Anlass

#### 1. Anlass

- Bankett
- Geschäftsessen
- Imbiss
- Apéro-Empfang
- Seminar-Lunch
- Versammlung

#### 2. Teilnehmer

- Einladungen
- Anzahl Erwachsene / Kinder
- Anmeldekarten
- Adresslisten
- Motto
- Tenue
- Ausrüstung

#### 3. Bestuhlung

- Tisch lang, rund, Quader
- Ehrentisch / Vorstandstisch
- Tischplan
- Tischnummerierung

#### 4. Verpflegung

- Welcomdrink
- Apéritif und Snacks
- Zwischenverpflegung
- Menu
- Getränke
- Kaffee / Spirituosen
- Rauchwaren
- Künstlerverpflegung
- Musik

#### 5. Programm

- Ablauf des Anlasses
- Zeitplan

#### 6. Dekoration

- Tischdekoration
- Blumen
- Kerzen
- Fahnen
- Signete

#### 7. Unterhaltung

- Musik
- Showprogramm

#### 8. Hilfsmittel

- Tanzfläche
- Fernseher, Video, Kamera
- Telefonanschluss
- Hellraumprojektor
- Filmprojektor 8mm / 16 mm
- Diaprojektor Stab oder Karussell
- Beamer
- Leinwand
- Flipchart
- Pinwand
- Materialtisch / Gabentisch
- Notizblöcke und Schreibmaterial

#### 9. Verschiedenes

- Eintrittskarten
- Gutscheine



## LEU EVENT CATERING



### ***Mahlzeitendienst für Seniorinnen und Senioren***

*Lieferung nur Thayngen und Dörflingen*

*Für die übrigen Orte können die Mahlzeiten abgeholt werden*

Wer würde nicht am liebsten selber kochen, so, wie man es gewohnt ist? Und doch gibt es Situationen, wo dies nicht mehr möglich ist, vielleicht vorübergehend oder auch über längere Zeit. Dann können wir Ihnen unseren Verpflegungsservice anbieten.

Unsere Ausserhaus-Verpflegung ermöglicht eine gesunde Ernährung. Durch unsere Dienstleistung werden Sie von Mahlzeiten-, Haushalt- und Küchenarbeit sowie vom Einkaufen entlastet.

Die Mahlzeiten werden täglich von Montag bis Freitag frisch geliefert (ausgenommen Feiertage). **Ohne ein Gerät bedienen zu müssen**, wird Ihnen ein komplettes Menu ins Haus geliefert.

Sie erhalten das Tagesmenu in Schalen und Tellern, in einer speziellen Box (Abbildung oben), welche für den reibungslosen Transport und die anhaltende Hitze der Speisen sorgt.

Grundsätzlich ist der Mahlzeitendienst für alle! In erster Linie ist er aber für Personen gedacht, welche aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr einkaufen oder kochen können, für Menschen, welche sich gerne einfach und doch gesund verpflegen möchten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja dann rufen Sie uns an unter der Telefonnummer 052 657 23 05 oder besuchen Sie uns am Lohningerweg 94, gerne orientiere ich Sie über unsere Dienstleistung.