begert
BEGERT CATERING

MESSE – CATERING

DER PERSÖNLICHE AUSTAUSCH IST JEDEM TECHNISCHEN MEDIUM ÜBERLEGEN!

INHALTSVERZEICHNIS MESSE-CATERING

- FINGERFOOD Seite 2
- SANDWICH-BAR Seite 4
- FLYING BUFFET Seite 5
- GERICHTE FÜR AM TISCH Seite 8
- KOCHEN UND ZUBEREITEN VOR DEM GAST Seite 10

FINGERFOOD

AMUSE-BOUCHES	(Grösse ¼ Toast) Lachs, Crevetten, Tatar	Stk. / Fr. 2.70
AMUSE-BOUCHES	Spargel, Thon, Schinken, Salami, Ei, Käse, Sellerie	Stk. / Fr. 2.50
COCKTAIL-CANAPÉS	(Grösse ½ Toast) Lachs, Crevetten, Tatar, Roastbeef	Stk. / Fr. 3.50
COCKTAIL-CANAPÉS	Spargel, Thon, Schinken, Salami, Ei, Käse, Sellerie	Stk. / Fr. 3.10
BRUSCHETTA	mit Rohschinken und Spargel (mit Olivenöl und Knoblauch geröstete Baguettescheibe individuell belegt)	Stk. / Fr. 3.50
BRUSCHETTA	mit getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse	Stk. / Fr. 3.50
BRUSCHETTA	Rinds - Tatar	Stk. / Fr. 3.50
FOCACCIA-TORTE	Gefüllt mit Rohschinken und Rucola	Stk. / Fr. 2.50
FOCACCIA-TORTE	Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum	Stk. / Fr. 2.50
TAPAS-VARIETÉ „MIC“	Oliven, getrocknete Tomaten, Salzmandeln	100g / Fr. 4.00
TAPAS-VARIETÉ „PAT“	Eingelegte Artischocken, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten, Teufelshörnchen	100g / Fr. 4.00
MINI-OLIVENTARTELETTES	gefüllt mit Frischkäse, Rucola, getrockneten Tomaten	Stk. / Fr. 2.70
SCHINKENGIPFELI	Mini Blätterteig-Schinkengipfeli	Stk. / Fr. 1.20
GEFÜLLTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK	Diverse Fleisch- und Käsefüllungen	Stk. / Fr. 1.20

ROHE GEMÜSESTENGELI	Saisongemüse mit hausgemachten Dip-Saucen	100 g Gemüse / Fr. 5.--
PARMINOKÄSE	Ausgehölter Parminokäse gefüllt mit Parminostückchen und auf Holzbrett präsentiert mit Trauben, Nüsse, Trockenfrüchte, Cherrytomaten, Oliven und getrockneten Tomaten garniert.	Kg / Fr. 35.--
MELONENSCHIFFCHEN	mit Rohschinkensegel und Pfeffer aus der Mühle	Stk. / Fr. 2.50
BÄRGSPITZ	Hobelfleisch, Hobelkäse, Trockenwurst mit delikaten Beilagen reichhaltig garniert	100 g / Fr. 6.60
HEISSER COCKTAIL WÜRSTLITOPF	Wienerli, Schweinswürstchen, Weisswürstchen mit diversen Senfarten, knuspriges Weiss-, Ruchbrot und Brezel	Port. / Fr. 7.50

SANDWICH - BAR

Ab 10 Stück pro Sorte ausser ganze Brote sind ab 2 Stück erhältlich.

FÜLLUNG (können Sie nach Wunsch ändern oder ergänzen)	PARTYBRÖTCHEN HELL UND DUNKEL	SILSERLI	MÜTSCHLI ODER WEGGLI	CIABATTA - BRÖTCHEN	KÜRBISKERNEN-BRÖTCHEN	ZÜPFLI 30 CM ZUM PORTIONIEREN	PARISETTE 30 CM ZUM PORTIONIEREN	SCHRAUBENBROT ZUM PORTIONIEREN
Schinken, Ei, Gurken, Tomaten	Fr. 3.--	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Beinschinken, Ei Gurken, Tomaten	Fr. 3.50	Fr. 4.--	Fr. 4.--	Fr. 4.--	Fr. 4.50	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Fleischkäse, Ei, Gurken, Tomaten	Fr. 3.--	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Salami, Salat, Oliven, Cornichons	Fr. 3.--	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Pouletbrust, Tomatenstreifen Currysauce, Eisbergsalat	Fr. 3.50	X	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Fr. 5.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Roastbeef, Ei, Tartarsauce, Eisbergsalat	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Fr. 5.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Camembert, Trauben, Nüsse, Frischkäse	Fr. 3.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.50	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Hartkäse, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat	Fr. 3.--	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Tomaten, Mozzarella, Frischkäse Basilikum, Rucola	Fr. 3.--	X	X	Fr. 3.50	Fr. 4.00	X	X	Nach Gewicht
Frischkäse, Rucola, getrocknete Tomaten	Fr. 3.--	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 4.00	X	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Thon, Ei, Salat, Gurken	Fr. 3.--	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 3.50	Fr. 4.00	X	Nach Gewicht	Nach Gewicht

FLYING BUFFET

Hier werden kleine Portionen gereicht, die Ihre Kunden auch stehend geniessen können.

Wir helfen Ihnen gerne bei der idealen Zusammenstellung der Gerichte.

KALTE COCKTAILSPEISEN

MINDESTBESTELLUNG 40 STK. PRO SORTE

Für einen Apéro rechnet man zwischen 4 - 6 Stück/Person
Für einen längeren Anlass rechnet man zwischen 8 - 12 Stück/Person

RAUCHLACHS	mit Meerrettich-Kräuterschaum und Rucola	Stk. / Fr. 3.90
RIESENCREVETTE	mit Currydip und frischer Ananas	Stk. / Fr. 3.90
FOIS GRAS D'OIE	mit Fleur de sel, Orangenstreifen und Johannisbeersauce, gröstetes Baguette	Stk. / Fr. 4.90
ITALIENISCHER SALAT	Zucchetti, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Pinienkerne	Stk. / Fr. 3.--
GRIECHISCHER SALAT	Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Fetakäse	Stk. / Fr. 3.--
CREVETTENCOCKTAIL	Cocktailcrevetten, Cocktailsauce mit feingeschnittenem Salat	Stk. / Fr. 3.50
RINDS - TATAR	mit Cognac parfümiert und mit Zwiebelringe, Kapern und Oliven garniert, geröstetes Baguette	Stk. / Fr. 4.20

HEISSE COCKTAILSUPPEN

MINDESTBESTELLUNG 50 STK. PRO SORTE

Passen perfekt zu Fingerfoodspeisen, kalten oder warmen Cocktailspeisen.
Als Ergänzung ca. 1 Stück/Person
Die Suppen werden in einem Shotglas serviert.

TOMATEN-CREMESUPPE	mit frischem Basilikum und Croûtons	Stk. / Fr. 2.50
SPARGELCREMESUPPE	mit Croûtons	Stk. / Fr. 2.50
KÜRBISKOKOSSUPPE		Stk. / Fr. 2.50
STEINPILZCREMESUPPE		Stk. / Fr. 2.50

HEISSE COCKTAILSPEISEN

MINDESTBESTELLUNG 90 TELLER

Folgende Hauptmahlzeiten werden auf kleinen Tellern gereicht und sind mit einer Gabel zu essen.
3 kleine Teller gleichen einer vollen Hauptmahlzeit.

RINDS-STROGANOFF	mit Kartoffelgratin	Teller / Fr. 9.50
RISOTTO	mit Spargel-Morchelragout (Saison)	Teller / Fr. 9.50
POULET SWEET & SOUR	mit Karotten, Stangensellerie, Paprika Basmatireis	Teller / Fr. 8.50
LAMM	mit Austernsauce, Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer Nudeln	Teller / Fr. 9.50
CURRY	Kalbsgeschnetzeltes an rassiger Currysauce mit frischer Ananas Trockenreis	Teller / Fr. 9.50

SÜSSE COCKTAILSPEISEN

MINDESTBESTELLUNG 30 STK. PRO SORTE

Passen perfekt zu Fingerfoodspeisen, kalten oder warmen Cocktailspeisen.
für ein Apéro 2 - 3 Stück/Person
für längere Anlässe 4 - 5 Stück/Person

MOUSSE AU CHOCOLAT	Stk. / Fr. 2.90
PANNA COTTA MIT ERDBEERSAUCE	Stk. / Fr. 2.90
TESSINER QUARKTÖRTCHEN	Stk. / Fr. 2.90
FRUCHTTÖRTCHEN MIT RAHM	Stk. / Fr. 2.90
KIRSCHKÜSSCHEN getränktes Bisquit mit Patisserie-Kirsch-Creme	Stk. / Fr. 2.90
GEBRANNTE CRÈME	Stk. / Fr. 2.90
KOKOSMAKRÖNLI	100 g / Fr. 4.50
GEMISCHTES KONFEKT	100 g / Fr. 7.80
HASELNUSSMAKRÖNLI	100 g / Fr. 4.50
BRÄTZELI / WYBRÄTZELI	100 g / Fr. 7.--

GERICHTE FÜR AM TISCH

MINDESTBESTELLUNG 25 PORTIONEN PRO GERICHT

VORSPEISEN

RINDSCARPACCIO	dünn geschnittene, rohe, zarte Rindshuft mit Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer mariniert, gehobelter Parmesan. Fr. 11.--/Pers.	
MELONE MIT ROHSCHINKEN	mit Rucola und Pfeffer aus der Mühle Fr. 8.-- / Pers.	
HAUSPASTETE	mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland garniert	Fr. 9.50 / Pers.
GEMISCHTER SALAT	Rüeblisalat an Orangendressing, Selleriesalat Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl, weissem Balsamico und Basilikum, Curry-Maissalat, gemischte Blattsalate Französische und italienische Salatsauce	Fr. 8.90 / Pers.

HAUPTGERICHTE

SCHWEINSFILET	Orangenpfeffersauce Mandelreis grüner Blattsalat		Fr. 27.-- / Pers.
KALBSSTEAK	Morchelrahmsauce Butternudeln Marktgemüse		Fr. 38.-- / Pers.
ROASTBEEF	Portweinsauce Frische Bratkartoffeln „Padatli“ Marktgemüse		Fr. 37.-- / Pers.
RINDSFILET	Pfeffersauce Kartoffelgratin Marktgemüse		Fr. 42.-- / Pers.
ENTENBRUST	Mit Bigarade-Sauce (Orangen und Grand Marnier) Trockenreis mit gerösteten Pinienkernen gemischter Blattsalat		Fr. 28.-- / Pers.
GEMÜSETELLER	verschiedene Gemüsesorten Kartoffelgratin	VEGETARISCH	Fr. 19.-- / Pers.
TOFU-GESCHNETZELTES	Pilz-Morchelrahmsauce Butternudeln, gemischter Blattsalat	VEGETARISCH	Fr. 24.-- / Pers.

DESSERT

CARAMELKÖPFLI MIT RAHM UND FRÜCHTEGARNITUR	100 g / Fr. 5.50
VACHERIN GLACÉ Hausspezialität	100 g / Fr. 7.50
EXOTISCHE FRÜCHTE MIT SORBETS	100 g / Fr. 9.50
DEGUSTATIONS- DESSERTTELLER Schokoladenmousse Saisonale Überraschung Frische Früchte Glacé Gebäck	100 g / Fr. 12.--

KOKOSMAKRÖNLI	100 g / Fr. 4.50
GEMISCHTES KONFEKT	100 g / Fr. 7.80
HASELNUSSMAKRÖNLI	100 g / Fr. 4.50
BRÄZELI / WYBRÄZELI	100 g / Fr. 7.--
DEKORATIVER KÄSETELLER Eine Auswahl von Hart-, Halbhart und Weichkäsen aus der Schweiz und dem Ausland, reichhaltig garniert mit Nussbrot und Schraubenbrot.	100 g / Fr. 12.--

KOCHEN UND ZUBEREITEN VOR DEM GAST

MINDESTBESTELLUNG 50 PORTIONEN PRO GERICHT
Eine Portion gleicht einer vollen Hauptmahlzeit

PARMASCHINKEN	mit Melonen und Pfeffer aus der Mühle frisches Baguette und dunkles Schraubenbrot. Der Rohschinken wird mittels Maschine frisch geschnitten und auf einem Teller dekorativ angerichtet oder als Fingerfoodhäppchen gereicht. Fr. 15.--/Portion
„URCHIGES“	„Heissi Buurehamme“ mit Senf, Kartoffelsalat, Butterzopf am Meter wird frisch von Hand geschnitten und auf einem Teller dekorativ angerichtet. Fr. 17.--/Portion
RISOTTO	mit Spargelmorchel-Ragout oder mit Steinpilzen je nach Saison wird in einer grossen Pfanne vor dem Gast zubereitet. Fr. 23.--/Portion
GRILLWÜRSTLI	Curry-, Paprika-, Grill-, Bärlauchwürstli und Merguez . Currysauce, Sauerrahm-Schnittlauchsauce, Senf Butterzopf am Meter, Schraubenbrot dunkel Die kleinen Würste werden auf einem Gasgrill zubereitet. eignet sich nur für Anlässe im Freien oder in einem Zelt. Fr. 9.--/Portion
CRÊPES	kleine Pfannkuchen mit leckeren Füllungen: Käse, Schinken, Pilze, Gemüse, Pouletcurry, Chili con carne Erdbeerkonfitüre, Äpfel, Zwetschgen Fr. 25.-- /Portion (3 Crèpes)