

Catering Karte



Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend! (Johan W. von Goethe)



WWS AG
Hohenrainstrasse 12c
4133 Pratteln
T 061 825 67 67
info@wwsag.ch
www.wwsag.ch

Restaurant Anaxo
Hohenrainstrasse 12c
4133 Pratteln
T 061 825 67 60
restaurant.anaxo@wwsag.ch

Restaurant Invento
Gewerbstrasse 16
4123 Allschwil
T 061 482 12 60
restaurant.invento@wwsag.ch


APÉROS

APÉRO KALT

		CHF
- Diverse Spiessli:	Stk.	3.00
Tomaten-Mozzarella, gemischte Antipasti 		
Gurke-Feta, Früchte, Käse-Trauben, mariniertes Feta 		
Melone mit Rohschinken		
- Zucchini-Rondini gefüllt mit Ziegenkäse und Tomate 	Stk.	3.00
- Bruschetta im Gläsli mit Crostini	Stk.	3.00
- Canapé gemischt rund 	Stk.	2.80
- Canapé gemischt rund (Crevetten/Spargeln  /Ei  /Thon)	Stk.	3.60
- Polarbrotecken mit diversen Füllungen 	Stk.	2.50
- Grissini mit Rohschinken	Port.	2.00
- Gebrochener Parmesan mit Honig 	Port.	2.50
- Apérosandwiches mit diversen Füllungen 	Stk.	3.00
- Wraps gefüllt mit Lachs oder Gemüse 	Stk.	2.50
- Partybrot (ca. 48 Teile) Schinken, Salami, Käse  gemischt	Stk.	58.00
- Partybrot (ca. 48 Teile) Lachs	Stk.	72.00
- Speckgugelhopf (für ca. 10-12 Personen)	Stk.	31.00
- Lachsrolle mit Frischkäse auf Gurke	Stk.	3.50
- Gemüsedips mit 3 Saucen 	Port.	2.00
- Traubenschale (saisonal) 	Port.	2.50
- Chips und Nüssli etc. 	Port.	3.50
- Chips und Nüssli etc. als Ergänzung 	Port.	2.50

APÉRO WARM

- Käschüechli mini 	Stk.	2.00
- Schinkengipfeli mini	Stk.	2.00
- Frühlingsrollen mini 	Stk.	2.00
- Hausgemachte Gemüsequichewürfel 	Stk.	2.50
- Hausgemachte Quiche-Lorrainewürfel	Stk.	2.50
- Yakitori-Pouletspiessli mit Sweet-Chilisauce	Stk.	3.50
- Samosa (Teigtaschen) mit Joghurdip 	Stk.	3.50
- Marinierte gebratene Crevetten am Spiess	Stk.	3.50
- Crevette im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Dip	Stk.	3.50
- Hackfleischkügelchen mit Olive garniert	Stk.	2.00
- Speckpflaumen	Stk.	2.00
- Currywurst im Gläsli	Stk.	3.00
- Käse-Schinkentoast Dreieck im Paninigrill	Stk.	2.50
- Chicken Nuggets	Stk.	2.00

 = (auch) vegetarisch

APÉROPLATTEN (AB 4 PERSONEN)

CHF/Pers.

- Antipasti Platte mit Prosciutto, Salami, Parmesanwürfeln, mariniertem Gemüse und Brot 12.50
- Käseplatten mit Hart- und Weichkäsen und mit Früchten garniert, dazu Brot 9.50
- Ländlerplatte mit Landrauchschinken, Bündnerfleisch und Bergkäse dazu frisches Brot 12.50
- Fleischplatte mit Salami, Mortadella, Schinken und Speck, dazu Brot 12.50

APÉROVARIANTEN

- Variante 1 (4-5 Teile pro Person) ab 10 Personen 12.50
Früchtespiessli
Canapée gemischt rund
Mini-Silserli mit diversen Füllungen
Grissini mit Rohschinken
Chips, Nüssli
- Variante 2 (6-7 Teile pro Person) ab 20 Personen 17.50
Antipasti-Spiessli
Focaccia gefüllt mit Gemüse und Mozzarella
Partybrot mit Schinken, Salami und Käse
Yakitori-Pouletspiessli
Hackfleischkügelchen mit Olive garniert
Chips und Nüssli
- Variante 3 (9-10 Teile pro Person) ab 25 Personen 27.50
Früchtespiessli
Mini-Sandwiches mit diversen Füllungen
Tortellinispiessli auf Pesto im Glas
Mini-Wrap mit Frischkäse und Lachs gefüllt
Gemüse-Dipp im Becher mit Frischkäse
Currywurst in Schale
Sataya Spiessli mit Sweet & Sour-Sauce
Lauwarme hausgemachte Gemüsegewürfel
Speckpflaumen

Weitere Varianten gerne auf Anfrage

VORSPEISEN

KALT

	<u>CHF/Pers.</u>
- Bunter Blattsalat	5.00
- Gemischter Salat	7.50
- Nüsslisalat (mit Speck, Ei und Croûtons)	8.00
- Tomaten Salat (mit Mozzarella und Basilikum)	9.50
- Melone mit Rohschinken und kleiner Salatblume	10.50
- Bunter Blattsalat mit einer Lachsrose	12.00
- Salatblume mit Zucchini-Frischkäse-Terrine	10.50
- Blattsalat mit hausgemachten Gemüse Quiche Würfeln	10.50

KALTE SUPPEN

- Gazpacho	5.50
- Gurken-Joghurt Suppe mit Frischkäse Crostini	6.50
- Melonensuppe mit Rohschinken Crostini	6.50

WARME SUPPEN

- Bouillon mit Flädli oder Eierstich	4.50
- Gemüse Crèmesuppen nach Saison	5.50
- Aargauer Rüebli-Specksuppe	5.50
- Curry-Ingwersuppe (mit Crevette garniert + CHF 2.-)	5.50

Weitere Varianten auf Anfrage

SALATBUFFET

- Das Kleine mit 5 Sorten nach Wahl und 2 Salatsaucen	8.50
- Das Grosse mit 8 Sorten nach Wahl und 3 Salatsaucen	10.50

z.B. Tomaten-Mozzarella-, Karotten-, Gurken-, Kartoffel-, Teigwaren-, Reis-, Couscous-, Quinoa/Broccoli-, Mais-, Randen-, Cole-Slaw-, Sellerie-, Kabis-, Roter Kabis-, Nizza-, Russischer-, Griechischer-, Wurst-Käse-, Grüner Salat, Antipastiplatte ...

HAUPTGERICHTE

SCHWEIN

CHF/Pers.

- **Schweinsgeschnetzeltes** an einer Sweet & Sour-Sauce mit Basmatireis 19.50
- **Schweinehalsbraten** mit einer Rotweinsauce, Spätzli und Saison-Gemüse 20.50
- **Schweins-Piccata** Milanese Spaghetti Napoli und Zucchini Gemüse 22.50
- **Schweins-Rahmschnitzel** mit Champignons dazu Nüdeli und Gemüsebouquet 23.50
- **Schweinssteak** mit einer Pommerysenfsauce Neue Kartoffeln und frisches Gemüse 25.50

KALB

- **Kalbsgeschnetzeltes** „Zürcher Art“ mit Champignons Spätzli und knackigem Gemüse 23.50
- **Kalbsschulterbraten** an einem Rosmarin Jus Bratkartoffeln und glasierten Karotten 24.00
- **Osso Bucco Cremolata** (Kalbshaxe) mit Tessiner Polenta und Wurzelgemüse 35.50
- **Kalbssteak** an einer Morchel-Rahmsauce Neue Kartoffeln und Saisongemüse 39.00

RIND

- **Rindsragoût** „Stroganoff“ Reis und Gartengemüse 19.50
- **Rindsschmorbraten** an einer Rotweinsauce Kartoffelstock und Gartengemüse 23.50
- **Roastbeef** mit Kartoffelgratin, einem Gemüsespiess und Rotweinsauce 35.50

GEFLÜGEL

CHF/Pers.

- **Poulet Geschnetzeltes** „Casimir“
mit Pilaw Reis und einem Früchtespiess garniert 18.50
- **Pouletschenkelsteak** dazu Country Cuts und Ratatouille 19.50
- **Maispouardenbrust** auf Aprikosen-Risotto
mit jungem Gemüse 20.50
- **Trutenpiccata** mit Tomatensauce
Spaghetti und Marktgemüse 22.50


FISCH

- **Gebratene Lachstranche** auf Lauchgemüse
mit Salzkartoffeln und einer Schnittlauchsauce 22.50
- **Zanderfilet** „Parisienne“ mit Tartar Sauce
dazu Reis und Spinat 23.50

VEGETARISCH

- **Gemüselasagne** hausgemacht 15.50
- **Auberginen-Piccata**
mit Tagliatelle und Ratatouille 16.50
- **Tortellini** mit Spinat/Ricotta- oder Tomatenfüllung
dazu eine Kräuterrahmsauce oder al forno 16.50
- **Quarkpizokel** hausgemacht
mit Mischpilzen und Mangold 18.50

EINFACH GUT

- **Äpler-Makkronen** mit Speck und Apfelmus  14.50
- **Hörnli und Ghackets** mit Apfelmus 15.50
- **Ofenfleischkäse** mit 3 Salaten nach Wahl, Brot und Senf 15.50
- **Spaghetti-Plausch** (mit 3 Saucen nach Wahl)
z.B. Carbonara-, Bolognese- und Napoli Sauce dazu Reibkäse 16.50
- **Lasagne** (Rind) al forno hausgemacht 16.50
- Warmer **Beinschinken**
mit Kartoffel- und Rüeblisalat, Brot und Senf 19.00

MENÜVORSCHLÄGE

CHF/Pers.

Mesclun-Salat an einer frischen Vinaigrette
Kalbssteak an einer Morchel-Rahmsauce
mit neuen Kartoffeln und Saisongemüse
Panna Cotta mit Beeren 49.50

Tomatensalat mit Büffelmozzarella
Trutenpiccata mit Spaghetti Napoli dazu Zucchettigemüse
Tiramisù 35.00

Gemischter Salat mit einer kleinen Suppe und Grissini
Schweinhalsbraten an Dörripflaumen-Jus mit Spätzli und Gemüse
Caramelköpfler mit Rahm 33.50

Gemischter Blattsalat
Maispouardenbrust an einer Pommery-Senfsauce
mit Tagliatelle und Broccoli
Saisonales Früchtemousse 29.50

Blattsalat mit Lachsblume
Schweinsfilet am Stück gebraten an einer Calvados-Sauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse
Frischer Fruchtsalat mit Rahm 43.50

Rucola-Salat mit Parmesan an einer Balsamico-Vinaigrette
Frisches Lachsfilet an Limonen-Rahmsauce mit Wildreis und Gemüse
Mascarpone-Crème auf marinierten Ananaswürfeln 34.50

GRILLPLAUSCH

CHF/Pers.

BARBECUE „SMALL“ (250gr.)

23.50

- Schweinshals- und Pouletsteak, Grillwurst
Hausbrot, Senf und Kräuterbutter
Beilage:
5 Salate nach Wahl, Folienkartoffel mit Sourcream
oder Kartoffelgratin mit Ofengemüse

BARBECUE „MEDIUM“ (280gr.)

29.90

- Schweinshals-, Rinds- und Pouletsteak, Spareribs und Grillwurst
Hausbrot, Senf und Kräuterbutter
Beilage:
5 Salate nach Wahl, Folienkartoffel mit Sourcream
oder Kartoffelgratin mit Ofengemüse

BARBECUE „LARGE“ (300gr.)

35.50

- Schweinshals- und Pouletsteak, Spare Ribs, Rindsteak,
Lammspiess, Riesencrevetten- und Lachsspiess
Hausbrot, Senf und Kräuterbutter
Beilage:
5 Salate nach Wahl, Folienkartoffel mit Sourcream
oder Kartoffelgratin mit Ofengemüse

VEGETARISCHE Ergänzungen 🌿

auf Anfrage

- Gefüllte Champignons
- Gemüsespiess
- Quorn-Schnitzel
- Panierter Tomme Käse
- Maiskolben

MIETE GASGRILL inkl. Gas und Reinigung

Stk. 110.00

Diverse Buffets

CHF/Pers.

ITALIENISCHES BUFFET

46.50

Vorspeisen

- Rohschinken und Coppa Platte
- Frische Melonen
- Tomaten-Mozzarella Salat
- Blattsalat
- Antipasti gemischt
- Verschiedene Brote
- Zucchini-Frischkäse-Terrine
- Crevetten-Mango Salat
- Handgebrochener Parmesan (auf Wunsch mit Honig)
- Marinierter Feta Käse

Hauptspeisen

- Schweins- oder Trutenpiccata „Mailänder Art“
- Kalbsbraten
- Lasagne al forno mit mediterranem Gemüse 🌿
- Penne mit Tomatensauce
- Polentaschnitten oder Risotto
- Zucchini Gemüse
- Ratatouille

Dessert

- Frischer Fruchtsalat
- Tiramisu
- Torta della Nonna
- Käseplatte mit Kernenbrot

ASIATISCHES BUFFET

46.50

Vorspeisen

- Pouletspiessli Yakitori
- Frühlingsrollen 🌿
- Fried Dumplings (Teigtaschen)
- Glasnudelsalat
- Zucchetti Salat mit Curry und Erdnüssen

Hauptspeisen

- Crevetten mit Rotem Curry
- Grünes Gemüsecurry 🌿
- Poulet Sweet & Sour
- Rindsgeschnetzeltes Szechuan mit Frühlingszwiebeln
- Gemüse Reis
- Gebratene Nudeln
- Gemüsemix an Sojasauce

Dessert

- Exotische Früchteplatte
- Kokos- und Mango-Glace
- Diverse Mousse

BAUERNBUFFET

42.50

Vorspeisen

- Aufschnitt Platte mit Fleischkäse, Salami und Bauernspeck
- Käseplatte mit Weich- und Hartkäse
- 5 Salate nach Wunsch
- Brot

Hauptspeisen

- Warmer Beinschinken
- Mit Dörripflaumen gefüllter Schweinebraten
- Bauernbratwurst
- Kartoffelgratin
- Glasierte Rüepli
- Bohnenbündeli im Speckmantel
- Bratensauce, Rahmsauce und Senf

Dessert

- Frischer Fruchtsalat
- Meringue mit Rahm
- Hausgemachte Fruchtwähen mit Rahm

AMERIKANISCHES BUFFET

48.50

Vorspeisen

- Caesar Salad
- Cole-Slaw Salad
- Knoblauchbrot
- Club-Sandwiches (mini)
- Avocado
- Gefüllte Eier
- Mexicanische Nachos mit Käse

Hauptspeisen

- Grillbuffet;
Beefsteak, Pouletschenkel klein, Spareribs,
Maiskolben, Gemüseschnitzel
- Lachstranche
- Beef Burger oder Pulled-Pork Burger
- Chicken Nuggets
- Hot Dog
- Country Cuts
- Folienkartoffeln mit Sour-Cream
- Makkaroni mit Käse 🍴
- Bohnengemüse

Dessert

- Waffeln mit Beeren und Rahm
- Marshmallows
- Apple Pie
- Cupcakes
- Cookies

Miete Gasgrill inkl. Gas und Reinigung

Stk. 110.00

3 KONTINENTEN – BUFFET (ab 100 Personen)

49.50

Eine Auswahl aus dem Asiatischen-, Italienischen- und Amerikanischen- Buffet

DESSERT

		<u>CHF</u>
- Frischer Fruchtsalat	Port.	7.50
- Caramelköpflì mit Rahm	Port.	7.50
- Tiramisù	Port.	7.50
- Panna Cotta	Port.	7.50
- Mousse au Chocolat	Port.	7.50
- Bayerische Crème	Port.	7.50
- Verschiedene Torten	Stk.	6.50
- Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm	Stk.	5.50
- Crèmeschnitte	Stk.	5.00
- Käse assortiert mit Brot	Port.	7.50
- Fruchteteller	Port.	6.50
- Russenzopf	Port.	2.50
- Fruchtekorb	Pers.	1.10
- Früchteplatte für Buffet saisonal (für 10 Personen)		27.00
- Früchteplatte für Buffet exotisch (für 10 Personen)		49.50

Weitere Desserts gerne auf Anfrage

DESSERTBUFFET

Pers. 15.00

(Teile Auswahl je nach Gästeanzahl variierend)

Mögliche Komponenten:

- Frischer Fruchtsalat
- Früchteplatte
- Mousse au Chocolat hell und dunkel
- Tobleronemousse
- Frücthemousse
- Tiramisù (Klassisch, Erdbeer oder Orangen)
- Profiteroles
- Diverse Mini Patisserie
- Friandise
- Käseplatte mit Brot

GETRÄNKE

CHF

MINERALWASSER

- Mineral nature	50cl	2.50
	100cl	4.00
	150cl	5.00
- Mineral gesüsst	50cl	3.00
	100cl	4.50
	150cl	5.50

BIER

- Feldschlösschen Original Flasche	33cl	3.00
- Feldschlösschen Flasche alkoholfrei	33cl	3.00
- Feldschlösschen Lager Flasche	50cl	3.80
- Farnsburger Bier Hellblond	33cl	4.50
- Farnsburger Bier Amber	33cl	4.60
- Bier vom Fass (20 Liter)	100cl	7.50
- Miete Durchlaufkühler inkl. Co2		70.00

DIVERSE GETRÄNKE

- Orangensaft	100cl	5.00
- Kaffee in Kanne	100cl	9.50
- Kaffee, Espresso (inkl. Miete Kapselmaschine)	Tasse	2.50

WEISSWEINE

- Epesses - Cully	50cl	14.50
- Epesses Petit Versailles – AOC - Waadt	75cl	23.50
- Pinot Grigio Borgo Magredo – DOC -Veneto	75cl	19.50
- Prosecco – Villa Sandi	75cl	19.50

ROTWEINE

- Primitivo Salento	50cl	12.50
- Gamay	50cl	12.50
- Primitivo Donna Marzia Salento	75cl	23.50
- Rioja Reserva Baron De Ley - Spanien	75cl	23.50
- Le Volte IGT Tenuta dell'Ornellaia - Toscana	75cl	36.50

Weitere Weine gerne auf Anfrage

ZAPFENGELD

Wir empfehlen Ihnen unsere günstigen Getränkeangebote. Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten, verrechnen wir kein Zapfengeld.

GUT ZU WISSEN

GESCHIRRMIETE UND ZUBEHÖR

CHF

GLÄSER

- Sektglas	Stk.	0.60
- Napoli Weinglas	Stk.	0.60
- Weissweinglas	Stk.	0.75
- Rotweinglas	Stk.	0.75
- Bierglas	Stk.	0.75

GEDECK

- Apéroteller inkl. Apéroservietten	Stk.	0.60
- Gedeck mit Vliesserviette farbig	Stk.	3.00
- Gedeck mit Stoffserviette	Stk.	5.00
- Kaffeegeschirr	Stk.	2.00

TISCHWÄSCHE

- Stofftischtücher weiss	Stk.	20.00
- Stoffservietten	Stk.	2.00
- Vliestischtuch farbig	Lfm.	3.50
- Vliesservietten farbig	Stk.	0.50

MOBILIAR

- Stehtische rund mit Housse weiss 70/110cm	Stk.	28.00
- Garderobenständler	Stk.	10.00

Tische, Stühle und weiteres Material können gerne durch uns organisiert werden. Die Kosten dafür werden dem Veranstalter direkt in Rechnung gestellt oder durch uns weiter verrechnet.

PERSONAL

Gerne stellen wir Ihnen unsere Mitarbeiter zur Verfügung. Zu den Arbeitszeiten zählen auch Hin- und Rückreise.

- Leitung Catering oder Küche	Std.	55.00
- Küche und Service	Std.	42.00

TRANSPORT

- Fahrzeug	Km	2.00
------------	----	------

PREISE

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. und kalkuliert für eine Mindestanzahl von 35 Gästen. Etwaige Preisanpassungen vorbehalten.

RECHNUNGSTELLUNG

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenanzahl mindestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Diese Zahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

MIETMATERIAL

Für weiteres Mietmaterial, siehe separate Liste.