



Catering

Geschäftsanlass oder Festessen – Speis und Trank im richtigen Moment und am richtigen Ort nährt den Erfolg und hebt das Wohlbefinden.

In diesem Sinne sind wir sowohl in unseren Restaurants als auch mit Catering gerne für Sie da.



WWS AG
Kasernenstrasse 22a, 4410 Liestal
T 061 – 825 67 67 F 061 – 825 65 67
info@wwsag.ch, www.wwsag.ch

Restaurant Anaxo
Hohenrainstrasse 12c, 4133 Pratten T 061 825 67 60
Restaurant Invento
Gewerbstrasse 16, 4123 Allschwil T 061 482 12 60

APÉROS

APÉRO KALT

		<u>CHF</u>
- <u>Diverse Crostini:</u>	Stk.	3.00
Rohschinken-, Räucherlachs-Philadelphia, Dörrotomaten, Feta		
- <u>Diverse Spiessli:</u>	Stk.	3.00
Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Früchte		
- Zucchini-Rondini gefüllt mit Ziegenkäse und Tomate	Stk.	3.00
- Canapé gemischt rund	Stk.	2.80
- 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
- Crevetten-Mangosalat im Gläsli	Stk.	3.50
- Gemüsedipps mit 3 Saucen	Port.	2.00
- Chips und Nüssli	Port.	2.50

APÉRO WARM

- Käschüechli mini	Stk.	2.00
- Schinkengipfeli mini	Stk.	2.00
- Flammkuchen	Stk.	2.00
- Frühlingsrollen mini (vegetarisch)	Stk.	2.00
- Risotto (Variante auf Wunsch)	Port.	3.00
- Yakitoripouletspiessli mit Sweet-Chillisaucen	Stk.	3.50
- Marinierte gebratene Crevetten	Stk.	3.50
- Hackfleischkügelchen mit Olive garniert	Stk.	2.00
- Speckpflaumen	Stk.	2.00
- Currywurst um Gläsli	Stk.	3.00

APÉROPLATTEN (AB 4 PERSONEN)

- Antipasti Platte mit Prosciutto, Salami, Parmesanwürfeln, mariniertem Gemüse und Brot	12.50/Pers.
- Käseplatten mit Hart- und Weichkäsen und mit Früchten garniert und Brot	9.50/Pers.
- Ländlerplatte mit Landrauchschorlen, Bündnerfleisch und Bergkäse dazu frisches Brot aus der Region	12.50/Pers.
- Fleischplatte mit Salami, Mortadella, Schinken, und Speck Brot aus der Region	12.50/Pers.

VORSPEISEN

KALT

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

KALTE SUPPEN

- Gazpacho mit einem Focaccia Chip	Port.	5.50
- Gurken-Joghurt Suppe mit Frischkäse Crostini	Port.	6.50
- Melonensuppe mit Rohschinken Crostini	Port.	6.50

WARME SUPPEN

- Bouillon mit Flädli oder Eierstich	Port.	4.50
- Tomaten-Crèmesuppe mit Rahm und Croûtons	Port.	5.50
- Gemüsecrèmesuppe	Port.	5.50
- Aargauer Rüebl-/Specksuppe	Port.	5.50

SALATBUFFET

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

HAUPTGERICHTE

SCHWEIN

CHF

- **Schweinshalsbraten** mit einer Rotweinsauce,
Spätzli und Saison-Gemüse 20.50
- **Schweins-Piccata** Milanese
Spaghetti Napoli und Zucchini Gemüse 22.50
- **Schweinssteak** mit einer Pommerysensaft
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
- **Kalbssteak** an einer Morchel-Rahmsauce
Neue Kartoffeln und Saisongemüse 39.00

RIND

- **Rindsragoût** „Stroganoff“
Reis und Gartengemüse 19.50
- **Rindshuftsteak**
Folien Kartoffeln mit Sourcream, Ratatouille und Kräuterbutter 28.50
- **Rindsfilet**
mit Kartoffelgratin, einem Gemüsespiess
und zweierlei Saucen, Bernaise und Rotweinsauce 42.50

GEFLÜGEL

CHF

- **Poulet Geschnetzeltes** „Casimir“
mit Pilaw Reis und einem Früchtespiess garniert 18.50
- **Maispouardenbrust** auf Aprikosen
mit Risotto und jungem Gemüse 20.50

FISCH

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

VEGETARISCH

- Hausgemachte Quarkpizokel mit Mischpilzen und Mangold 18.50
- Gemüselasagne hausgemacht 15.50
- Auberginen Piccata mit Tagliatelle und Ratatouille 16.50

EINFACH GUT

- Älplermagronen mit Apfelmus 14.50
- Hörnli und Ghackets mit Apfelmus 15.50
- Spaghetti-Plausch (mit 3 verschiedenen Saucen und Reibkäse) 16.50
- Lasagne al forno hausgemacht 16.50
- Ofenfleischkäse mit 3 Salaten, Brot und Senf 15.50
- Warmer Beinschinken mit Kartoffel- und Rüeblisalat, Brot und Senf 19.00

MENÜVORSCHLÄGE

CHF

Mesclun-Salat an einer frischen Vinaigrette Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit neuen Kartoffeln und Saisongemüse Panna Cotta mit Beeren	49.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella Trutenpiccata mit Spaghetti Napoli dazu Zucchettigemüse Tiramisu	35.00
Kleiner gemischter Salat Schweinshalsbraten an Dörrpflaumen-Jus mit Spätzli und Gemüse Caramelköpfler mit Rahm	32.50
Gemischter Blattsalat Maispouardenbrust an Pommery-Senfsauce mit Tagliatelle und Broccoli Saisonales Früchtemousse	29.50
Blattsalat mit Lachsblume Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados-Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse Frischer Fruchtsalat mit Rahm	43.50
Rucolasalat mit Parmesan an Balsamico-Vinaigrette Frisches Lachsfilet an Limonenrahmsauce mit Wildreis und Gemüse Mascarpone-Crème auf marinierten Ananaswürfeln	34.50

GRILLPLAUSCH

		<u>CHF</u>
BARBECUE „SMALL“ (250gr)	Pers.	27.50
- Schweinshals- und Pouletsteak, Grillwurst Hausbrot, Senf und Kräuterbutter Beilage: 5 Salate nach Wahl, Folienkartoffel mit Sourcream oder Kartoffelgratin mit Ofengemüse		
BARBECUE „MEDIUM“ (280gr)	Pers.	33.50
- 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“ (280gr)	Pers.	39.50
- 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		
MIETE GASGRILL inkl. Gas und Reinigung	Stk.	110.00

Diverse Buffets

CHF

ASIATISCHES BUFFET

Pers.

46.50

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

- Crevetten mit Rotem Curry
- Grünes Gemüsecurry
- Poulet Sweet & Sour
- Rindgeschnetzeltes Szechuan mit Frühlingszwiebeln
- Gebratener Reis
- Gebratene Nudeln
- Gemüsemix an Sojasauce

Dessert

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

CHF

BAUERNBUFFET

Pers.

42.50

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

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

Dessert

- Frischer Fruchtsalat
- Meringue mit Rahm
- Hausgemachte Früchtewähen mit Rahm

CHF

ITALIENISCHES BUFFET

Pers.

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 (vegetarisch)
- Penne mit Tomatensauce
- Polentaschnitten oder Risotto
- Zucchini Gemüse
- Ratatouille

Dessert

- Frischer Fruchtsalat
- Tiramisu
- Torta della Nonna

DESSERT

		<u>CHF</u>
- Frischer Fruchtsalat	Port.	7.50
- Caramelköppli mit Rahm	Port.	7.50
- Tiramisu	Port.	7.50
- Panna Cotta	Port.	7.50
- Mousse au Chocolat	Port.	7.50
- Bayerische Crème	Port.	7.50
- Verschiedene Torten	Stk.	6.50
- Früchtewähe mit Rahm	Stk.	5.50
- Crèmeschnitte	Stk.	5.00

DESSERTBUFFET

- Frischer Fruchtsalat		
- Mousse au Chocolat und Frücthemousse		
- Tiramisu		
- Profiteroles und diverse Pâtisserie	Port.	15.00

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
Lager Flasche	50cl	3.80
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	Tasse	2.50

WEISSWEINE

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

ROTWEINE

- Primitivo Salento	50cl	12.50
- Primitivo Donna Marzia Salento – Conti Zecca	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

GUT ZU WISSEN

GESCHIRRMIETE UND ZUBEHÖR

CHF

GLÄSER

- Sektglas	Stk.	0.75
- Weissweinglas	Stk.	0.75
- Rotweinglas	Stk.	0.75
- Bierglas	Stk.	0.75

GEDECK

- Speiseteller inkl. Besteck	Stk.	3.00
- Kaffeegeschirr	Stk.	2.00
- Apériteller	Stk.	0.60

TISCHWÄSCHE

- Stofftischtücher weiss inklusive waschen und bügeln	Stk.	20.00
- Stoffservietten inklusive waschen und bügeln	Stk.	2.00
- Tischtuch hochwertig Papier	Lfm.	3.50

MOBILIAR

- Stehtische rund mit Husse 70/110cm	Stk.	28.00
- Tische, Stühle etc. können gerne durch uns organisiert respektive zugemietet werden. Die Kosten dafür werden dem Veranstalter direkt in Rechnung gestellt oder durch uns weiter verrechnet.		

PERSONAL

Gerne stellen wir Ihnen unser Personal 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
------------	----	------

ZAPFENGELD

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

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.