



# BANKETTE & CATERING

**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**















**RESTAURANT ANAXO  
HOHENRAINSTRASSE 12C  
4133 PRATTELN  
T 061 825 67 60  
RESTAURANT.ANAXO@WWSAG.CH**

**RESTAURANT INVENTO  
GEWERBESTRASSE 16  
4123 ALLSCHWIL  
T 061 482 12 60  
RESTAURANT.INVENTO@WWSAG.CH**





# APÉROS


CHF

## APÉRO KALT

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

## APÉRO WARM

- Hackfleischkügelchen mit Olive garniert
- Speckpflaumen Stk. 2.00
  
- Hausgemachte Gemüsequichewürfel 
- Hausgemachte Quiche-Lorrainewürfel
- Käse-Schinkentoast Dreieck im Paninigrill
- Currywurst im Gläsli
- Tortellini mit Pesto im Glas 
- Focaccia mit Gemüse und Mozzarella 
- Focaccia mit Rohschinken und Mozzarella
- Yakitori-Pouletspiessli mit Sweet-Chilisauce
- Samosa (Teigtaschen) mit Joghurdip 
- Crevetten im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Dip
- Stk. 3.00

 = (auch) vegetarisch

## **APÉROPLATTEN (AB 4 PERSONEN)**

- |   |       |
|---|-------|
| - Antipasti Platte mit Prosciutto, Salami, Käsewürfeln, mariniertem Gemüse und Brot   | 13.50 |
| - Käseplatten mit Hart- und Weichkäsen und mit Früchten garniert, dazu Brot           | 10.50 |
| - Ländlerplatte mit Landrauchschinken, Bündnerfleisch und Bergkäse dazu frisches Brot | 13.50 |
| - Fleischplatte mit Salami, Mortadella, Schinken und Speck, dazu Brot                 | 13.50 |

## **APÉROVARIANTEN**

- |   |       |
|---|-------|
| Variante 1 (4-5 Teile pro Person) ab 10 Personen  | 13.50 |
| Früchtespiessli                                   |       |
| Canapée gemischt rund                             |       |
| Mini-Silserli mit diversen Füllungen              |       |
| Grissini mit Rohschinken                          |       |
| Chips, Nüssli                                     |       |
| Variante 2 (6-7 Teile pro Person) ab 20 Personen  | 18.50 |
| 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 Gemüsewähe-Würfel           |       |
| Speckpflaumen                                     |       |

Weitere Varianten gerne auf Anfrage

# VORSPEISEN

CHF/Pers.

## KALT

- Kleiner Vorspeisensalat	3.50
- Bunter Blattsalat	5.50
- Gemischter Salat	7.50
- Nüsslisalat (mit Speck, Ei und Croûtons)	8.50
- Tomaten Salat (mit Mozzarella und Basilikum)	9.50
- Melone mit Rohschinken und kleiner Salatblume	10.50
- Salatblume mit Zucchini-Frischkäse-Terrine	10.50
- Blattsalat mit hausgemachten Gemüse Quiche Würfeln	10.50
- Bunter Blattsalat mit einer Lachsrose	12.00

## 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	9.50
- Das Grosse mit 8 Sorten nach Wahl und 3 Salatsaucen	12.50

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

CHF/Pers.

## SCHWEIN

- **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 Pommerysauce 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
- **Rindschmorbraten** an einer Rotweinsauce Kartoffelstock und Gartengemüse 23.50
- **Roastbeef** mit Kartoffelgratin, einem Gemüsespiess und Rotweinsauce 35.50

**GEFLÜGEL**

- **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** 

- **Süsskartoffel** mit Fetakäse überbacken auf Bulgur 15.50
- **Aubergine mit Knusperkruste**  
dazu 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**

- **Älpler-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-, Bolognaise- 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 Salami 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

**AMERIKANISCHES BUFFET**

48.50

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

- Grillbuffet;  
Beefsteak, Pouletschenkel klein, Spareribs,  
Maiskolben, Gemüseschnitzel
- Lachstranche
- Beef 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 Asiatischen-, Italienischen- und Amerikanischen- Spezialitäten

# DESSERT

		<u>CHF</u>
- Frischer Fruchtsalat	Port.	5.50
- Caramelköpfl mit Rahm	Port.	7.50
- Tiramisù	Port.	7.50
- Panna Cotta	Port.	7.50
- Mousse au Chocolat	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
- Früchteteller	Port.	6.50
- Russenzopf	Port.	2.50
- Früchtekorb	Pers.	1.10
- Früchteplatte für Buffet saisonal (für 10 Personen)		30.00
- 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
- Früchtemousse
- Tiramisù (Klassisch, Erdbeer oder Orangen)
- Profiteroles
- Diverse Mini Patisserie
- Friandise
- Käseplatte mit Brot
- Hausgemachte Brownies

# GETRÄNKE

CHF

## MINERALWASSER

- Mineral nature	50cl	3.00
	100cl	4.00
	150cl	5.00
- Mineral gesüsst	50cl	3.50
	100cl	4.50
	150cl	5.50

## BIER

- Feldschlösschen Original Flasche	33cl	3.20
- Feldschlösschen Flasche alkoholfrei	33cl	3.20
- Quöllfrisch hell	33cl	3.80
- Feldschlösschen Lager Flasche	50cl	4.00
- 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	3.00
- Tee (Beutel)	Tasse	3.00

## WEISSWEINE

- Epresses - Cully	50cl	17.50
- Pinot Grigio Borgo Magredo – DOC -Veneto	75cl	23.50
- Epresses Petit Versailles AOC	75cl	25.50
- Prosecco – Villa Sandi	75cl	24.50

## ROTWEINE

- Primitivo Salento	50cl	17.50
- Gamay	50cl	17.50
- Primitivo Donna Marzia Salento	75cl	23.50

## WEITERE WEINE

Gerne organisieren wir Ihnen auch Ihren Wunschwein, die Flaschen der angefangenen Kartons müssen übernommen werden.

## ZAPFENGELD

Wir empfehlen Ihnen unsere günstigen Getränkeangebote. Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 15.00.

# GUT ZU WISSEN GESCHIRRMIETE UND ZUBEHÖR

CHF

## GLÄSER/GESCHIRR

- Sektglas	Stk.	0.60
- Weinglas Napoli	Stk.	0.60
- Weinglas Vintage	Stk.	0.75
- Bierglas	Stk.	0.75
- Wasserkaraffen	Stk.	2.90
- Apériteller mit Glashalter	Stk.	0.60

## GESCHIRR-PAUSCHALEN

- Apéro	Stk.	2.20
- 3-Gang Menü	Stk.	6.90
- Kaffeegeschirr	Stk.	2.00

## TISCHWÄSCHE

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

## INFRASTRUKTUR

- Stehtische rund mit Housse weiss 70/110cm	Stk.	28.00
- Garderobenstände	Stk.	10.00
- Mikrofon mit Verstärker (Bose)	Tag	60.00
- Beamer	Tag	80.00
- Leinwand	Tag	20.00

Weiteres Material kann gerne durch uns organisiert werden. Die Kosten dafür werden durch uns weiter verrechnet.

## MITARBEITER

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.	45.00

## TRANSPORT

- Fahrzeug	Km	2.50
- Kühlwagen kann dazu gemietet werden		auf Anfrage

## PREISE

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. und kalkuliert für eine Mindestanzahl von 50 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.