

# Mövenpick Hotel Egerkingen Catering Angebot

## Unsere Dienstleistungen

Folgende Catering-Angebote werden mit den aufgelisteten Personal-, Transport- und Material-Kosten verrechnet:

### Personenanzahl

Die Mindest-Personenanzahl für ein Catering beträgt 20 Personen.

### Personal

	<b>CHF</b>
Stundenansätze, pro Person	
Serviceleiter, Küchenchef	75.00
Allrounder (Köche Servicemitarbeiter, Fahrer)	52.00
Es werden die effektiven Arbeitsstunden inkl. Transport und Auf-/ Abbaueiten berechnet.	

### Transport

Bei grösseren Caterings mit Mobiliar und Material wird ein LKW mit Hebebühne benötigt, den wir Ihnen zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

### An-/Abfahrtspauschale

Kurzstrecke unter 20km: CHF 100.00 Pauschalpreis

Über 20km ab Standort Egerkingen An- und Abfahrt: CHF 2.50 pro/km

### Dekoration

Bitte beachten Sie, dass in unseren Menupreisen kein Tischschmuck (Blumen, Gestecke etc.) inbegriffen sind. Gerne organisieren wir für Sie den passenden Blumenschmuck. Gestecke sind schon ab CHF 40.00 erhältlich.

Um Ihrem Anlass eine spezielle aussergewöhnliche Note zu geben, organisieren wir auch gerne die Hintergrunddekoration. Ob es für eine Westernparty; der Galgen mit Saloon ist, oder für ein Schweizer Buffet eine atemberaubende Berglandschaft mit Flüssen und Seen. Den Urwald mit Palmen für Ihre nächste Brasilienparty haben wir auch schon parat! Kosten auf Anfrage!

Wünschen Sie, dass Ihr ausgewähltes Menu beim Gedeck aufgelegt wird? Wir drucken das Menu gerne für Sie. Eine Dienstleistung, die bei uns gratis ist. Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

### Mobiliar / Material

Wir liefern Ihnen das benötigte Material und Mobiliar für Ihren Anlass:  
Kosten auf Anfrage

### Technische Infrastruktur

Wir gehen davon aus, dass uns die Infrastruktur vom Veranstalter zur Verfügung gestellt wird.

### Geschirr

Geschirrspauschale ab CHF 8.00 pro Person

[movenpick.com/egerkingen](http://movenpick.com/egerkingen)

## **Kaffeepausen**

**CHF**

### **Kleine Kaffeepausen**

**10.00**

Kaffee, Espresso, Tee und Gipfeli am Morgen

Kaffee, Espresso, Tee, frische Früchte und Süssgebäck am Nachmittag

### **Grosse Kaffeepausen**

**13.00**

Kaffeevariationen, Tee, Fruchtsäfte, Gipfeli, Kombucha, Milchshakes, saisonale Früchte, Bircher Müsli und saisonale Kreativbrötli am Vormittag

Kaffeevariationen, Tee, Fruchtsäfte, Kombucha, Eiskaffee - Drink, frische Früchte, Mövenpick Glace, Süssgebäck und farbenfrohe Dessertvariationen am Nachmittag

## Apérovorschläge

### Apéro "Swissness"

Hobelkäse  
mit schwarzem Pfeffer

Schweizer Trockenfleisch-Spezialitäten

Tête de Moine  
Würziger Bergkäse aus dem Jura

**pro Person (exkl. Getränke) CHF 13.00**

### Apéro "Italiano"

Parmaschinken  
umwickelt an Grissinis

Bresaola-Birnen-Röllchen  
Trockenfleisch mit Ruccola und Parmesan

Marinierte italienische Antipasti Brot-

Gemüsesalat

und Parmesanchips

**pro Person (exkl. Getränke) 13.00**

### Apéro "Fiesta Tapas"

Mozzarella  
mit Basilikumpüree und Tomatenchips

Serranoschinken  
an Aprikosen-Peperoni-Kompott und Schafskäse

Chilicrevetten  
verfeinert mit Ruccola und Balsamico

Eingelegte Pimientos del Piquillo  
mit frischem Weissbrot

Speckdatteln  
mit Mandel

**pro Person (exkl. Getränke) 13.00**

**Apéro Einzelpreise**

**CHF**

**Crostini**

mit Tomate	Stk.	3.00
mit Thon	Stk.	3.00
mit Pilzragout	Stk.	3.00

**Snacks**

Chäschüechli	Stk.	2.80
Schinkengipfeli	Stk.	2.80
Mini Quiche	Stk.	2.80

**Crudites**

Gemüestangen mit verschiedenen Dips/ Saucenauswahl	<b>p.P.</b>	<b>5.50</b>
Romesco Dip		
Scharfe Mandelpesto		
Senf-Minzsauce		
Süßes Tomatenrelish		
Washabi Mayonnaise		

**Fernöstliche Snacks**

Fleischbällchen	2 Stk.	3.00
Satee-Spiesse	2 Stk.	4.50
Riesencrevetten	2 Stk.	4.50

**Canapés Diagonal auf Toastbrot**

Schinken	Stk.	3.00
Salami	Stk.	3.00
Käse	Stk.	3.00
Rohschinken	Stk.	3.50
Bündnerfleisch	Stk.	3.50
Tatar	Stk.	4.00
Geräucherte Forelle	Stk.	4.00
Rauchlachs	Stk.	4.00
Crevetten	Stk.	4.00
Rauchlachstatar	Stk.	4.00

## Menüvorschläge

CHF

### 2-Gang Menü

Vorspeise und Hauptgang  
oder Hauptgang und Dessert

pro Person

39.00

### Menu komplett

pro Person

45.00

## Vorspeisen

### **Business – Salat „Mediterrane“**

Saisonale Blattsalate mit Parmesanspänen und Rohschinken  
an Dressing Ihrer Wahl (Italien oder French)

### **Business – Salat „Forêt“**

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speckwürfel und Brot Croutons  
an Dressing Ihrer Wahl (Italien oder French)

### **Business – Salat „Ocean“**

Saisonale Blattsalate mit gebratenem Crevettenspiess und Pinienkerne  
an Dressing Ihrer Wahl (Italien oder French)

### **Salat - & Antipastibuffet** (*Selbstbedienung*)

Farbenfrohe Auswahl von saisonalen Blattsalaten,  
frisch marinierten Salaten und mediterraner Antipasti.  
Bedienen sie sich selbst am Buffet, ganz nach Lust und Laune!

### **Kleiner Antipastiteller**

Coppa, Pancetta und Parmaschinken  
Mariniertes Gemüse

### **Mövenpick Tapasetagère**

Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet  
Trockenfleisch – Carpaccio, Mövenpick Tatar

### **Variation von geräuchertem Fisch**

Rauchlachs, Graved Laks, geräuchertes Forellenfilet  
dazu Meerrettichschaum und Sauce Lidingoe

## Hauptgänge

### **Rindshuftstreifen**

in rahmiger Paprikasauce mit Peperonistreifen  
dazu gebratene Schupfnudeln und Peperonifäden

### **Kalbsrahmgulasch „Crema“**

mit Spätzli, Pilzen und Wirzstreifen, fritierter Salbei

### **Piccata „Milanese“ vom Kalb**

an Tomatenrelish mit Schinkenstreifen und Champignons  
dazu Spaghetti

### **Marinierte Schweinsfiletmedaillons**

mit Parmesan-Ebly, schwarzen Oliven, getrockneten und frischen Tomaten

### **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**

in Weissweinsrahmsauce mit Champignons  
dazu Butterrösti

### **Tranchiertes Pouletbrüstchen**

an Olivensauce  
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

### **Gebratene Maispouardenbrust**

an Kräuterjus  
mit Ruccola-Polenta, Gewürz-Blattspinat, Chili und Ingwer

### **Saltimbocca „Romana“ vom Kalb**

mit Basilikumrisotto, saisonale Gemüsevariation und Randenchips

### **Glasierter Kalbsbraten**

an Estragonsauce  
mit kleinen Safrankartoffeln und Gemüseauswahl

### **Gebratenes Zanderfilet**

an Schalotten–Rotweinsauce  
mit Kartoffel–Lauch-Gemüse

### **Forellenfilets pochiert**

in Weisswein  
mit kleinen Kartoffeln, Gemüse und frischen Kräutern

### **Rotbarschfilet in Käuter–Pinienkruste**

an leichter Tomatensauce  
mit Gemüsereis

## Vegetarische Hauptgänge

### **Tortellini mit Tomaten-Mozzarellafüllung**

an Tomaten-Basilikumsauce mit gehobeltem Pecorino

### **Rigatoni (Teigwaren)**

an Cinzanosauce

Melonenwürfel, rosa Pfeffer, Parmesanspäne und Rucola

### **Rösti mit marktfrischem Gemüse**

gratiniert mit Alp Käse

### **Crêpes mit Gemüsefüllung**

an Peperonisauce und frischen Kräutern

### **Fusilli mit Spinat**

Pinienkerne und Gruyère

### **Kleines Gemüse**

mit Hirsottokugeln und Currybutter

### **Chässpätzli Pfanne**

in Butter gebraten, mit gerösteten Zwiebelstreifen  
gratiniert mit Bergkäse

### **Lauchrisotto**

mit Haselnüssen und Sultanien



## **Desserts**

### **Dessertvariation**

Schoggimousse, Tiramisù und Mövenpick Glace

### **Panna Cotta**

mit marinierten Waldbeeren

### **Tiramisù**

### **Mouseteller**

Helles und dunkles Tobleronemousse

### **Ingwerparfait**

mit Schokoladensabayon

### **Nougatterrine**

mit Waldbeeren und Mövenpick Vanille Glace

### **Caramelköppli**

mit Rahm

## Stand up Buffet Vorschläge

### Stand up Buffet "Frühling"

CHF

01.03.-31.05.

#### **Crostini**

mit Spargel, Tomaten-Mozzarella und Auberginen-Feta

\*\*\*

#### **Spargelsalat**

mit Erdbeeren

\*\*\*

#### **Crispy-Chicken**

mit Kräuterdip

\*\*\*

#### **Lachsspiess**

im Sesam Mantel mit Soja Dip

\*\*\*

#### **Serrano-Schinken**

mit Kichererbsen-Chili Salat

\*\*\*

#### **Trockenfleisch Röllchen**

mit Käse-Nuss Füllung

\*\*\*

#### **Erbsen Panna Cotta**

mit Balsamico

\*\*\*

#### **Marinierte Italienische Salate**

\*\*\*

**Erdbeer-Tiramisu, Mango-Passionsfrucht Mousse, frische Früchte, Muffins**

pro Person (exkl. Getränke)

**45.00**

**Stand up Buffet “Sommer”**

01.06.-30.09.

CHF

**Crevetten Cocktail**

\*\*\*

**Roastbeef Röllchen**

mit Soja-Sesam

\*\*\*

**Käse Lauch Muffins**

\*\*\*

**Knusprige Pouletflügeli**

mit Tomaten Salsa

\*\*\*

**Würstchen im Schlafrock**

\*\*\*

**Pikante Windbeutel**

\*\*\*

**Teriyaki Spiesse**

mit Mango Chutney

\*\*\*

**Gefüllte Blätterteigtaschen**

mit Gemüse und Frischkäse

\*\*\*

**Crostini**

mit Zucchini und Feta

\*\*\*

**Marinierte Antipasti und angemachte Salate**

\*\*\*

**Beeren Würfel, frische Früchte, Frucht Smoothie**

pro Person (exkl. Getränke)

45.00

**Stand up Buffet “Herbst”**

01.10.-30.11.

CHF

**Mini Windbeutel**

gefüllt mit Käsetartar

\*\*\*

**Marinierte Lammchops**

mit Basilikumpesto

\*\*\*

**Mini Pastetli**

mit Mövenpick Beef Tartar

\*\*\*

**Crostini**

mit Waldpilzen und Rucola

\*\*\*

**Crevetten Thai Curry**

mit Basmati Reis

\*\*\* Kürbis–

Spinatstrudel \*\*\*

**Rindspiesschen**

an Karotten Mayo

\*\*\*

**Couscous–Enten Sushi**

mit Soja Sauce

\*\*\*

**Avocado-Feta Wraps**

\*\*\*

**Antipasti und angemachte Salate**

\*\*\*

**Marronimousse, Mohnkuchen an Lavendelcreme,**

**Zwetschgen-Rum Törtchen im Glas**

pro Person (exkl. Getränke)

45.00

**Stand up Buffet "Winter"**

01.12.-29.02.

CHF

**Pouletstreifen**

mariniert mit Mango, Papaya und Chili

\*\*\*

**Rindsgeschnetzeltes Sweet Sour Sauce**

mit Basmatireis und Asia Gemüse

\*\*\*

**Panierte Riesen Crevetten**

auf Gurken Dillsalat

\*\*\*

**Beef Tartar**

in Mini Cornet

\*\*\*

**Wraps**

mit Frischkäse und Rauch Lachs

\*\*\*

**Fleischbällchen**

mit feuriger Tomatensauce

\*\*\*

**Crostini**

mit Chorizzo

\*\*\*

**Marinierte Salate**

\*\*\*

**Schafskäseroulade**

mit grillierten Antipasti

\*\*\*

**Quitten-Schoko Törtchen im Glas, gebrannte Creme, Birnen-Zimt Tiramisu**

pro Person (exkl. Getränke)

**45.00**

## Buffet Vorschläge

### Buffet „Dreiländereck“

CHF

#### **Aus dem Elsass**

Gugelhupf von hausgeräuchertem Lachs  
Elsässer Zwiebelkuchen  
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
\*\*\*

Coq au vin in Rotweinsauce mit Kürbisrisotto  
Choucroute mit Speck und Haxen  
Forelle mit Mandeln  
\*\*\*

Omelette "Surprise" mit Zwetschgenkompott  
Karamalisierte Tarte au pommes  
Weiße und dunkle Mousse au chocolat

#### **Aus der Schweiz**

Chüngelsülzi Kaninchensülze mit Kräutervinaigrette  
Filet in Blätterteig mit marinierten Zwetschgen  
Trockenfleischspezialitäten aus dem Turmmanntal  
\*\*\*

Ballotine vom "Mistkratzerli" (jungem Hahn) mit Gemüse gefüllt  
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti  
Waadtländer Saucisson auf Lauchgemüse  
\*\*\*

Schweizer Rüblitorte mit Johannisbeersauce  
Gebrannte Crème  
Solithurner Torte

#### **Aus Baden**

Zanderroulade im Wirsingblatt mit Sauce Verte  
Schwarzwälder Schinkenspezialitäten  
Tafelspitzsülze mit Schnittlauchcrème  
\*\*\*

Hechtklößchen an Rieslingsauce  
Schupfnudeln mit Waldpilzen  
Badisches Schäufele auf Bayrischkraut mit Senf  
\*\*\*

Badische Rote Grütze mit Vanilleglace  
Kaiserstühler Zibärtlecrème mit Baumkuchenspitzen  
Haselnusscrème mit gebackenen Grießschnitten

pro Person (exkl. Getränke)

75.00

## **Tessiner Buffet**

**CHF**

Steinpilzrisotto aus dem Parmesankäse serviert

### **Vorspeisenbuffet**

Zampone aufgeschnitten

Rohschinken mit Melone

Trocken-Speck

Coppa

Mortadella mit Pistazien

gebratene Forellenfilets mit Vinaigrette

Baumnuß-Salat mit Penne & Radiccio, marinierte Ochsenszunge in Salsa Verde

Büffelmozzarella mit Tomaten an Ruccolapesto

Rindscarpaccio mit Parmesanlamellen

Ruccolasalat mit Parmesan, Sardellen und Eiern

Wurstsalat „Tessiner Art“

Spaghettisalat mit Meeresfrüchten

Grissini

### **Hauptgang ab Buffet**

Gespickte Kalbskeule ganz gebraten (ab 40 Personen)

Saltimbocca

Luganighe mit Salbei gebraten

Schweinschaxen mit Merlotsauce nach "Tessiner Art" Pouletbrüstli gebraten an

Zitronenrahmsauce

Kaninchenragoût mit Rosmarin

Geschmortes Poulet in Merlot

Kalbsroulade mit Rohschinken und Salbei

Tessiner Rahmpolenta mit gebratenen Zwiebeln Breite Volleinudeln mit brauner Butter

Risotto, Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

Pesto-Spaghetti

Gemüseplatte nach Saison

### **Dessertbuffet**

Fruchtsalat mit frischen Beeren nach Saison Caramelchöpfli mit Mandelsplitter

Merlotcreme mit marinierten Rosinen in Grappa Zitronen/Mandarinenmousse

Schokoladenmousse mit Amaretto Doppelrahm mit Vanillesamen Cassata mit

Amarettosauce Ricottacreme mit Backpflaumen und frische Melonen.

Tiramisù

**pro Person (exkl. Getränke)**

**75.00**

## **Buffet „Asia“**

**CHF**

### **Indisch**

Indischer Weiskrautsalat, Kache Piaz (Zwiebelsalat), Auberginensalat  
Tomaten-Zwiebel-Dip (Cachumber), Süsssaure Auberginen (eingemacht)  
Frittierte Kreuzkümmelplätzchen  
und diverse Salat von unserem Salatbuffet mit Dressings und Garnituren

\*\*\*

Tandoori Chicken  
Bohnencurry mit Tomaten und Safranreis  
Scharfe Crevetten mit Auberginen  
Naan - Indisches Fladenbrot  
\*\*\* Mango-Kefir-  
Crème  
Süsskartoffeldessert  
Indischer Brotpudding

### **Thailand**

Phad Pak Ruamitr - Knackiges Gemüse in Austernsauce  
Tod Man Goong - Gebackene Garnelen-Küchlein mit scharf-saurer Sauce  
Tom Kha Gai - Kokosnussuppe mit Huhn

\*\*\*

### **Thaigericht aus dem Wok**

Poulet- und Rindgeschnetzeltes mit Kokosnussmilch rotem und grünem Curry  
Thai-Basilikum, Zitronengras und Kafitblätter  
Yakitori Spiessli Satay mit Erdnuss und Yakitori Spiessli Curry mit Curry

\*\*\*

Kruay Buad Chee - Bananen in Kokosnussmilch  
Thailändische Makronen  
Reiskuchen (mit Früchten)

### **China**

Diverse verschiedene Dim sum  
Shaomai, Samosa und Frühlingsrollen  
Diverse Saucen: Sojasauce, scharfe Sauce, Erdnussauce

\*\*\*

Chop Sui  
Ente nach Kanton Art  
Zander im Sesammantel

\*\*\*

Banane im Teigmantel  
Ananas mit Ingwer an Schokoladensauce  
Honigmelone mit Vanille an Kokosnussmilch

**pro Person (exkl. Getränke)**

**75.00**



