

Ihr Caterer für genüssliche Events

www.befreshcatering.ch

jjrestaurants@befreshcatering.ch

Tel; 052 208 78 40

Fax; 052 203 62 90



Hier ist eine kleine Auswahl an Gerichten

für Ihren privaten Anlass, Event oder Schulungstag

Sie treffen die Auswahl;

Sei es für ein mehrgängiges Menu , Buffet oder eine Kombination von beidem

Wir beraten Sie gerne dabei

Vorspeisen;

- Antipasta ; mit gebratenen Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Champignons
- Randensalat mit Meerrettich, Linsensalat mit Gemüse, Apfel-Lauchsalat
- Tomatenmousse mit Blattsalat und Vinaigrette
- Westernsalat (Eisberg, Chabis, Chicorée, Mais, Peperoni)
- Gemüseterrine mit Frischkäse und Salat
- Geräuchte Forelle mit Meerrettichschaum
- Vorspeiseteller mit; Avocadossalat mit Spinatroulade
- Frischkäseterrine
- Kichererbsenkugeln mit Joghurtsauce
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Kalbfleisch
- Rindscarpaccio mit Parmesan
- Blattsalat mit Käsetrüffel
- Sommersalat mit Pouletspiessli
- Tomatenmousse , Lachsmousse, Gorgonzolamousse im Tartelette
- Spinat-Käsewähe
- Spargelsalat , Randensalat mit Meerrettich, Linsensalat mit Speck, Blattsalate,
- Frühlingssalat (Radisli, Kohlrabi, Frühlingzwiebeln, Cherrytomaten)
- Wrap gefüllt mit Gemüse, und Käse
- Roulade mit Gemüsetartar
- Crevettensalat im Palmblatt

• Suppen;

- Rieslingsuppe, Tomatencremesuppe mit Basilikum,
- Bündner Gerstensuppe , Indische Linsensuppe, Bouillon mit Einlage,
- Basler Mehlsuppe, Randencremesuppe, Knoblauchcremesuppe, Gemüsesuppe mit Fleisch, Kürbiscremesuppe, Rüebl-Ingwersuppe, Blumenkohlcremesuppe

- **Hauptgerichte;**

- **Schweinefleisch:** (Alles Fleisch ist aus der Schweiz)
- Cordon bleu kann auch nach Wunsch gefüllt werden
- Schweinsfilet ganz gebraten mit Apfel-Meerrettichsauce
- Schweinsfilet Lasagne
- Schweinsgeschnetzeltes mit Speck, Tomaten, Rahm

- **Kalbfleisch;** (Alles Fleisch ist aus der Schweiz)
- Kalbsschnitzel gefüllt mit Kernen , oder Blattspinat
- Kalbsgeschnetzeltes Winterthurer Art (Erbsli, Morcheln, Cherrytomaten, Rahm)
- Kalbsschnitzel gefüllt Tessiner Art (getrocknete Tomaten, Pesto)
- Kalbshaxe Cremolata (Gemüsebrunoise)
- Kalbshohrücken am Stück gebraten
- Kalbssteak Ascona (überbacken mit Pesto aus ; getrocknete Tomaten, Rucicola, Parmesan)
- Kalbsfilet Lasagne

- **Rindfleisch** (Das Fleisch ist aus CH, USA, ARG)
- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (kann auch mit Filet oder Huft gemacht werden)
- Rindsgeschnetzeltes Flamengo (Senf, Bier)
- Rindsfiletwürfel mit Gemüse und Pilzen
- Rindshohrücken / Entrecôte / double

- **Poulet;** (Das Fleisch kommt aus CH, BRA)
- Rotes Thaicurry ,
- Pouletgeschnetzeltes Erdbeersauce
- Pouletbrust mit Chili- Rahmsauce
- Pouletbrust gebraten mexikanisch (Sesam-Mandelsauce)
- Pouletbrust mediteran (gefüllt mit mediteranem Gemüse)

- **Fisch;**
- Riesencrevetten gebraten mit Tomaten, Basilikum
- Sämtliche Süßwasserfische wie ; Egli, Forelle, Zander, Äsche, Hecht
- Seeteufelmedaillon auf Gemüse mit Champagnerschaum
- Jakobsmuscheln gebraten mit Kräuterschaum
- Ganzer Salm, oder Zander in der Folie mit Kräutern
- Fischchnusperli (Egli, Felchen, Pangasius)

- **Allerlei und Exotisches**
- Entenbrust , Angusfleisch, Bisonfleisch, Känguruh, Springbock
- Sämtliches Wildfleisch; Reh, Hirsch, Wildschwein, Perlhühner, Fasan,

- **Pfannengerichte;**

- Äplermakronen mit Lauch, Kartoffeln, Rahm, Käse, mit oder ohne Speck
- Spätzlipfanne mit Kalbfleisch, Gemüse, Rahm
- Nasi Goreng mit Poulet
- Mah Mee mit Schweinefleisch oder Poulet
- Paella mit Fisch oder Fleisch
- Indisches Curry mit Poulet oder Rind
- Makronen mit Basilikum und Tomaten
- Pizokel mit Wirz, Speck, Lauch, Käse, Rahm
- Risottopfanne mit Gemüse und Fleisch
- Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, Gemüse
- Spaghettiplausch mit verschiedenen Saucen

- **Saisonales;**

- Spargelgerichte , Grilladen, Kürbiszeit, Racelette, Fondues

- **Desserts**

- Gebrannte Creme
- Eierlikörcreme
- Schoggimousse,
- Mangomousse mit Ananas
- Cappuccinomousse
- Dörrbirnenmousse mit Glühweinschaum
- Zimtparfaitglace mit heissen Zwetschgen
- Würziges Joghurt mit Bananen
- Frische geschnittene Früchte
- Fruchtsalat
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Beeren
- Apfelcreme
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Grandmanier Creme
- Saisonale Dessert; (Erdbeeren, Rhabarber, Marroni)
- Kuchen, Cakes in vielen Geschmacksrichtungen
- Unser Bäckermeister Lyner fertigt für Sie die Torten und Kuchen nach Ihren Wünschen mit Bildern und Logos

Selbstverständlich berücksichtigen wir auch gerne Eure Wünsche und Bedürfnisse