



UNSER CATERING ANGEBOT

LASSEN SIE SICH VON UNS VERWÖHNEN!

IssGut GmbH – Weidstrasse 20 – 8808 Pfäffikon – 055 420 26 05 – 055 410 24 00 – catering@issgut.ch

Apérohäppchen

kalt

ab 10 Personen	Preis pro Stück
Nussmischung Schale	CHF 5.00
Pommes Chips Schale	CHF 4.00
Gefüllte Partybrötli Käse/Schinken/Truthahn/ Salami/Thunfisch/Rauchlachs/ Tomaten-Mozzarella	CHF 4.00
Mini-Frikadelle mit Salsa	CHF 4.00
Käse-Trauben-Spiesschen	CHF 2.50
Cêpes gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	CHF 2.50
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiess	CHF 2.20
Crostini Hüttenkäse/Bresaola Tomaten/Oliven/Thunfisch	CHF 2.50
Melone-Rohschinken-Spiess	CHF 3.00
Roastbeef-Röllchen mit Tartarsauce	CHF 3.50
Mini-Pita gefüllt Rohschinken/Rucola/Frischkäse	CHF 4.00
Gemüstick's im Glas mit Dipsauce	CHF 2.50
Grissini mit Rohschinken	CHF 3.00
Früchtespiess	CHF 3.00
Rustico Schraubenbrot (ergibt 10Port) Salami/Fleischkäse/ Schinken/Käse/Thunfisch Rauchlachs/Tomaten-Mozzarella	CHF 35.00
Riesebretzel (ab 20 Personen) Salami/Fleischkäse/ Schinken/Käse/Thunfisch/ Rauchlachs/Tomaten-Mozzarella	CHF 120.00

Apérohäppchen

warm

ab 10 Personen	Preis pro Stück
Mini Rösti mit Rauchlachs	CHF 5.00
Poulet-Satay-Spiesschen	CHF 4.00
Meatballs in Tomatensauce	CHF 4.00
Mini Würstli im Brötli	CHF 5.00
Gefüllte Champignons mit Frischkäse	CHF 3.50
Pizzaschnecke klein	CHF 3.00
Chäschüechli	CHF 3.00
Gemüsequiche	CHF 3.00
Schinkengipfeli	CHF 3.00
Mini Falafel Burger	CHF 5.00
Mini Cheese Burger	CHF 5.00
Mini Beef Burger	CHF 5.00
Saisonaies Süsschen in der Tasse	CHF 3.50
Chnolibrot 'Homemade' geschnitten	CHF 3.00
Dattel im Speckmantel	CHF 2.50



Unsere Apéro- Vorschläge

Preise pro Person (ab 10 Personen)

Der kleine Apéro

CHF 15.00

Rohschinken-Melone-Spiess
Schraubenbrot div gefüllt
Chäschüechli
Käse-Trauben-Spiesschen
Fruchtsalat

Der mittlere Apéro

CHF 23.00

Rohschinken-Melonen-Spiess
Schraubenbrot div gefüllt
Crostini div belegt
Käse-Trauben-Spiesschen
Mini Cheese oder Beef Burger
Poulet-Satay-Spiesschen
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
Fruchtsalat

Der grosse Apéro

CHF 35.00

Rohschinken-Melonen-Spiess
Partybrötli divers gefüllt
Süppchen in der Tasse
Roastbeefröllchen mit Tartar
Crostini div belegt
Crêpes mit Rauchlachs
Meatballs Tomatensauce
Pizzaschnecken
Mini Cheese, Falafel oder Beef Burger
Käse-Trauben-Spiesschen
Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Toblerone-Mousse
Fruchtsalat



Die Zusammenstellung kann nach Absprache nach Ihren Wünschen abgeändert werden.
Preisanpassungen sind dabei vorbehalten.

Vorspeisen

Salate

Pro Person (ab 10 Personen)

Cole Slow Salat	CHF	5.00
Tomaten-Mozzarella	CHF	7.00
Griechischer Salat	CHF	6.00
Kartoffelsalat	CHF	5.00
Mediterraner Pasta-Salat	CHF	5.00
Wurst-Käse-Salat	CHF	8.00
Bunter Blattsalat	CHF	5.00
Gemischter Salat	CHF	7.00
Salatbuffet klein 5 Sorten	CHF	10.00
Salatbuffet gross 10 Sorten	CHF	15.00

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum	CHF	6.00
Französische Zwiebelsuppe	CHF	6.00
Rüebli-Ingwer-Suppe <i>Vegan</i>	CHF	6.00
Gazpacho Andaluz (kalt) <i>Vegan</i>	CHF	6.00
Linsen-Süsskartoffeln-Suppe <i>Vegan</i>	CHF	6.00
Kürbissuppe mit Kernöl <i>Vegan</i>	CHF	6.00
Spargelcrèmesuppe 'Saisonal' <i>Vegan</i>	CHF	6.00
Gulaschsuppe	CHF	8.00
Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	CHF	7.00
Miso Suppe mit Tofu und Algen <i>Vegan</i>	CHF	9.00

Kalte Vorspeisen

Preis pro Person (ab 10 Personen)

Beefsteak Tatar Toast/Butter	CHF 13.00
Rauchlachs (Nor) Meerrettichschaum Zitrone/Toast/Butter	CHF 12.00
Vitello tonnato Kalbfleisch/Thunfisch Kapern	CHF 12.00
Antipasti-Teller Grillgemüse/Oliven/ Bresaola/Rohschinken Artischocken/Parmesan	CHF 13.00
Melone-Rohschinken	CHF 12.00
Rindscarpaccio Parmesan/Rucola	CHF 14.00
Rote Bete (Randen) Carpaccio <i>Vegan</i> Baumnüsse	CHF 12.00
Gemüse-Quinoa-Tatar Tomaten/Feigen	CHF 12.00

Warme Vorspeisen

Panierter Ziegenkäse marokkanisches Couscous	CHF 11.00
Spinat-Tagliatelle Parmesan-Buttersauce	CHF 9.00
Safranrisotto mit Riesencrevetten	CHF 14.00
Spaghetti di Mare Meeresfrüchten/Parmesan	CHF 13.00
Lauwarmer Gemüsesalat <i>Vegan</i> Kräuterdressing	CHF 10.00
Süsskartoffel Schiffchen/Avocado <i>Vegan</i> Kichererbsen/Sprossen	CHF 10.00
Gemüse Ravioli <i>Vegan</i> Linsen Bolognese	CHF 11.00

Speisekarte

Warme Gerichte

Preis pro Person (ab 10 Personen)

Vom Rind

Rindsfilet am Stück/Rotweinjus CHF 45.00
Kartoffelgratin/Mischgemüse

Rindsfilet/Stroganoff CHF 35.00
Spätzli/Mischgemüse

Rindsschmorbraten CHF 28.00
Kartoffelstock/Mischgemüse

Rindsgehacktes CHF 16.00
Hörnli/Apfelmus

Vom Kalb

Zürcher Kalbsgeschnetztes CHF 29.00
Rösti/Mischgemüse

Kalbsbraten/Rosmarinjus CHF 29.00
Kartoffelgratin/Mischgemüse

Kalbssteak/Morchelsauce CHF 35.00
Nudeln/Mischgemüse

Kalbsgeschnetztes 'Casimir' CHF 29.00
Basmatireis/Früchtégarnitur

Vom Schwein

Schweinscarrébraten/Kräuterjus CHF 25.00
Rosmarinkartoffeln/Mischgemüse

Schweinsgeschnetztes/Stroganoff CHF 23.00
Spätzli/Mischgemüse

Schweinspiccata Milanese CHF 24.00
Risotto/Mischgemüse

Schweinesteak/Kräuterbutter CHF 25.00
Country Cuts/Mischgemüse

Schweinefilet im Teig CHF 29.00
Kartoffelgratin/Mischgemüse

Warme Gerichte

Vom Geflügel

Pouletgeschnetzeltes/Currysauce Basmatireis/Früchtégarnitur	CHF 20.00
Pouletbrust/Pilz-Rahmsauce Nudeln/Mischgemüse	CHF 22.00
Mah Mee/Indonesisches Nudelgericht Poulet/Gemüse/Pilze/Soja	CHF 18.00
IssGut Beefburger/Bun Kartoffelkeile/Cole slow div. Toppings	CHF 20.00

Vom Fisch

Gebratenes Felchenfilet Kartoffelgnocchi/Rahmlauch	CHF 27.00
Gedämpftes Lachsfilet/Dill-Rahmsauce Petersilienkartoffeln/Spinat	CHF 27.00

Vegetarisch oder Vegan

Quorngeschnetzeltes Pilzsauce Rösti/Mischgemüse	CHF 19.00
Gefüllte Zucchini überbacken Risotto	CHF 18.00
Tagliatelle al Limone an Rahmsauce Dörrtomaten/Zucchini/Limon	CHF 15.00
Pilzrisotto mit Kräutern	CHF 16.00
Linsen-Gemüse-Ragout <i>Vegan</i> Süßkartoffeln	CHF 18.00
Kichererbsen-Ratatouille-Eintopf <i>Vegan</i> Trockenreis	CHF 18.00
Plantet Chicken 'Zürcher Art' <i>Vegan</i> Rösti/Mischgemüse	CHF 23.00
Green Mountain Burger/Bun Kartoffelkeile, Cole slow und div. Toppings	CHF 19.00
Moussaka/plant-based Gehacktem <i>Vegan</i> Cashew-Käse	CHF 17.00

Gemischte Buffets

Preis pro Person (ab 20 Personen)

IssGut Buffet

CHF 70.00

Champagnersuppe/Antipasti-Platte/
Bunte Salatschüssel mit Kernen/Roastbeef Hollandaise/
Scampi Mango-Chili-Sauce/ Lamm-Entrecôte in Kaffeepanade/
Lachs in Teriyaki Sauce/Kartoffelgratin/
Feine Nudeln/Mischgemüse

Vegetarisch/Vegan

CHF 48.00

Süsskartoffel-Kokossuppe/Gemüse-Salat/
Blattsalat-Schüssel/Tofu-Zucchini-Involtini
Gemüeschiffchen/vegane Meatballs Tomatensauce/
veganes Kichererbsen-Gemüse-Curry/vegetarisches Gyros
Pitabrot mit Hummus/Grillgemüse/
Quinoa/marokkanisches Couscous
Basmatireis

Asia Buffet aus dem Wok

CHF 55.00

Tom Kha Gai/Frühlingsrollen
Poulet-Satay-Spiesschen/Glas- Nudelsalat/
Papaya-Salat/Vegetarisches Bami Goreng/
Rotes Curry Poulet/Ente Süss&Sour/
Gelbes Curry Crevetten/ Basmatireis/Mie Noodles/
Gebratener Reis/Wokgemüse

Pasta Buffet

CHF 35.00

Minestrone/Tomaten-Mozzarella
Spaghetti Bolognese/Penne 5P/
Lachs-Spinat-Lasagne/
Farfallen Schinken-Erbesen-Rahm/
Tortellini Ricotta-Spinat-Limone

Schweizer Buffet

CHF 56.00

Mehlsuppe/Bunte Salatschüssel/Wurst-Käse-Salat/
Zürcher Geschnetzeltes/Felchen Zuger Art/
Hackbraten/Älplermagronen/Käseschnitte/Rösti/
Kartoffelgratin/Mischgemüse

Gemischte Buffets

- Burger Buffet** **CHF 48.00**
Tomatensuppe mit Gin/Bunte Salatschüssel/
Cole slow Salat/Onion's Ring/Crispy Chicken Burger/
Green Mountain Burger *Vegan*/Beef Burger/Cheese Burger/
Toppings: Eisbergsalat/Tomaten/Gurken/Cheddar Cheese/Zwiebelringe/
Cocktailsauce/BBQ Sauce/Hot&Spicy Sauce/Tartare Sauce/
Country Cuts/Chili Cheese Nuggets
- Fondue Chinoise Buffet** **CHF 50.00**
Bunte Salatschüssel/Rind-, Kalb-,
Schwein-, Pouletfleisch/Gemüse/Saucen/
Essiggarnituren/Früchte/Trockenreis/Kartoffelkeile
- Grill Buffet** **CHF 55.00**
Kleines Salatbuffet/Kartoffelsalat/Bratwurst/
Cervelat/Pouletbrust/Schweinesteak/
Rinds-Flanksteak/Gemüsespiess/Grillkäse/
Ofenkartoffeln Sourcream/ Kräuterbutter/Knoblauchbutter
- Raclette Buffet** **CHF 38.00**
Gerstensuppe/Bunte Salat-Schüssel/
diverse Raclettekäse/Kartoffeln/Essiggarnituren/
Birnen/Ananas/Speck
- Paellas aus dem Wok** **CHF 65.00**
Tomatensuppe/Bunte Salat-Schüssel/
Spanischer Tomaten-Salat/Andalusischer Gemüse-Salat/
Paellas klassisch-Geflügel-Vegetarisch



Speisekarte

Desserts

Preis pro Person (ab 10 Personen)

Fruchtsalat	CHF 6.00
mit Rahm	CHF 7.00
Tiramisu	CHF 8.00
Mojitocrème	CHF 7.00
Toblerone-Mousse	CHF 8.00
Panna Cotta	CHF 7.00
Passionsfruchtsauce	
Schokoladenkuchen	CHF 9.00
Vanilleglace	
Leckereien aus dem Glas	CHF 4.00 pro Stück
div. Mousses/div Crèmen/ Tiramisu/Panna Cotta Fruchtsalat/	
Torten nach Wahl	Preis auf Anfrage
Dessertsbuffet	CHF 15.00
Mousse/Quarkcrème	
Fruchtsalat/Apfelstrudel	
Fruchtkuchen/ Panna Cotta	
Crèmeschnitten/Tiramisu	



Getränkekarte

Mineral-/Süßwasser

Mineralwasser mit Gas	1 lt	CHF	3.50
Mineralwasser ohne Gas	1 lt	CHF	3.50
Mineralwasser mit Gas	1.5 lt	CHF	4.00
Mineralwasser ohne Gas	1.5 lt	CHF	4.00
Orangensaft	1 lt	CHF	5.00
Coca Cola	1.5 lt	CHF	5.00
Coca Cola light	1.5 lt	CHF	5.00
Apfelshorley	1.5 lt	CHF	5.00
Eistee	1.5 lt	CHF	5.00
Partybowle ohne Alkohol	pro lt	CHF	20.00
Partybowle mit Alkohol	pro lt	CHF	30.00

Warme Getränke

Kaffee/Espresso		CHF	3.00
Tee diverse		CHF	2.50
Glühwein	2dl	CHF	4.00

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33cl	CHF	3.50
Appenzeller alkoholfrei	33cl	CHF	3.50
Maisgold Einsiedler Bier	33cl	CHF	3.50

Prickelndes

Prosecco Borgo Molino	75 cl	CHF	20.00
Prosecco Borgo Molino Millesimanto	75 cl	CHF	25.00
Moët Chandon Brut Imperial Champagner	75 cl	CHF	55.00
Moscato Dettlinger	75 cl	CHF	22.00
Rimus blanc alkoholfrei	70 cl	CHF	10.00



Weisswein

Initio Klosterkellerei Einsiedeln	75 cl	CHF 22.00
Räuschling Klosterkellerei Einsiedeln	75 cl	CHF 23.00
Leutschner Sauvignon blanc Kümin Weinbau	75 cl	CHF 25.00
Wangner Chardonnay Kümin Weinbau	75 cl	CHF 22.00
Aigle Les Murailles	75 cl	CHF 22.00
Pinot Grigio 'Corte delle Rose' Venezia IGT	75 cl	CHF 18.00
Verdejo 'Val de Vie' Rueda DO Condesa Eyo	75 cl	CHF 19.00

Roséwein

Studio by Miraval Rosé	75 cl	CHF 19.00
------------------------	-------	-----------

Rotweine

Pinot Noir Klosterkellerei Einsiedeln	75 cl	CHF 22.00
Cuva Klosterkellerei Einsiedeln	75 cl	CHF 40.00
Trio Classico Kümin Weinbau	75 cl	CHF 23.00
Primitivo Salento IGT Senza Parole	75 cl	CHF 20.00
Ripasso Valpolicella Superiore Barbarossa	75 cl	CHF 21.00
Rioja Rerserva Frais del Val	75 cl	CHF 25.00

Spirituosen

Auf Anfrage

Infrastruktur

Besteck/Geschirr/Verbrauchsmaterial

Messer	Stk.	CHF	0.70
Gabel	Stk.	CHF	0.70
Löffel	Stk.	CHF	0.70
Dessertmesser	Stk.	CHF	0.70
Dessertgabel	Stk.	CHF	0.70
Dessertlöffel	Stk.	CHF	0.70
Kaffeelöffel	Stk.	CHF	0.30
Weissweinglas	Stk.	CHF	0.80
Rotweinglas	Stk.	CHF	0.80
Proseccoglas	Stk.	CHF	0.80
Wasserglas	Stk.	CHF	0.70
Bierglas	Stk.	CHF	0.80
Kaffeetasse/Unterteller	Stk.	CHF	1.30
Espressotasse/ Unterteller	Stk.	CHF	1.30
Vorspeiseteller	Stk.	CHF	1.00
Suppentasse/ Unterteller	Stk.	CHF	1.20
Speiseteller	Stk.	CHF	1.20
Dessertteller	Stk.	CHF	1.00
Aschenbecher	Stk.	CHF	0.50
Stofftischtuch 4er Tisch	Stk.	CHF	5.00
Stofftischtuch 6er Tisch	Stk.	CHF	6.00
Tischtuchrollen	Auf Anfrage		
Serviette Apero	50 Stk.	CHF	10.00
Servietten Duni	50 Stk.	CHF	25.00

Mietmobiliar

Stehtische	Stk.	CHF	10.00
Festbankgarnitur	Stk.	CHF	15.00
Bankettische (div. Grössen und Formen)		Auf Anfrage	
Kühlschrank		CHF	50.00
Zelt 3x3m		CHF	60.00
Gasgrill		CHF	50.00
Gasflasche voll (ohne Depot)		CHF	70.00
Kaffeemaschine		CHF	20.00

Mitarbeiter

Anlass-Chef	Std	CHF 80.00
Servicemitarbeiter	Std	CHF 50.00
Küchenmitarbeiter	Std	CHF 50.00

Die Arbeitszeit wird vom Standort Pfäffikon SZ gerechnet.
An- und Rückfahrt gilt als Arbeitszeit inkl. Fahrzeug

Facts

Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer

Zuschlag nur Warenlieferung 2.5% MwSt

Zuschlag mit Bedienung 7.7% MwSt

Transport bei Warenlieferung

bis 10 km

CHF 30.00

jeder weitere km

CHF 1.00

Gästezahl

Die genaue Gästezahl muss **mind. 1 Woche vor Anlass** bekannt gegeben werden. Diese wird auch zum Verrechnen des Anlasses verwendet.

Geschirr

Bei Beschädigung oder Bruch werden die direkten Warenkosten verrechnet

Deklaration Fleisch/Fisch

Rind	Schweiz	Lamm	Irland/Australien
Kalb	Schweiz	Felchen	Schweiz
Schwein	Schweiz	Lachs	Norwegen
Geflügel	Schweiz	Scampi	Vietnam
Wurstwaren	Schweiz		

Allergene

Gerne geben wir Ihnen persönlich Auskunft