



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 4.20
Mini-Frikadelle mit Salsa	CHF 4.00
Käse-Trauben-Spiesschen	CHF 2.80
Cêpes gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	CHF 2.80
Tom-Mozzi-Basilikum-Spiess	CHF 2.50
Crostini Hüttenkäse/Bresaola Tomaten/Oliven/Thunfisch	CHF 2.80
Melone-Rohschinken-Spiess	CHF 3.00
Roastbeef-Röllchen mit Tartarsauce	CHF 3.80
Gemügesticks im Glas mit Dip-Sauce	CHF 2.50
Grissini mit Rohschinken	CHF 3.00
Früchtespiess	CHF 3.30
Rustico Schraubenbrot (ergibt 10Port) Salami/Fleischkäse/Grillgemüse Schinken/Käse /Rohschinken Rauchlachs/Tomaten+Mozzarella	CHF 35.00
Riesenbretzel (ab 20 Personen) Salami/Fleischkäse/ Schinken/Käse/Thunfisch Rauchlachs/Tomaten+Mozzarella (10 Tage im Voraus bestellen)	CHF 120.00

Apérohäppchen

warm

ab 10 Personen	Preis pro Stück
Pouletspiesschen Satay	CHF 4.00
Meatballs in Tomatensauce	CHF 4.00
Gefüllte Champignons mit Frischkäse	CHF 3.50
Pizzaschnecke klein	CHF 3.00
Käseküchlein	CHF 3.00
Gemüsekuchen	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
Saisonales Süppchen in der Tasse	CHF 3.50
Knobli-Brot 'Homemade' geschnitten	CHF 3.00
Dattel im Speckmantel	CHF 2.50

Unsere Apéro- Vorschläge

Preise pro Person (ab 10 Personen)

Der kleine Apéro CHF 16.00

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

Der mittlere Apéro CHF 25.00

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

Der grosse Apéro CHF 38.00

Rohschinken-Melonen-Spiess
Partybrötli div 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
Tobleronemousse
Fruchtsalat

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

Vorspeisen

Salate

Pro Person (ab 10 Personen)

Cole Slaw 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
Gemischte Fleisch-/Käseplatte ausgarniert inkl. Brot		
Apéro	(ab 10 Personen)	CHF120.00
Hauptgang	(ab 10 Personen)	CHF200.00

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

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/Ruccola	CHF 14.00
Rote Beete 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 Riesencrevette	CHF 14.00
Spaghetti di Mare Meeresfrüchten/Parmesan	CHF 13.00
Lauwarmer Gemüsesalat <i>Vegan</i> Kräuter dressing	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 Kalbsgeschnetzeltes CHF 29.00
Rösti/Mischgemüse

Kalbsbraten/Rosmarinjus CHF 29.00
Kartoffelgratin/Mischgemüse

Kalbssteak/Morchelsauce CHF 35.00
Nudeln/Mischgemüse

Kalbsgeschnetzeltes 'Casimir' CHF 29.00
Basmatireis/Früchtégarnitur

Vom Schwein

Schweinscarrebraten/Kräuterjus CHF 25.00
Rosmarinkartoffeln/Mischgemüse

Schweinsgeschnetzeltes/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 CHF 20.00
Basmatireis/Früchtégarnitur

Pouletbrust/Pilz-Rahmsauce CHF 22.00
Nudeln/Mischgemüse

Mah Mee/Indonesisches Nudelgericht CHF 18.00
Poulet/Gemüse/Pilze/Soja

IssGut Beefburger/Bun CHF 20.00
Kartoffelkeile/Cole Slaw
div. Toppings

Vom Fisch

Gebratenes Felchenfilet CHF 27.00
Kartoffelgnocchi/Rahmlauch

Gedämpftes Lachsfilet/Dill-Rahmsauce CHF 27.00
Petersilienkartoffeln/Spinat

Vegetarisch oder Vegan

Quorngeschnetzeltes Pilzsauce CHF 19.00
Rösti/Mischgemüse

Gefüllte Zucchini überbacken CHF 18.00
Risotto

Tagliatelle al Limone an Rahmsauce CHF 15.00
Dörrotomaten/Zucchini/Limon

Pilzrisotto mit Kräutern CHF 16.00

Linsen-Gemüse-Ragout *Vegan* CHF 18.00
Süsskartoffeln

Kichererbsen-Ratatouille-Eintopf *Vegan* CHF 18.00
Trockenreis

Plantet Chicken 'Zürcher Art' *Vegan* CHF 23.00
Rösti/Mischgemüse

Green Mountain Burger/Bun CHF 19.00
Kartoffelkeile, Cole Slaw und div. Toppings

Moussaka/plant-based Gehacktem *Vegan* CHF 17.00
Cashew-Käse

Gemischte Buffets

Preis pro Person (ab 20 Personen)

IssGut Buffet

CHF 70.00

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

Vegetarisch/Vegan

CHF 48.00

Süsskartoffel-Kokossuppe/Gemüse-Salat/
Blattsalat-Schüssel/Tofu-Zucchini-Involtnis
Gemüseschiffchen/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/MieNoodles/
Gebratener Reis/Wokgemüse

Pasta Buffet

CHF 35.00

Minestrone/Tomaten-Mozzarella
Spaghetti Bolognese/Penne 5P/
Lachs-Spinat-Lasagne/
Farfalle 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 Slaw Salat/ gebackene Zwiebelringe/Crispy Chicken Burger/
Green Mountain Burger *Vegan* /Beef Burger/Cheese Burger/
Toppings: Eisbergsalat/Tomaten/Gurken/Cheddar Cheese/Zwiebelringe/
Cocktailsauce/BBQ Sauce/Hot&Spicy Sauce/Tartar-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/Knoblibutter

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/
Paella: 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
Tobleronemousse	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 Crèmes/ Tiramisu/Panna Cotta Fruchtsalat/	
Torten nach Wahl	Preis auf Anfrage
Dessertbuffet	CHF 15.00
Mousse/Quarkcrème	
Fruchtsalat/Apfelstrudel	
Fruchtkuchen/ Panna Cotta	
Crèmeschnitten/Tiramisu	

Getränkekarte

Mineral-/Süßwasser

Mineralwasser mit Gas	1 lt	CHF 3.80
Mineralwasser ohne Gas	1 lt	CHF 3.80
Mineralwasser mit Gas	1.5 lt	CHF 4.50
Mineralwasser ohne Gas	1.5 tl	CHF 4.50
Orangensaft	1 lt	CHF 5.00
Mineralwasser PET	0.5 lt	CHF 2.50
Süßgetränke PET	0.5 lt	CHF 3.00
Coca Cola	1.5 lt	CHF 5.00
Coca Cola zero	1.5 lt	CHF 5.00
Apfelschorle	1.5 lt	CHF 5.00
Eistee	1.5 lt	CHF 5.00
Citro	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 3.70
Appenzeller alkoholfrei	33cl	CHF 3.70
Maisgold Einsiedler Bier	33cl	CHF 3.70

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 60.00
Rimus blanc <i>alkoholfrei</i>	70 cl	CHF 10.00

Weisswein

Initio Klosterkellerei Einsiedeln	75 cl	CHF 23.00
Räuschling Klosterkellerei Einsiedeln	75 cl	CHF 25.00
Leutschner Sauvignon blanc Gebr. Kumin Weinbau	75 cl	CHF 26.00
Wangner Chardonnay Gebr. Kumin Weinbau	75 cl	CHF 23.00
Aigle Les Murailles	75 cl	CHF 24.00
Pinot Grigio 'Corte delle Rose' Venezia IGT	75 cl	CHF 19.00
Verdejo 'Val de Vie' Rueda DO Condasa Eyo	75 cl	CHF 19.00

Roséwein

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

Rotweine

Pinot Noir Klosterkellerei Einsiedeln	75 cl	CHF 24.00
Cuva Klosterkellerei Einsiedeln	75 cl	CHF 42.00
Trio Classico Gebr. Kumin Weinbau	75 cl	CHF 25.00
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 0.80
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
Chafing Dish	Stk	CHF 10.00
Aschenbecher	Stk	CHF 0.50
Stofftischtuch 4er Tisch	Stk	CHF 5.50
Stofftischtuch 6er Tisch	Stk	CHF 6.50
Tischtuchrollen	Auf Anfrage	
Serviette Apero	50 Stk	CHF 10.00
Servietten Duni	50 Stk	CHF 25.00

Mietmobiliar

Stehrtische	Stk.	CHF 10.00
Festbankgarnitur	Stk.	CHF 15.00
Banketttische (div. Grössen und Formen)		Auf Anfrage
Kühlschrank		CHF 100.00
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 85.00
Servicemitarbeiter	Std	CHF 55.00
Küchenmitarbeiter	Std	CHF 55.00
Mitarbeiter Auf- und Abbau	Std	CHF 55.00

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 (pro Weg/Lieferung/Abholung)

bis 10 km CHF 30.00

jeder weitere km CHF 1.50

Gästezahl

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

Geschirrvermietung

Bei Verlust, Beschädigung oder Bruch werden die direkten Warenkosten verrechnet

Geschirrlieferung Bordstein, ansonsten pro Pers/Std CHF 55.00

Deklaration Fleisch/Fisch

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

Allergene

Gerne geben wir Ihnen persönlich Auskunft