



## INSPIRATION FÜR CATERING UND FOOD EVENTS

+41 79 830 00 66  
KONTAKT@KUPFERKESSEL.CH

01 **FOOD**

02 **DRINKS**

03 **LOKAL**

**AUTHENTISCH  
KOMPETENT  
HOCHWERTIG**

# LIEBE KUPFERKESSEL KUNDEN

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Alle unsere nachfolgenden Speisen dienen lediglich als Inspiration und können gerne kombiniert, wie auch verändert werden.

Gerne besprechen wir den Event persönlich mit Ihnen, damit wir Sie kennenlernen und uns ein genaueres Bild von Ihren Vorstellungen und Anforderungen für einen gelungenen Anlass herausspüren können.

Durch unsere grosse Erfahrung in der Gastronomie können wir Ihre spezifischen Wünsche realisieren, wie auch einen speziell auf Sie zugeschnittenen Anlass zusammenstellen.

Dieses Gespräch wird unverbindlich geführt und wir geben Ihnen gerne eine massgeschneiderte Offerte nach Ihren Wünschen kostenlos ab.

Unser Unternehmen basiert auf drei Standbeinen:

## STREETFOOD

Wir verwöhnen Sie mit vielfältigen und authentischen Speisen aus unserem Foodtruck.

*Eventbeispiel: Sie laden Ihre Gäste zur gewünschten Location ein. Wir kochen das Menü frisch aus unserem Foodtruck.*

Massgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse sorgen wir uns um das kulinarische Wohl Ihrer Gäste.

*Eventbeispiel: Sie laden Ihre Gäste zur gewünschten Location ein. Wir kochen das Menü bei Ihnen mit der nötigen Infrastruktur, serviert und begleitet durch unsere Servicemitarbeiter.*

Kochkurse sowie Firmenevents! Sie wechseln die Branche und Erleben den Alltag eines Kochs.

*Eventbeispiel: Wir kochen aktiv mit Ihren Gästen das Menü. Gemeinsam servieren wir die einzelnen Gänge und geniessen miteinander unsere frisch zubereiteten Speisen.*



## CATERING

## KOCHEVENTS

Wie stellen Sie sich Ihren Wunschevent vor?

Sie haben die Wahl! Jedes Menü in dieser Broschüre ist in den Varianten STREET-FOOD, CATERING sowie KOCHEVENT verfügbar.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim durchstöbern unserer Broschüre und würden uns freuen, Sie bald als Kupferkessel-Gast begrüssen zu dürfen.

Möchten Sie mehr über uns erfahren? Besuchen Sie uns unter [kupferkessel.ch](http://kupferkessel.ch)

Martin Steiner

Manuel Imhof

Steiner

Imhof

# INHALTE

Fingerfood .....	4-5
Auf dem Holzstammtisch .....	6-7
Streetfood aus dem Truck.....	8-9
Aus dem Kupferkessel.....	10-11
Grillevents.....	12-13
Edelstück vom Holzbrett .....	14-15
Brunch Buffet .....	16-17
Salate & Vorspeisenkreationen.....	18
Suppen & warme Vorspeisen .....	19
Hauptgänge.....	20-21
Desserts & Käse.....	22-23
Passende Menüs zur Saison.....	24-25
Kulinarische Reise.....	26-27
Referenzen .....	28-29
Impressionen.....	30-31
Foodtrucks Datenblatt.....	32
Equipment / Zusätze.....	33
Mein Event.....	34
AGB .....	35

# FINGERFOOD

Serviert auf Holzbrettern und Schälchen

Kalt

pro Stück

## Vegetarisch

- Riesengrissini | Oliven 2
- Guacamole & Hummus | Pitabrotcracker 4
- Pumpernickel Praline | Frischkäse | Chili 3
- Büffelmozzarella & Rispen tomate | Pesto | Balsamico 4
- Babykartoffel | Vodka | Crème fraîche | Dill 4
- Bunte Linsen | Ziegenkäse | Honig | Thymian 4
- Gazpacho Andaluz | Focaccia 3
- Spanische Aioli | Baguette | Oliven 3

## Fleisch und Fisch

- Bündnerfleisch | Frischkäse | Kräuter | Pfeffer 3
- Rindstatar (Handschnitt) | Parmesan | Rucola 5
- Roastbeef Asia Style | Reisblatt | Wokgemüse | Soja 5
- Geräuchertes Lamm | Tandoori | Joghurt 5
- Tuna Sashimi | Cashew | Sezuan | Sprossensalat 5
- Randenlachs | Kartoffeltätschli | Zitruscreme | Kresse 5

Warm

pro Stück

## Vegetarisch

- Hausgemachte Quiche | Spinat | Bergkäse | Zwiebel 4
- Lauwarmes Focaccia | Sardische Tomaten | Büffelmozzarella | Rucola 5
- Mexican Wrap | Paprika | Mais | Chili | Sauerrahm 4
- Frühlingsrollen | Sweet Chili | Glasnudeln 3

## Fleisch und Fisch

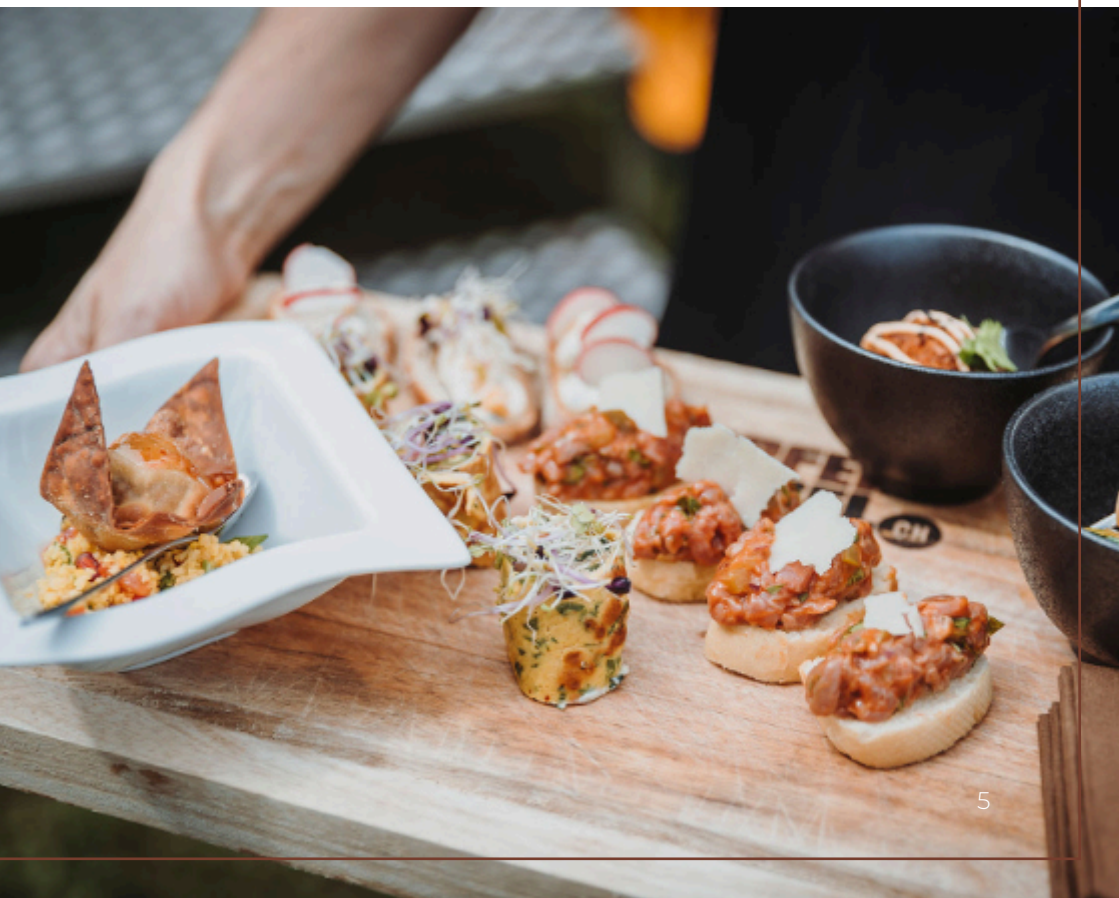
- Nürnberger Würstchen | Strudelteig | Sauerkraut | Senf 4
- Rosa Lammfilet | Sandwichkruste | Gemüsewürfel 5
- Datteln im Speckmantel 3
- Pouletballs | Kokosmantel | Mango-Chili Chutney 4

## Sandwiches Apero im Vitalbrot serviert

pro Person

### Sandwiches in verschiedenen Grössen

- Geräucherte Trutenbrust | Curry | Jaipur 10
- Mediterranes Grillgemüse | Pesto rosso *als Fingerfood*
- Rohschinken | Rucola | Oliventapenade 15
- Büffelmozzarella | Strauch-Tomate | Basilikum *als Lunch*
- Graved Lachs | Senf | Dill | Honig
- Bresaola | Parmesan | Zucchetti



# AUF DEM HOLZSTAMMTISCH

Vor den Gästen frisch zubereitet

Antipasti-Bufferet klein bis zwei Stunden

pro Person

---

## Ab 20 Personen

- Mediterranes Grillgemüse mit Rosmarin, Zitrone und geröstetem Knoblauch 25
- Oliven mit Chili-Kräutermarinade
- Bruschetta mit marinierten Tomaten an Olio extra vergine
- Bresaola, Serranoschinken und Chorizo frisch von der Aufschnittmaschine
- Parmesan, Taleggio, Büffelmozzarella und Honigricotta herrlich garniert
- Vielfältige Brote aus unserer Hausbäckerei

Antipasti-Bufferet gross ab zwei Stunden

pro Person

---

## Ab 20 Personen

- Mediterranes Grillgemüse mit Rosmarin, Zitrone und geröstetem Knoblauch 35
- Oliven mit Chili - Kräutermarinade
- Bruschetta mit marinierten Tomaten an Olio extra vergine
- Bresaola, Serranoschinken und Chorizo frisch von der Aufschnittmaschine
- Vitello tonnato oder Carpaccio vom Rind mit Oliventapenade und Rucola
- Parmesan, Taleggio, Büffelmozzarella und Honigricotta herrlich garniert
- Vielfältige Brote aus unserer Hausbäckerei





# STREETFOOD AUS DEM TRUCK

Zuhause, aus unserem Truck, im Garten oder im Geschäft

## Burgers

pro Portion

### Ab 30 Personen

- Saftiger Rindfleischburger im Maisbun 25  
Grobe Senfsauce | Rispfen-Tomate | Rotkabis | Cola Barbecue
- Chicken Burger im Ciabatta Brot  
Jaipur Creme | Eisberg | Rispfen-Tomate | Spiegelei | Speck
- Roastbeef im Knusperbaguette  
Tomatenchutney | Rucola | Chimichurri | Mozzarella
- Pulled Pork Burger im Maisbun  
Zwiebelconfit | Aioli | Rispen-Tomate | Kresse
- Quinoa Burger im Maisbun  
Salsa verde | Portulak | Rispen-Tomate | Spiegelei

*Zu allen unseren Burgern servieren wir:*

Country-Pommes mit Zitroneme Crème-Fraiche,  
Cole Slaw Salat

## Asia Food

pro Portion

### Ab 30 Personen

- Rotes Curry mit Mango & Kokos (Wahlweise: Rind/Poulet/Tofu) 32  
Wokgemüse | Duftreis | Cashew | Sprossen
- Poulet Laque - Cola-Sojadip 30  
Fried Rice | Currykarotten | Sprossensalat | Ei
- Pad Thai mit Reismudeln (Wahlweise: Rind/Poulet/Tofu) 28  
Chili | Limette | Ingwer | Erdnuss | Ei | Koriander | Shiitake
- Hausgemachte Gemüserollen 24  
Glasnudeln | Sprossengemüse | Mu-Err Pilze | Sweet Chili Dip
- Satay-Pouletspiess / Erdnusssauce 30  
Limettenreis | Lauchgemüse | schwarzer Sesam | Chili
- Rindscurry „Indisch“ 32  
Safranreis | Zimtreis | Aubergine | Litschi | Joghurt





## Swiss Food

pro Person

### Ab 30 Personen

- Speckrösti  
Walliser Raclette Käse | Jungzwiebel
- Süsskartoffelrösti  
Grillgemüse | Rucola | Knuspernüsse
- Ziegenkäserösti  
Honig | Randen Pickles | Kräutersalat
- Lachsрösti  
Zitrone | Kresse | Dill | Rosa Pfeffer
- Rösti  
Fleischkäse | Spiegelei | Zwiebelconfit

42

*Unsere Rösti wird aus gekochten Kartoffeln zubereitet und in Butter goldig braun gebraten.*

# AUS DEM KUPFERKESSEL

Auf offenem Feuer

Vor Ihren Gästen zubereitet

pro Person ab

## Bestseller

Risotto nach Ihrem Wunsch auf offenem Feuer im Kupferkessel zubereitet. Dazu empfehlen wir ein reichhaltiges Grillangebot. 49

### Risotto Variante

- Weisswein
- Prosecco
- Rotwein
- Safran
- Kräuter
- Steinpilz
- Babyspinat
- Tomate

### Grill Varianten

- Rosa Rindsentrecôte  
Rosmarin | grober Senf
- Schweizer Pouletbrust  
Jaipur Marinade
- Black-Tiger Crevetten  
Knoblauch | Thymian
- Lachswürfel  
Limette | rosa Pfeffer

### Toppings

- Saisongemüse
- Schmelztomate
- Demi-Glace
- Pesto Rosso
- Knusper Rucola
- Gehobelter  
Parmesan

## Aus unserem Kupferkessel mit Lagerfeuerromantik

pro Person

### Fleisch / Fisch

- Äpler Makkaroni mit lila Kartoffeln 23  
Bauernspeck | Bergkäse | Röstzwiebeln | Zimtapfelmus
- Rindsgulasch mit Wurzelgemüse und Knoblauchbaguette 27  
Kartoffel | Rauchpaprika | Zitrone | Kümmel | Sauerrahm
- Pot au Feu vom Kalb mit Meerrettichschaum 29  
Kräuterkartoffeln | Knollengemüse | Kresse
- Bouillabaisse – Französischer Fischeintopf 34  
Zander | Lachs | Black-Tiger Crevetten | Safransud  
Schmorgemüse | Aioli-Baguette





# GRILL EVENTS

Gerichte vom Grill mit passendem Buffet

Vom Grill

pro Person

## Grill Event mit Salat-Buffet

Ab 30 Personen, wählen Sie aus vier Gerichten vom Grill, drei Toppings und vier Salaten, ab 60 Personen bis zu neun Salate. 59

### Grillgerichte

 30+ | wähle 4 Gerichte

- Rosa Rindsentrecôte am Stück gebraten
- Schweinssteak (sous-vide) an Bier-Senf Marinade
- Pouletbrust an Jaipur Marinade
- Lachsfilet an Limette & rosa Pfeffer
- Kalbsbratwurst oder Bauernbratwurst
- Black-Tiger Crevette mit Thymian & Chili
- Bohnenpatty mit Peperoni (Vegan)
- Paniierter Tomme Käse
- Maiskolben

*Zu unseren Grill-Gerichten servieren wir:*  
Junge Kartoffeln mit Schnittlauch Crème Fraîche,  
Mediterranes Grillgemüse



## Toppings

30+ | wähle 3 Toppings

- Cola-Barbecue Sauce
- Rosmarinjus
- Hausgemachter Kräuterbutter
- Chimichurri
- Tomatenpesto mit Chili

## Salate

60+ | wähle bis zu 9 Salate

30+ | wähle bis zu 5 Salate

- Gemischte Blattsalate  
Kresse
- Tomaten Mozzarellasalat  
Basilikum
- Linsensalat „Beluga“  
getrocknete Tomaten  
Frühlingszwiebel
- Gurkensalat  
Joghurt | Dill
- Farbiger Karottensalat  
Orangenreduktion
- Kartoffelsalat  
Radiesliwürfel | Sauerrahm
- Safranierter Cous-Cous  
Zitrone | Chili
- Griechischer Salat  
schwarze Oliven
- Maissalat  
Curry | Gemüsewürfel
- Glasnudelsalat  
Koriander | Ingwer
- Kabissalat  
Kümmel
- Randensalat  
Apfel | Nüsse
- Diverse Brote von unserer  
Hausbäckerei

*Sommer Sonne Sonnenschein*

# EDELSTÜCK VOM HOLZBRETT

Kupferkessels Best

Saftig gegrilltes Fleisch serviert auf dem Holzbrett

pro Person

## Starter

Kupferkessels legendärer Caesar Salat mit pochierem Ei  
Speckchip | Parmesan | Sprossen | Hausdressing | Knuspernüsse

109

## Hauptgericht

- Kalbscarrée sous Vide
- Rinds Tomahawk
- Lammrack

## Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Zwiebelconfit
- Speckbohnen
- Café de Paris
- Schmelztomaten
- Jus

*für Fleischliebhaber!*







# BRUNCH BUFFET

Der perfekte Start in den Tag

Kontinentales Brunch Buffet „Kupferkessel“

pro Person

## Kaltes Buffet (ab 30 Personen)

- Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten 40
- Graved Lachs mit Zitrone, Schalotten, Kapern und Meerrettichschaum
- Fleischplatte mit Bündnerfleisch, italienischem Rohschinken, spanischer Chorizo, Saftschinken usw.
- Exotischer Fruchtsalat im Glas
- Müeslibar mit verschiedenen Flocken, Beeren, Joghurts und Toppings
- Verschiedene Konfitüren, Honig und Schokoladenaufstrich
- Butter, Margarine, Frischkäse

## Warmes Buffet, frisch auf Bestellung gekocht

- Spiegeleier (Schweizer Eier)
- Rührei (Schweizer Eier)
- Knuspriger Bauernspeck
- Kalbswürstchen mit Rosmarin
- Pan Cake mit Ahornsirup und Zuckerschnee
- Knusprig gebratene Butterrösti
- Buttergipfel, Laugengipfel, Vitalbrot, Bauernbrot, Maisbrot, Toastbrot, Baguette, Sonntagszopf

*Getränke können auf Wunsch ergänzt werden.*



# SALATE & VORSPEISENKREATIONEN

Ab 30 Personen

Salate	pro Portion
▪ <b>Bunter Blattsalat im Körbchen</b> Kirschtomate   Knuspernüsse   Sprossen	11
▪ <b>Nüsslisalat mit pochiertem Ei</b> Speckchips   Knusperbaguette   Randenpickles	14
▪ <b>Ziegenkäse Bonbon</b> Rucola   Honigdressing   Thymian	16
▪ <b>Kupferkessel Bowle</b> Quinoa   Babyspinat   Avocado   Mango   Granatapfel   Knuspernüsse	14
▪ <b>Caesar</b> Parmesan   Ei   Croutons   Crispy Chicken	16

Vorspeisekreationen	pro Portion
▪ <b>Carpaccio vom Weiderind</b> Riesen-Grissini   Parmesan   Zitrus   Rucola   Oliven	16
▪ <b>Carpaccio vom Thunfisch</b> Rosa Pfeffer   Rettich   Zitrus   Sprossen   Eisgurke	18
▪ <b>Pochiertes Roastbeef</b> Asiasud   Wasabi   Reisblatt   Babymais   Okra   Shiitake   Ingwer	16
▪ <b>Türmchen von Büffelmozzarella und Tomate</b> Knuspriges Focaccia   Basilikum   Grillierte Zucchini   Pesto Rosso	14
▪ <b>Lauwarmer Spargelsalat (saisonal)</b> Orange   Serranoschinken   Spargelespuma   Kräuterharmonie	15

# SUPPEN & WARMES VORSPEISEN

Ab 30 Personen

Suppen	pro Portion
▪ <b>Kokos-Kaffir</b> Zitronengras   Shiitake   Sesam   Chili	12
▪ <b>Karotte-Vanille</b> Honig   Rahm   Wurzelgemüse	12
▪ <b>Waldpilz-Zimt</b> Weisswein   Kräuter   Kartoffel	12
▪ <b>Apfel-Ingwer</b> Sellerie   Weisswein   Rahm	12
▪ <b>Tomaten-Aubergine</b> Geräucherter Knoblauch   Rucola	12

Warme Vorspeisen	pro Portion
▪ <b>Zanderbonbon</b> Safransud   Wurzelgemüse   Pesto Rosso	17
▪ <b>Orangerisotto</b> Gebratener Fenchel   gehobelter Parmesan   Sternanis	14
▪ <b>Steinpilz Ravioli</b> Parmesan   Kräuterespuma   Rispen-Tomaten   Kurkuma-Lauch	15

# HAUPTGÄNGE

Ab 30 Personen

Kalb, Rind, Lamm, Schwein und Geflügel	pro Portion
▪ <b>Kalbscarrée sous vide</b> Kartoffel-Gratin   Röstgemüse   Thymian-Chili Brösmel	46
▪ <b>Rosa Kalbfleischwürfel</b> Cognacrahmsauce   Kräuterseitling   Butterrösti Kerbelschaum   glasiertes Gemüse	41
▪ <b>Rosa Rindsentrecôte dünn aufgeschnitten</b> Proseccorisotto   mediterranes Gemüse   Jus   Rucola   Parmesan	43
▪ <b>Rindsfilet vom Grill</b> Schupfnudeln   Béarnaise   Jus   Strauchkarotte	53
▪ <b>Grossmutter's Hacktätschli</b> Kartoffel-Pastinakenstampf   Speckbohne   Jus	32
▪ <b>Rosa Lammrack an Kräuterkruste</b> Jus   knusprige Maisstange   Ofengemüse   schwarzer Knoblauch	43
▪ <b>Rosa Rindfleischwürfel Stroganoff</b> Quarkspätzli   Waldpilze   Peperoni   Essiggurke   Crème-Fraîche	36
▪ <b>Coq au vin</b> Junge Kartoffeln   Rosmarin   Zucchetti   Knoblauch   Dörrtomate   Oliven	34
▪ <b>Chicken Tandoori mit Joghurt</b> Buntes Linsendaal   Lauch   Kurkuma   Reisblatt	33
▪ <b>Luzerner Chügelipastetli an Cognacsauce</b> Country Pommes   gebratene Pilze   Saisongemüse	30



Fisch	pro Portion
▪ Gebratener Wolfsbarsch mit Pernodschaum Limettenrisotto   Babyartischocken	42
▪ Rosa Thunfischsteak im Sesammantel Hausgemachte Frühlingsrolle   Wasabischaum   Mango	39
▪ Black-Tiger Crevette & Kokos Curry Pak Choy   Reisküchlein	34
▪ Pasta mit grillierten Lachswürfeln Kirschtomaten   Zucchetti   Basilikum   Zitronengras	29

Vegetarisch	pro Portion
▪ Hausgemachte Steinpilzravioli Safransauce   Gemüsewürfel   Kresse   Parmesan	29
▪ Hummus mit lauwarmem Linsenbrot Oliven   Paprika   Sesam   Koriander-Joghurt   Avocado	26
▪ Paniertes Tomme Käse Grillgemüse   Früchtechutney   Süsskartoffeln	27
▪ Tikka Masala mit Linsenbrot Kichererbsen   Kokos   Tomaten   Gemüse	25
▪ Luftiges Blätterteigkissen Gemüsewürfel   Proseccoschaum   Kerbel	24
▪ Lila Pfannkuchen Gorgonzola   Pilze   Karamellbirne   Nüsse	25

# DESSERTS & KÄSE

Ab 30 Personen

## Als Tellergericht

pro Portion

- **Moelleux au chocolat** 13  
Weisser Kern | karamellisierte Saisonfrucht | Bourbon-Vanilleglace
- **Crème brûlée im Tontopf** 8  
Tonka | Zitrus | Rohrzucker
- **Duo vom Schokoladenmousse** 13  
Krokant | Heidelbeeren | Kaffee
- **Erdbeeren mit Rosmarinquark** 14  
Vanille | Orange | Balsamico | Butterteig
- **Apfelhüechli mit Vanilleschaum** 13  
Zimt | Minze | Staubzucker
- **„Fräss-Sack“ Glace Velo mit Toppings** 15  
ab 50 Personen
- **Tiramisu im Glas** 11  
Löffelbiscuit | Likör | Kakao | Minze
- **Internationale Käseauswahl auf dem Holzbrett** 14  
Hausbrot | Mango-Chili Chutney | Chnusperrüsse

## Als Weckglas-Bufferet

pro Person

- **Schokomousse** 15  
Beeren | Krokant
- **Crème brûlée**  30+ | wähle 2 Sorten  
Tonka | Granatapfel
- **Tiramisu**  60+ | wähle 4 Sorten  
Passionsfrucht | Kakao
- **Joghurt Beerentraum**  
Crumble | Limette
- **Panna Cotta**  
Mango

Für Hochzeitstorten leiten wir Sie gerne an unsere Spezialisten weiter.



# PASSENDE MENÜS ZUR SAISON

Ab 30 Personen

## Frühling

pro Person

### Bunter Spargelsalat

83

Orange | Rohschinken | Spargelespuma | Kräuterharmonie

\*\*\*

### Weinschaumsuppe

Lauchstroh | Pfälzer Karotte | Frühlingszwiebel | Muskat

\*\*\*

### Rosa Kalbscarrée „sous vide“

Einkornrisotto | Ofengemüse | Zitrus | rosa Pfeffer | Jus

\*\*\*

### Lauwarmes Schokoküchlein „Moelleux“

Valrhona Schokolade | Macadamia Glace | Erdbeer | Rhabarber

## Sommer

pro Person

### Türmchen von Büffelmozzarella und Tomate

79

Knusprige Focaccia | Basilikum | grillierte Zucchetti | Pesto Rosso

\*\*\*

### Kresseschaumsuppe

Zitrus | Kurkuma | Chili

\*\*\*

### Rindsentrecôte dünn aufgeschnitten (Tagliata di bue)

Chimichurri | Jus | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen

Schmelztomaten | Zwiebelconfit

\*\*\*

### Pfirsichkaltschale

Bourbon Vanille Glace | Prosecco | Minze | Kokos

## Herbst

pro Person

### Nüsslisalat mit pochiertem Ei

Speck | Rispfen Tomate | Keimlinge | Knusperbaguette

89

\*\*\*

### Muskat-Kürbiscrèmesuppe

Honig | Sternanis | Weisswein | Randenchip

\*\*\*

### Rosa Rindsfilet Medaillon

Getrüffelter Kartoffel-Pastinaken Stampf | Blattspinat  
Babykarotte | Jus

\*\*\*

### Winterzauber

Marronimousse | Portwein-Feige | Zimt



# KULINARISCHE REISE

Ab 30 Personen

## Swiss Style

pro Person

### Bünderfleischcarpaccio

85

Gehobelter Bergkäse | Kräutersalat | Blüten

\*\*\*

### Rieslingschaumsüppchen

Wurzelgemüse | Rahm | Schnittlauch

\*\*\*

### Rosa Kalbfleischwürfel an Cognacsauce

Butterröstlätäschli | Strauchkarotte | Jungzwiebel | Waldpilze

\*\*\*

### Tobleronemousse

Heidelbeeren | Alpenkräuter | Krokant

## French Style

pro Person

### Knuspriger Ziegenfrischkäse im Brickteig

82

Brunnenkresse | Honig | Thymian | Feigen

\*\*\*

### Vichyssoise Suppe

Kartoffel | Lauch | Muskat

\*\*\*

### Rosa Entenbrust an Orangenreduktion

Mais-Soufflé | Vanille-Peperonata | Zwiebelconfit

\*\*\*

### Moelleux au chocolat

Karamell | Feigen | Pastis | Vanilleglace



## Italy Style

pro Person

### Salat von Babyspinat an Tomaten-Vinaigrette

79

Oliven Grissini | Parmesan | Basilikum | Balsamico

\*\*\*

### Zucchetticrèmesuppe

Zitrusschaum | grilliertes Focaccia

\*\*\*

### Tagliata di bue an Jus (Rindsentrecôte dünn aufgeschnitten)

Champagner Risotto | Rucola | Mascarpone | Mediterranes Grillgemüse

\*\*\*

### Tiramisu im Glas

Löffelbiscuit | Likör | Kakao | Minze

## Asia Style

pro Person

### Glasnudelsalat mit Avocado

71

Babyingwer | Sesam | Shiitake Pilze

\*\*\*

### Kokos-Kaffirsuppe

Zitronengras | Chili

\*\*\*

### Poulet Laque (karamellisiertes Poulet)

Jasminreis | Currykarotten | Junglauch

\*\*\*

### Grillierte Ananas

Kokosglace | schwarzer Pfeffer | Minze

# REFERENZENZEN

Ein kleiner Auszug aus unseren Events

- Thomson Reuters, Flying Dinner Zug
- Porsche Zentrum Zug, Streetfood zur Vorstellung des Porsche Taycan
- Crédit-Suisse, Weihnachtsevent Schwanenplatz Luzern
- URECH Optik Aarau, 2-Tagesevent mit diverser Streetfood
- Vita Bad AG, Sommerevent im Firmengelände in Ermensee
- Stebler AG, Firmenevent in Industriehalle
- MERBAG, Dinner-Showroom Schlieren
- ERNI AG, Streetfood Event Schongau
- Spitex, Weihnachtsevent-Orientalisches Buffet
- IGEHO 2019, Stand mit Foodtruck-Messe Basel
- Laboratorium Luzern, Streetfood für Hackaton
- Luzern Diskutiert, Flying Dinner für Bundesräte und VIPs
- Seven-Air Gebr. Meyer, Flying Lunch mit Food-Truck auf Firmengelände
- Firma Hoppler Zufikon, Galadinner auf dem Firmengelände
- NEUCO AG, Sommerevent im Forsthaus Zufikon
- NOTTER AG, Sommerevent mit Älplermaccaroni vom Feuer
- Creative Foto AG, Grillevent auf Firmengelände in Hildisrieden
- Häfliger Storen, 50 Jahre Jubiläum Südhang Eschenbach
- Gourmesse 2019, Streetfood im Auftrag von Salz & Pfeffer Magazin
- Finnova Lenzburg, Lunch im Firmengebäude Lenzburg
- Fröschenzunft Meggen, Hochzeit
- Baswa AG Baldegg, Sommerfest mit Foodtruck
- Tag Der Wirtschaft Schlieren, «bei Mercedes Benz Nutzfahrzeuge»
- EMPA St. Gallen, Businesslunch im Firmengebäude
- Tesla Store Cham, Kundenevent von Zugsports
- KSA Frühlingsevent, Flying Dinner in Aeschbachhalle 6 Aarau
- Hartmetall Estech, Weihnachtssupper Braui-Turm Hochdorf
- Hotel Dorint Interlaken, Weihnachtssessen im Gewächshaus Costeli
- Burghalde Lenzburg, Asia Flying Dinner für Hochzeitsgäste
- Birkenranch Urswil, Hochzeitsdinner mit Foodtruck
- Regionales Pflegezentrum Baden, Mitarbeitererevent Streetfood Style
- Stadt Zürich, Dinner auf den Weingut Kaiserspan
- Senevita Dietikon, Mitarbeiter Weihnachtssessen
- Klosterhof Aesch, Flying Dinner im Weinkeller
- Schmid Amrhein, Firmenevent in Industriehalle Luzern
- Josef Imgrüt AG, Teamevent in Firmengebäude
- Schloss Heidegg, Hochzeitsfingerfood aus dem Truck
- HEV Luzern, Braui Hochdorf 480 Personen Flying Dinner
- Stierli Solar, Taufe mit Gerichten aus dem Foodtruck

- Kantonsspital Luzern, Anitpastibuffet auf Holzstamm
- British Classic Cars Knonau, Event mit very British Fingerfood
- SSP Kälteplaner AG, Kundenevent Dinner am grössten Feuerwerk der Schweiz
- UTZ Group, Lunch im Firmengebäude
- ETH Zürich, X-mas Party» mit Fingerfood und Weihnachtsmenü
- Kjus Sportswear, Lunch im Firmengebäude Hünenberg Zug
- Coop Bau+Hobby, Weihnachtsessen im Schloss Wildenstein-Bad Bubendorf BL
- Lyreco Switzerland, Teamevent im Neubau Dintikon & Lunchs in Dietikon und Dintikon
- Shell Tankstellen Limmattal, Weihnachtsdinner
- Kreditfabrik Horgen, Neueröffnung mit Flying Dinner
- APK Bundesräte, Dinner auf Schloss Heidegg
- Ineichen AG, Weihnachtshöck mit Foodtruck im Firmengebäude
- ATX Hitzkirch, Weihnachtsevent mit Biersomelier
- Kaufmann Systems, Grillevent auf Firmengelände
- Hochzeit am Rhein, Foodtruck Event in Villa mit Rheinanstoss
- Keisers Kammer Bettwil, Bed & Breakfast / Kochen vor Ort
- Beck AG, Weihnachtsessen Pfadihuus Ballwil
- Topwell Apotheken, Teamevent auf Go-Kartbahn Fimmelsberg TG
- Chrüz matt Pflegeheim, Weihnachtsevent für Mitarbeiter
- Inopan Pratteln, Grillevent auf Firmensitz
- Obermühle Ermensee, Geburtstagesevent & Brunch auf dem Bauernhof
- Thalmann Sanitär, Open House mit Antipastibuffet
- Birkenranch Urswil, Diverse Hochzeiten mit Foodtruck
- Alois Koller AG, Fingerfood im Firmengebäude Bremgarten»
- Klosterhof Aesch, Geburtstagesevent aus Foodtruck
- Schür zum Hirschpark, Hochzeitsevent
- Härdi Orthotech, 3-tägige Eröffnung im Neubau in Schöftland und Weihnachtsdinner 2017
- Similasan, Weihnachtsdinner
- Profot, 30 jähriges Firmenjubiläum
- Stanzerei Baden AG, Hochzeitsevent mit anschliessendem Barbetrieb
- Trinkhalle Interlaken, Hochzeitsevent mit anschliessendem Barbetrieb
- Margadant AG, Grillevent mit Foodtruck
- Eberli Metallgestaltung, Start Grillsaison 2018
- Tennisclub Bremgarten AG, Eröffnung Saison 2018
- Glarner Berge, Geburtstagesevent mit Gerichten auf offenem Feuer
- Bäckerei Ruckli, Jahresessen in Sarmensdorf
- Aircenter Dättwil, Firmenevent mit Grillplausch







# FOODTRUCKS DATENBLATT

Unsere Foodtrucks rollen zu Ihrem Wunschort...



## DER FOODTRUCK FÜR STREETFOOD-, PRIVAT & FIRMENEVENTS

### Foodtruck Nr. 1

Gewicht:	3.2 Tonnen
Länge:	6 Meter inkl. Deichsel
Breite:	2.10 Meter
Höhe:	3.20 Meter

### Stromanschluss

Minimalleistung:	CEE 16/400v
Präferenzanschluss:	CEE 32/400V

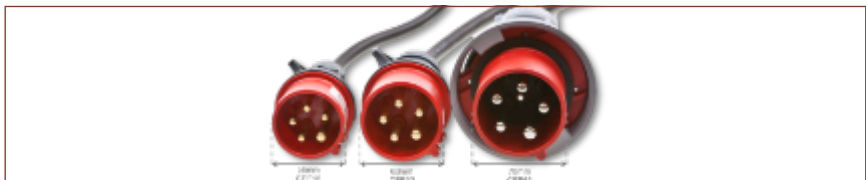
## DER FOODTRUCK FÜR EVENTS AB 300 PERSONEN

### Foodtruck Nr. 2

Gewicht:	3.5 Tonnen
Länge:	6 Meter inkl. Deichsel
Breite:	2.10 Meter
Höhe:	3.20 Meter

### Stromanschluss

Minimalleistung:	CEE 32/400v
Präferenzanschluss:	CEE 63/400V



# EQUIPMENT / ZUSÄTZE

## Kostenübersicht

KOSTENART	EINHEIT	ANZAHL	CHF / EINHEIT	CHF TOTAL
Mitarbeiter Koch	pro Stunde		60.00	
Mitarbeiter Service	pro Stunde		60.00	
Wegpauschale	pro Kilometer		2.00	
Wegpauschale Food Truck bis 30km	pauschale		150.00	
Wegpauschale Food Truck ab 30km	pro Kilometer		4.00	
Gedeck Fingerfood	pro Person		3.00	
Gedeck Flying Dinner & Brunch	pro Person		6.00	
Gedeck Menü	pro Person		6.00	
Gedeck Bambus / Streetfood	pro Person		3.00	
Gedeck Grill	pro Person		4.00	
Stofftischtücher & Stoff Serviette	pro Person		5.00	
Gläser Miete	pro Person		1.50	

Alles weitere; von Tischdekoration bis Blume finden Sie im Online-Shop unter [www.restau-rent.ch](http://www.restau-rent.ch)



# MEIN EVENT

Stellen Sie hier Ihren Wunschevent zusammen

ANLASSBEZEICHNUNG	EVENTDATUM
-------------------	------------

KUNDENDATEN	RECHNUNGSADRESSE
-------------	------------------

ANZAHL PERSONEN (Definitive Anzahl 7 Tage vor Event)		
Erwachsene:	Fleisch:	Vegi:
Kinder:	Fleisch:	Vegi:
Davon Intoleranzen:	Fleisch:	Vegi:

EVENTLOKAL	KONTAKTPERSON VOR ORT
------------	-----------------------

ABLAUF 1		ABLAUF 2	
Uhrzeit	Programm	Uhrzeit	Programm

FOOD	FINGERFOOD	MENÜ	DESSERT
------	------------	------	---------

GETRÄNKE
----------

# AGB

## Allgemeine Geschäftsbedingungen der Kupferkessel GmbH

### Leistung

Alle angegebenen Preise sind in CHF inkl. der aktuellen Mehrwertsteuer.

### Teilnehmerzahl

Die Anzahl der Gäste kann bis 30 Tage vor dem Anlass geändert werden, sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde.

Kleinere Änderungen (+/- 10%) der Gästeanzahl können bis 7 Tage vor dem Anlass vorgenommen werden. Bei Änderungen der Gästeanzahl später als sieben Tage vor dem Anlass wird die ursprünglich gemeldete Anzahl gedeckter Plätze in Rechnung gestellt.

Die bei der Anmeldung angegebene Personenzahl darf bei einer Veranstaltung nicht überschritten werden. Kurzfristige Anmeldungen müssen gemeldet und mit Kupferkessel abgesprochen werden. Diese werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

### Auftragsbestätigung

Die bei der persönlichen Offerte angehängte Auftragsbestätigung muss spätestens bis 30 Tage vor dem Anlass per Post oder das eingescannte Dokument per Email an Kupferkessel retourniert werden.

### Alkoholische Getränke

An unter 16-jährige verkaufen wir keine alkoholischen Getränke. An unter 18-jährige nur Bier und Wein. Im Zweifelsfall verlangen wir einen Ausweis.

### Annulationsgebühren

Bis 30 Tage vor der Veranstaltung: die entstandenen Kosten, mind. CHF 200.-  
- Bearbeitungsaufwand. Bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 90% der vereinbarten Leistungen.

### Geringfügige Änderungen

Kupferkessel behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Ware auf dem Markt, seine Leistungen in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig zu ändern. Kupferkessel verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

### Zahlungen

Die vereinbarte Leistung und die konsumierten Getränke werden nach dem Anlass in Rechnung gestellt mit einem Zahlungsziel von 30 Tagen.

Ab einer vereinbarten Leistung von über CHF 15'000.- erheben wir 30 Tage vor dem Anlass eine Akontozahlung in der Höhe von 40%.

## STREETFOOD

Wir verwöhnen Sie mit vielfältigen und authentischen Speisen, frisch in unserem Foodtruck zubereitet.

*Kreative Küche  
und Präsentation  
mit Liebe zum  
Detail.*

**AUTHENTISCH**



*Unser Team  
freut sich  
auf Ihren  
Event!*

## CATERING

Massgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse sorgen wir uns um das kulinarische Wohl Ihrer Gäste.

**KOMPETENT**



## KOCHEVENTS

Kochkurse sowie Firmenevents! Sie wechseln für einmal die Branche und erleben den Alltag eines Kochs.

*Besuchen Sie  
uns Online!*

**HOCHWERTIG**



STREETFOOD · CATERING · KOCHEVENTS