



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Cateringvorschläge

Emmentaler Schaukäserei

das Ausflugsziel im

Emmental

**Die Emmentaler Schaukäserei hat täglich geöffnet
auch an Sonn- und Feiertagen**

Öffnungszeiten	April – Oktober	9.00 – 17.00 Uhr	Küche bis 16.30
	November – März	9.00 – 17.00 Uhr	Küche bis 16.30

Emmentaler Schaukäserei Catering

Am schönsten ist es doch Zuhause.

Das Emmentaler Schaukäserei Catering bewirbt Sie gerne wo immer Sie möchten.

Wir freuen uns Ihnen hier einige Vorschläge für Ihren Anlass zu präsentieren.

Lassen Sie sich inspirieren und kontaktieren Sie uns für eine individuelle Offerte.

Apero

Aperokonditionen:

Folgende Vorschläge und Preise gelten ab einer Bestellung von 25 Portionen.

Abgeholt:

In der Emmentaler Schaukäserei abgeholt fertig Zubereitet und angerichtet in (Warmhalte)-Transportgeschirr.

Gerne liefern wir Ihnen unsere Spezialitäten nach Hause.

Verrechnung nach Kilometer CHF 5.00 pro km.

„Schaukäserei Apero“ 26.80

Das perfekte Apero für Ihren Hochzeits- oder Festtags-Anlass.
Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade, Stöcklikäse, Mutschlikäse, Tête de Moine und Weichkäse aus der Region.
Schinken, Pastrami, Speck sowie Huuswurst von der Metzgerei Flückiger.
Garniert mit getrockneten Früchten und Essiggemüse.
Brot und Züpfе von der Schaubäckerei Meier, hausgemachter Käsekuchen, Früchtespiess, Chips, Nüssli, Tomaten-Frischkäsespiess und Melonenkaltschale-Shot

Käsebrett 13.20

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade, Stöcklikäse, Mutschlikäse und Weichkäse aus der Region.
Garniert mit frischen Früchten und hausgemachtem Apfel-Birnenchutney dazu Brot und Züpfе von der Schaubäckerei Meier

Käse-Fleischbrett 15.60

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade, Stöcklikäse, Mutschlikäse und Weichkäse aus der Region.
Schinken, Pastrami, Speck sowie Huuswurst von der Metzgerei Flückiger.
Garniert mit frischen Früchten, Essiggemüse, knuspriges aus der Kambly, Brot und Züpfе von der Schaubäckerei Meier

Hausgemachte Käsespezialität 12.00

Käsekuchen 16cm Ø (in 8 Stücke geschnitten)

Menu's

Menukonditionen:

Folgende Vorschläge und Preise gelten ab einer Bestellung von 25 Portionen.

Abgeholt:

In der Emmentaler Schaukäserei abgeholt fertig Zubereitet und angerichtet in Warmhaltetransportgeschirr.

Geliefert:

- Lieferung 10km Umgebung Affoltern i.E.
- Aufbau Buffet (Teller, Besteck, Speisen)
- Betreuung Buffet 2std. vor Ort
- Abbau Buffet

Senne-Picknick

Käse- und Fleischplatte garniert mit Essiggemüse, hausgemachte Kartoffelcremesuppe mit Nidle aus der Schaukäserei,

Käsekuchen, Gemüsedip, Früchte Spiesli
 frisches Brot und Zopf von der Schaubäckerei Meier

geliefert 33.50
abgeholt 17.00



Pasta for all

Bunt gemischte Blattsalate mit hausgemachten Dressing's, Spaghetti al dente und Ravioli (Vegi) an cremiger Käsesauce, Rinds-Bolognese, Pesto und hausgemachtes Apfelmus

geliefert 34.50
abgeholt 17.00

Grill & Chill

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate mit hausgemachten Dressing's, Schweinshalssteak, Pouletbrust, paniertes Frischkäse und hausgemachter Kräuterbutter, Brot von der Schaubäckerei Meier, Gschwelli mit Sauerrahm

geliefert 36.00
abgeholt 18.00

Bure Z'obe

Hausgemachte Käserahmsuppe, knackige Wienerli, bunter Blattsalat mit zwei Dressings
 Brot und Zopf von der Schaubäckerei Meier

geliefert 33.00
abgeholt 14.00

Risotto-Special

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate mit hausgemachten Dressing's

Gemüse-Pilzrisotto mit gemischten Chipolatas (Würstchen) paniertem Frischkäse und Kräuterjus

geliefert 36.00
abgeholt 18.00

Käse-Erlebnis

Käse Erlebniskonditionen:

Folgende Vorschläge und Preise gelten ab einer Bestellung von 25 Portionen.

Fondueplausch

Bestellen Sie bei uns alles was es für einen gemütlichen Fondueplausch braucht.

Fondue-Set:

Fondurechaud mit Brenner und Brennflüssigkeit, Fonduecaquelon und Fonduegabeln

Fonduemischung:

Ruschtig-Fondue

Regionale Mischung aus Mammut, Emmentaler AOP, Nonnenstolz und Hagu Hans

Schaukäserei-Fondue

Mild-cremige Mischung mit Emmentaler AOP, Appenzeller, Greyerzer AOP und Vacherin Fribourgeois

Stöckli-Fondue

Würzige Mischung aus Gotthelfkäse, Hagu Hans und Stöckli Käse aus dem Stöckli von 1741

250g fix fertige Fonduemischung (kalt zum selber erwärmen)

250g Ruchbrot (gewürfelt)

Fondueplauschpreis

16.50

nur Fondue-Set

10.00

(Set für max. 4 Personen)



Racletteplausch

Bestellen Sie bei uns alles was es für einen gemütlichen Racletteplausch braucht.

Raclette-Set:

Racletteofen mit Brenner und Brennflüssigkeit, Raclettpfännchen und Spatel

Raclettekäse und Kartoffeln:

250g Raclettekäse Fleuron (mild cremig) geschnitten

250g Raclettekartoffel (heiss)

120g Essiggemüse (Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbl)

Racletteplauschpreis

16.00

nur Raclette-Set

10.00

(Set für max. 4 Personen)



Mehr Power für Ihren Gross-Event?

Sie planen einen grösseren Event und möchten eine Raclette Variante anbieten?

Gerne beraten wir Sie und organisieren Ihnen die Infrastruktur die Sie brauchen.

Kontaktieren Sie uns.

Individuelle Offerte:

Nichts Passendes gefunden?

Kontaktieren Sie uns, gerne stellen wir eine Individuelle Offerte

für Ihren Event zusammen ob Hochzeits-Geburtstag-Jubiläumfest oder einfach nur so.

Wir freuen uns über Ihre Nachricht.

Weitere Leistungen / Materialmiete

Fehlt Ihnen das geeignete Geschirr/Besteck oder benötigen Sie eine grössere Menge an Material? Dies können Sie ebenfalls bei uns mieten.

Preisübersicht inklusive Reinigung

Artikel	Preis pro Stück in CHF
Weinglas	0.40
Wasserglas	0.40
Kaffeetasse	0.40
Teller gross	0.40
Dessertteller	0.40
Suppenteller	0.40
Messer	0.20
Gabeln	0.20
Esslöffel	0.20
Kaffeelöffel	0.20

Betreuung vor Ort / weitere Dienstleistungen

Verrechnung des Service und der Betreuung bei Catering vor Ort:
CHF 40.00 pro Stunde/Person

Die Anzahl Mitarbeitende ist individuell und abhängig von der Grösse des Cateringauftrags und des Leistungsumfangs.

Bei Lieferung mit mehr als 10km Entfernung werden pro Kilometer CHF 1.00 für das Fahrzeug sowie ein Stundenansatz von CHF 40.00 pro Mitarbeitende/r für die Servicezeit verrechnet.

Wichtige Informationen

Nebst unserem Catering bieten sich unsere Räumlichkeiten für jegliche Anlässe an wie Einladungen, Feste, Firmenanlässe und Ausflüge.
Kommen Sie vorbei – wir beraten Sie gerne!

Emmentaler Schenkerei

Restaurant	80 Personen
Wintergarten	80 Personen
Selbstbedienung	120 Personen
Saal	120 Personen

Deklaration	Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Details	Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass die Details mit uns zu besprechen.
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit.
Spezielle Kostformen	Für Vegetarier und spezielle Kostformen inklusive Allergien und Intoleranzen stellen wir Ihnen gerne eine entsprechende Alternative zusammen. Dafür benötigen wir diese Informationen ebenfalls 10 Tage vorher.
Preise	Preisänderungen vorbehalten (Preise inkl. 7.7% MwSt.).
Annulation	bis 72 Stunden vor dem Anlass= Gratis. bis 48 Stunden vor dem Anlass= verrechnen wir 50% des bestätigten Betrages. unter 24 Stunden vor dem Anlass = verrechnen wir 100% des bestätigten Betrages .
Angebot	Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.
Kontakt	Emmentaler Schenkerei AG Schenkereistrasse 6 3416 Affoltern im Emmental Tel: +41 (0)34 435 16 11 E-Mail: info@e-sk.ch Web: www.e-sk.ch