



Apéro Fingerhäppchen

Mindestbestellmenge 20 Portionen

Crostini oder Bruschette (Preis kann variieren) ab
Lachstatar, Thunfisch, Rindertatar, Oliventapenade, Gemüse-Frischkäse, Tomaten mit Basilikum, Chorizo-Ragout, Rauchfisch, Dörroamten-Tatar, Ziegenkäse und Feigenmostarda)

Taleggio-Feigencrostini mit schwarzem Isenbergschwiler Trüffel
BlueNachos Chips mit Guacamole und Salsa
Zucchini-rondellen gefüllt mit Antipastimasse
Melone mit Rohschinken am Spieß *-saisonal-*
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto *-saisonal-*
Anti-Pastispiesschen mit Gemüse, Oliven und Käse
Satayspieß vom Huhn mit Erdnusssauce
Oliven mariniert mit Kräutern, Zitrone und Chili
Gefüllte Mini-Brötchen mit diversen Füllungen
Parmesan Reggiano Stücke
Gurkenrondellen mit Frischkäse und Chili gefüllt
Cajunmandeln Hausart
Chnusprigs und Gschmeus - Auserlesene Chipssorten

Apéro Vorspeisen

im Glas oder auf Tapas Teller serviert / Mindestbestellmenge 20 Stück

Riesencrevetten auf Avocado mit Salsa
Lachswürfel auf Saisonsalat mit Soja-Sesamvinaigrette
Flusskrebse mariniert auf Grillgemüse
Tintenfischsalat an Tomatensauce mit Kräutern
Kanadischer Hummer auf Gemüse mit Safranvinaigrette

Rindfleischbällchen auf Bauernsalat mit Tsatsiki
Lammfilet auf Kräutersalat mit Nusschönig
Rinderfilet zart rosa gegart auf Rucola und Parmesan
Geräuchte Entenbruststreifen auf asiatischem Glasnudelsalat

Melone mit Rohschinken und Erdbeeren *-saisonal-*
Gebratene grüne Spargeln mit Parmesan und Balsamico *-saisonal-*
Ofengemüsesalat mit Zitrone und Fetakäse
Südsee Mangosalat mit Chili's und roten Zwiebeln
Wassermelonen-Gurkensalat mit Chili's und Fetakäse

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion exkl. 2,4 respektive 7.7 % MwSt.



Alle Apéro Vorspeisen können auch als Tellerservice bestellt werden.

Salate, Vorspeisen und Suppen *Tellerservice*

Saisonblattsalat mit Balsamicosauce und gerösteten Kernen
Gemüsesalatschüssel mit französischem & italienischen Dressing
Jungsalat mit Kräutern an Nussvinaigrette mit Ziegenkäse-Crostinis
Spargelsalat mit Tomatenvinaigrette *-saisonal-*
Tessiner Salamettli mit Essiggschmeus und frischem Brot
(Schwein / Hirsch oder Wildsau)

Melone und Rohschinken *-saisonal-*
Gemüse-Antipasto mit Parmaschinken und Käse, dazu Salat
Vitello Tonnato mit Oliven und Kapern
Mostbröckli Carpaccio auf Rucola mit Parmesan und Olivenöl
Hausg. Gänseleber Terrine von glücklichen Gänsen, Apfel Chutney
Rindstatar mit Isenbergschwiler Trüffel und nativem Olivenöl

Kalte Gazpacho (spanische Gemüsesuppe) mit Pesto-Crostini CHF8.50
Gurkenkaltschale mit Dill und Sauerrahm
Melonenkaltschale mit weissem Portwein und Chili
Bündner Gerstensuppe
Zitronenthymiansüppchen mit Schnittlauchhaube
Marronschaumsuppe mit Pilzeinlage *-saisonal-*
Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Forellentatar *-saisonal-*
Tomatensuppe mit Basilikum-Schaum *-saisonal-*
Aubergine-Zucchettisuppe mit Mascarpone-Lachstatar
Kürbissuppe mit rotem Thaicurryschaum und Riesencrevette *-saisonal-*

dazu servieren wir Brot

Die meisten Vorspeisen können wir Ihnen auch im Kleinformat als Apéro-Vorspeisen resp. in Gläschen offerieren.

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion exkl. 2,4 respektive 7.7 % MwSt.



Hauptgerichte *Tellerservice*

Hausgemachter Hackbraten an einer Rahmsauce
Gebratener Schweinerücken mit Calvadosauce
Schweinsschnitzel mit Kräuterrahmsauce
Szegediner Gulasch mit Kraut und Bouillonkartoffeln
Aargauer Braten mit Dörrzwetschgen gefüllt an Rotweinjus
Walliser Braten mit Dörraprikosen und Rotwein-Balsamicojus

Poulet-Saltimbocca auf Tomatensauce
Diverse gefüllte Maispoulardenbrüste mit Mascarpone-Kräutersauce
Gebratener Pouletbrust an einer Kokos-Currysauce
Pouletbrust mit Taleggio überbacken auf Peperoni-Coulis

Lammfilet rosa gebraten mit Kräutervinaigrette auf Ratatouilletatar
Lammracks auf Rotwein-Schalotten an einem Kräuterjus

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an hausgemachter Rahmsauce
Kalbssteak am Stück rosa gebraten mit Eierschwämmen -saisonal-
Kalbsnierstück am Stück gegart mit Trüffelcognacjus dazu
Kartoffel-Lauchgratin und schwarzem Isenbergswiler Trüffel

Rib Eye Steak von südamerik. Rind mit Kräuterbutter
Rinderfilet-Tournedos mit Sommer Steinpilzen an Portweinsauce
Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ (Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm)
Rindshuft am Stück gegart mit Portweinjus

Riesencrevettenspieß mit roter Thaicurrysauce und Gemüsestreifen
Gebratene Lachstranche an einer Zitronengrasweissweinsauce
Seeteufel im Rohschinken-Mantel an Safran Beurre-Blanc

Dazu servieren wir wahlweise eine Beilage wie: Kartoffelmousseline, Kartoffel-Gratin, Folien Kartoffeln, hausgemachte Spätzle, verschiedene Risottos, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Basmatireis, Nudeln und ein Saisongemüse oder Grillgemüse.

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion exkl. 2,4 respektive 7.7 % MwSt.



Spezialitäten aus unserem Wok oder der Paella Pfanne

Ab 15 Personen erhältlich und frisch für Sie am Event zubereitet.

CrispyChili con Carne mit Reis
Chicken-MaFe mit Kokosmilch, Erdnussauce und Jasminreis
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei
Rotes Thai Curry mit Poulet dazu Basmatireis
Grünes Thai Curry mit Gemüse dazu Basmatireis
Curry's auch mit Fisch, Crevetten oder anderen Fleischsorten erhältlich

Äpler-Makronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Risotto (diverse Sorten)
Paella mit Meeresfrüchten, Chorizo und Poulet
-Vegetarisch

Alle Gerichte auch als FlyingDinner erhältlich.

Spezialitäten vom Grill

Fleisch-Gemüse-Spiesse zum selber zusammenstellen und grillieren
mit Rind, Schwein, Huhn, Lamm, Würstchen, Riesencrevetten, Gemüsen

Das Salatbuffet wird mit französischer und italienischer Salatsauce serviert.
Zudem servieren wir einen Brotkorb, hausgemachte BBQ-Sauce und Salat-Beilagen wie Schnittlauch, feingehackte Zwiebeln, Radieschen und Kernen dazu.

Dazu wählen Sie bitte aus unserer Salate-Auswahl 4 marinierte Gemüse-Salate sowie eine Stärkebeilage aus:

- Kartoffelsalat an Vinaigrette
- Grillkartoffeln mit Kräutersauerrahm
- Tomaten-Mozzarella
- Karotten mit Orangen
- Griechischer Salat
- Gurken
- Randen
- Mango-Südseesalat mit roten Zwiebeln
- Kartoffelsalat mit Mayo
- Kartoffelgratin
- Bohnen mit Speck
- Bohnen mit Tomate & Basilikum
- Cole Slaw (Karotten und Kohl)
- Grillgemüsesalat mit Feta und Zitrone
- Gebackene Cherrytomaten
- Wassermelonen-Gurkensalat mit Feta

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion exkl. 2,4 respektive 7.7 % MwSt.



Süßspeisen *im Glas oder auf einem Tapas Teller serviert*

Limetten-Ricotta-Schaum mit Passionsfrucht
Tiramisù in diversen Geschmacksrichtungen -saisonal-
Trifle im Glas nach Geschmackswunsch
Panna Cotta und Beerensauce
Zimtzwetschgen auf Vanilleschaum -saisonal-
Weißes Tobleronemousse mit Minze und Knusperhüppe
Gebrannter Creme mit Knackmandeln
Ovomaltinemousse mit roter Grütze
Dunkles Schokoladenmousse mit frischem Rahm
Zitronencreme mit saisonalem Kompott und Knusperbaumnüssen

Apfel-, Birnen- oder Mandelstrudel mit Vanillesauce
Schokoküchlein, „Bocca di Martina,, mit Greyerzer Doppelrahm
Heidelbeer-Quark-Törtchen -saisonal-
New York Cheesecake
Kleine verschiedene Pie's -saisonal-
Marroni-Brownies mit dunkler Schokolade
Gefüllte Blätterteigcornets
Mini-Patisserie

Exotischer Früchtesalat mit Grand Marnier und Datteln
Ananasviertel mit Kokosmilch und Joghurtglace
Mandeltarte mit Caramelcreme und Schokolade
Früchteplatte für 10 Personen

Käseteller mit Feigen-Mostarda
Käseplatte für 10 Personen

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion exkl. 2,4 respektive 7.7 % MwSt.



Dienstleistungen

Personalkosten, die anfallen bei Arbeiten vor Ort außerhalb unserer Produktion

Eventverantwortlicher -ab dem 4. Mitarbeiter- Std.

Servicemitarbeiter Std.

Koch Std.

Transportkosten ist Kilometerabhängig

Chauffeur inkl. Fahrzeug, Treibstoff

Mobiliar zur Miete *exklusiv Transport und Montage*

Stehtische Stk.

Festbankgarnitur Stk.

Bühne *Offerte anfordern*

Besteck, Gläser und Tischtücher *inkl. Reinigung*

Gedeck Set: Gläser, Gedeck, Tischtücher & Servietten p. P.

Gläser Stk.

Besteckset Stk.

Tellerset zu 3 Gang Menü p.P.

Tischtuch 130 x 130 cm Stk.

130 x 180 cm Stk.

Stoffserviette Stk.

Blumen Dekoration

Gerne stellen wir für Sie mit unserer Partnerin Jasmin Iten (Atelier Iten) eine Offerte nach Ihren Wünschen zusammen.

Event Lokale:

-Stiefelnacht, Bar Café und Lounge, Juri Tirez, Marktgasse, 5620 Bremgarten

-Zehntenscheune Oberrohrdorf, Ringstrasse 2, 5452 Oberrohrdorf

Hier haben wir einige Menüideen für Sie zusammengestellt. Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre individuellen Wünsche ein, und stellen für Sie eine Offerte zusammen. Wir bieten einige Leckereien bewusst nur in ihrer Saison an. Für Fragen stehen wir gerne jederzeit für Sie zur Verfügung. Guten Appetit.

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion exkl. 2,4 respektive 7.7 % MwSt.



CrispyChiliLeckereien 2018

Deklaration Herkunftsländer von Tierischen Produkten:

Rind: Schweiz / Amerika

Kalb: Schweiz

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Fisch: EU

Wild: regionale Jagd

Meeresfrüchte: EU / Thailand

Schwein: Schweiz

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion exkl. 2,4 respektive 7.7 % MwSt.

CrispyChiliProductions GmbH, Event Catering Food, Sonnenbergstrasse 28, 5408 Ennetbaden
Telefon: +41 79 612 70 17 Web: www.crispychili.ch