



# *Kulinarik à la* **GAMMACATERING®**

GAMMACATERING zaubert Ihnen durch marktfrische Lebensmittel puren Genuss. Entdecken Sie unsere neusten Köstlichkeiten und lassen Sie sich zu Ihrem nächsten Event inspirieren.

Wir freuen uns auf Sie!

**GAMMACATERING®** . Bösch 43 . 6331 Hünenberg .  
zug@gammacatering.com . +41 41 781 10 01 . [www.gammacatering.com](http://www.gammacatering.com)

# Kosten für Team, Infrastruktur und Dekoration

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung, Inszenierung und Umsetzung Ihres Anlasses.

Die Kosten für Mitarbeitende, Infrastruktur, Tabletop und Dekoration variieren je nach Art des Konzepts. Mit Freude stellen wir Ihnen eine transparente Offerte mit allen Positionen gemäss Ihren Wünschen zusammen.

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne - gemeinsam kreieren wir einen unvergesslichen Anlass für Sie und Ihre Gäste.



## DESIGN

GAMMA Design. Stilvoll. Kreativ. Einzigartig. Individuell. Für Sie.

Selbstverständlich auch exklusiv für Ihren nächsten Event. Erleben Sie, wie sich ein Raum mit dem richtigen Konzept in etwas Neues und Spannendes verwandeln lässt. Buchen Sie unsere Designerin Livia Schmid auch mal ohne unser Catering für sich privat oder im Geschäft. Mit viel Erfahrung und Leidenschaft zaubert sie Ihnen ganz sicher einen WOW Effekt herbei, der Ihre Gäste erstaunen lässt.

Erfahren Sie mehr über die Designkreationen von  
**GAMMA Design.**

# Cocktail Flying serviert

## **Tatar vom Schweizer Rind**

auf Brioche mit Belper Knolle und grobem Senf

## **Geröstetes Poulet**

mit Kokosflocken, Ingwer und Limette

## **Hausgebeizter Lachs**

auf Melba-Toast mit Yuzu-Mayonnaise und eingelegtem Rettich

## **Geräuchertes Forellenmousse**

auf Bruschetta mit Korianderpesto

## **Mini Pita**

gefüllt mit mediterranem Gemüse

## **Auberginen-Kaviar**

auf Focaccia mit Tomaten-Tapenade

## **Karotten-Ingwerwurzelsuppe**

mit Schnittlauchöl

\*\*\*

## **Brownie Fudge**

## **New York Cheesecake mit Basilikum-Minze Pesto**

## **Oreo Cup Cakes (vegan)**

## **Mango-Kokos Schnitte**

CHF 60.00 pro Person

Das Angebot ist buchbar ab 30 Personen,  
bei einer geringeren Personenanzahl unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



# Snacks auf Stehtischen verteilt

## **GAMMA Nüsse und Gemüsechips**

CHF 7.50 pro Person

## **Oliventapenade**

mit Bruschetta

CHF 5.50 pro Person

## **Jumi-Hartkäsewürfel "Ausbrecher"**

und marinierte getrocknete Tomaten

CHF 7.50 pro Person

# Apéro flying serviert

## **Tatar vom Schweizer Rind**

auf Brioche mit Belper Knolle und grobem Senf

## **Hausgebeizter Lachs**

auf Melba-Toast mit Yuzu-Mayonnaise und eingelegtem Rettich

## **Mini Pita**

gefüllt mit mediterranem Gemüse

## **Karotten-Ingwerwurzelsuppe**

mit Schnittlauchöl

19.00 CHF pro Person

Tauschen Sie die vier die Aperohäppchen ganz nach Ihren Wünschen  
mit den Kreationen aus dem Cocktailangebot aus.

Die Snacks und Apérovariation sind ausschliesslich in Kombination mit einem Menu buchbar.

# Apéro riche flying serviert

## **Teriyaki Roastbeef**

mit Glasnudelsalat und Sesamjoghurt

## **Gebeizter Swiss Lachs**

mit Zitrusfrüchten

## **Randen mit Burrata**

und karamellisierten Baumüssen

## **Weisse Tomatensuppe**

mit Basilikumöl

\*\*\*

## **Sous-vide gegartes Kalbsschulterfilet**

mit blauem Kartoffelpüree und Pfälzerkarotten

## **Felchen**

mit Zitrusfrüchte-Risotto und grünen Bohnen

## **Schwarze Spinat-Ricotta-Ravioli**

mit Kräuterpesto und Datterini Tomaten

\*\*\*

## **Schokoladenmousse**

mit Beeren und Schlagrahm

## **Saisonaler Streuselkuchen**

CHF 67.00 pro Person



# Menu

## **Saisonaler Salat (Rucola oder Nüssli)**

mit gehobeltem Parmesan,  
Datterini Tomaten-Confit oder marinierten Waldpilzen  
und saisonalem GAMMA Dressing

\*\*\*

## **Apfel-Sellerie-Suppe**

mit Nussöl

\*\*\*

## **Roastbeef**

mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und gerösteten bunten Karotten

\*\*\*

## **Warmes Schokoladenküchlein**

mit flüssigem Kern, Joghurt-Waldbeerglace

Dazu servieren wir ein Brötli, sowie Olivenöl und Fleur de Sel

## **Menüpreise**

CHF 75.- pro Person

in 3 Gängen mit Suppe als Vorspeise

CHF 77.00 pro Person

in 3 Gängen mit Salat als Vorspeise

CHF 85.00 pro Person

in 4 Gängen



# BBQ

## Vom Grill

Angus Käsewurst, Tagliata vom Rind  
Schweinsfilet im Speckmantel, Felchen, Pouletspiessli

## Vegetarisch

Halloumi Gemüsespiess, Planted Chunk

## Vorspeisen

Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Röstzwiebeln  
Bunter Tomatensalat mit Burrata und Basilikum  
Wassermelonen-Feta Salat mit Pfefferminze

## Saucen

Zitronen Honig Dip, Kräuterquark, BBQ-Sauce, Chimi Churri, Chili Mayo

## Beilagen

Pilaw Reis, Baked Potato, Gerösteter Blumenkohl

## Drei Salate Ihrer Wahl

Blattsalat, Couscous Salat mit Cranberry, Kokos-Curry-Linsensalat, Randen-Apfelsalat,  
Karotten-Orangensalat, Gurken-Joghurt Salat, eingelegtes Gemüse

## Salatdressings

Italien, French und saisonales GAMMA Dressing

## Drei Desserts Ihrer Wahl

Crème Brulée, New York Cheesecake mit Basilikum-Minze Pesto, Fruchtsalat,  
Schokoladenmousse, Tiramisù, Mango-Kokos Schnitte, Schokoladenkuchen mit Rahm

CHF 95.00 pro Person

Das Angebot ist buchbar ab 30 Personen,  
bei einer geringeren Personenanzahl unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



# Getränke

## Soft- / Willkommensgetränk

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
77cl | CHF 6.00

Hausgemachter Bergkräuter Eistee  
100cl | CHF 16.00

GAMMA Negroni  
20cl | CHF 12.00

GAMMA Nogrni (alkoholfrei)  
20cl | CHF 10.00

## Bier

Chopfab  
33cl | CHF 5.50

## Weissweine

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP | I Lauri  
Abruzzen | Pinot Grigio  
75cl | CHF 35.00

Blanco fermentado en barrica DOCa | Bodegas  
David Moreno  
Rioja | Viura  
75cl | CHF 45.00

Weisser Zweigelt | Weingut Irsslinger  
Schwyz | Zweigelt  
75cl | CHF 45.00

## Schaumweine

Balma Brut | Mas Bertran  
Penedès | Xarel-lo, Macabeo  
75cl | CHF 35.00

Deutz brut Classic Cuvée GAMMA |  
Deutz

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir,  
Pinot Meunier  
75cl | CHF 75.00

## Rotweine

Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC |  
Lauri  
Abruzzen | Montepulciano  
75cl | CHF 35.00

Helvet | Cave Biber  
Wallis | Pinot Noir, Cabernet Sauvignon  
75cl | CHF 52.00

Rioja Reserva Monasterio de Yuso DOCa  
Bodegas David Moreno  
Rioja | Tempranillo, Garnacha  
75cl | CHF 55.00

Zu unserem zusätzlichen Getränkeangebot beraten wir Sie gerne.

