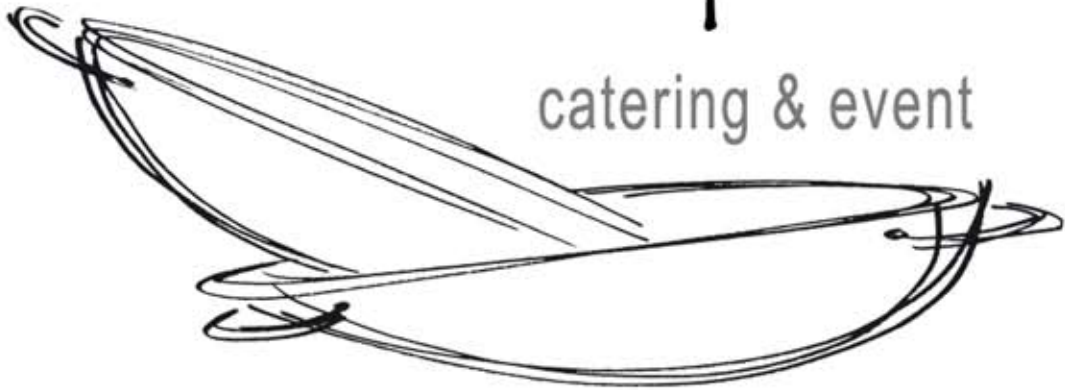


Schochtopf.ch

catering & event





Inhaltsverzeichnis	Seite
Apéro Standard	3
Apéro Premium	4
Apéro Einzelkomponenten kalt	5+6
Apéro Einzelkomponenten warm	7+8
Apéro Einzelkomponenten süss	9
Fliegendes Buffet	10
Grillfest	11
Frühstücksbuffet	12
Bankett Vorspeisen	13
Bankett Hauptspeisen	14+15
Bankett Dessert	16
Getränke	17
Weinkarte	18+19
Personal & Transport	20
AGB	21+22

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Apéro Standard

Preis pro Person

Apéro klein

Mit Rosmarin geröstete Mandeln und Cashewnüsse

Marinierte grüne und schwarze Oliven

Gemüse Crudités mit Kräuterdip

Tomaten Mozzarellasticks mit Basilikum

Mini Sandwiches mit Käse, Schinken und/oder Salami

14.50

Apéro mittel

Marinierte Peperoni auf Crostini

Hinkelsteinstückchen im Schälchen

Mit Frischkäse gefüllte Feigen

Hausmarinierter Cravedlachs auf Toastbrot mit Meerrettichschaum

Feingeschnittener Siedfleischsalat mariniert

Mini Sandwiches (Roastbeef, Käse, Schinken und/oder Salami)

18.50

Apéro gross

Rauchlachsroulade mit Frischkäsefüllung

Griechischer Salat im Schälchen

Mit Rosmarin geröstete Mandeln und Cashewnüsse

Hausgeräuchte Entenbrust auf Mangochutney

Vitello Tonnato im Spoony

Marinierte weisse Bohnen mit Cherrytomaten

Crissini mit Rauchschinken

25.50

Bei diesen Standard Apéro's sind keine Köche nötig

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Apéro Premium

Preis pro Person

Apéro klein

Anti Pasti auf Crostini

Polentawürfel im Parmaschinkenmantel

Hausgemachte Mini-Quiches (Saisonale Variationen)

Gazpacho im Shotglas

Pouletspiesse Indian Curry an Kräuterdip

Pflaumen im Speckmantel

17.50

Apéro mittel

Crevettencocktail im Tartelette

Hausgemachte Albondigas an pikanter Tomatensugo

Crémige Bramatapolenta mit Frischkäse und Kräutern

Vitello Tonnato im Spoony

Rindscarpaccio auf Crostini mit Hinkelstein (Käse) und Rucola

Kleiner Lasagnewürfel im Schälchen

Feines saisonales Crèmesüppchen im Shotglas

22.50

Apéro gross

Crevettenspiesschen mit Limonen mariniert

Bruschetta mit Spinat und Pecorino

Kalbfleischtartare auf Crostini

Empanadillas (Blätterteigtaschen mit Lammfleischfüllung)

Feiner Glasnudelsalat mit mariniertem Thaibeef

Datteln im Speckmantel

Melonenkaltschale oder Waldpilzcrème (kalte Jahreszeit)

Rohkäsevariationen vom Käseveredler Natürli

Lachstartare mit Zitronen und Olivenöl im Glas serviert

Mariniertes Antipastigemüse im Schälchen

34.50

Bei diesen Premium Apéro Variationen muss zusätzlich Küchenpersonal eingeplant werden

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.

Catering Angebot der Fima

Schochtopf Catering und Event GmbH Alte Fistelstrasse 3 8497 Fischenthal Telefon 079/822'25'75



Apéro Einzelkomponenten kalt

Sie können sich auch Ihren eigenen Apéro zusammenstellen. Wir werden Ihnen eine detaillierte Offerte zustellen.

Vegetarisch

Crostini mit (Tomaten, Oliven, Ziegenkäse, oder Peperoni)

Mit Rosmarin geröstete Mandeln und Cashewnüsse

Marinierte grüne und schwarze Oliven

Gemüse Crudités mit Kräuterdip

Tomaten Mozzarellasticks mit Basilikum

Hinkelsteinstückchen (Extrahartkäse) im Schälchen

Mit Frischkäse gefüllte Feigen

Griechischer Salat im Mürbeteigschälchen

Weisse Bohnen mit Cherrytomaten

Anti Pasti auf Crostini

Gazpacho im Shotglas

Rotweinschalotten mit Zitronenzesten

Feiner Tomatensalat mit Mozzarella im Schälchen serviert

Gefülltes Wachtelei

Makisushi mit Reis und Tofu

Mariniertes Antipastigemüse im Schälchen

Melonenkaltschale

Roh-Käsevariationen vom Käseveredler Natürli

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.

Catering Angebot der Fima

Schochtopf Catering und Event GmbH Alte Fistelstrasse 3 8497 Fischenthal Telefon 079/822'25'75



Fleisch und Geflügel

Mini Sandwiches mit Käse, Schinken oder Salami
Hausgeräuchte Entenbrust auf Mangochutney
Vitello Tonnato Salat im Spooky
Feingeschnittener Siedfleischsalat mariniert
Crissini mit Rauchschinken
Feiner Glasnudelsalat mit mariniertem Thaibeef
Kalbfleischtartare auf Crostini mit Zwiebelsprossen
Rindscarpaccio Auf Crostini mit Hinkelstein und Rucola

Fisch und Meeresfrüchte

Hausmarinierter Cravedlachs auf Toastbrot mit Meerrettichschaum
Rauchlachsroulade mit Frischkäsefüllung
Lachstartare mit Zitronen und Olivenöl im Glas serviert
Crevettencocktail mit Salatchiffonat
Filoteig mit Rauchforellenfilet und Meerrettichschaum
Austern mit Schalotten und Zitrone
Pulpo mit Cherrytomaten und Zitronenfilet

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Apéro Einzelkomponenten warm

Sie können sich auch Ihren eigenen Apéro zusammenstellen. Wir werden Ihnen eine detaillierte Offerte zustellen.

Vegetarisch

Bruschette mit Spinat und Pecorino

Hausgemachte Mini-Quiches (Saisonale Variationen)

Crémige Bramata Polenta mit Frischkäse

Vegetarische Gemüselasagne im Schälchen

Gemüselasagnewürfel im Schälchen

Mit Gemüsewürfeli gefüllte Champignons

Hausgemachte mini Pizzas

Weissweinsüppchen mit Curryschaum

Thymianrisotto mit Tösstaler Hinkelstein (Parmesan)

Saisonales Gemüsecrèmesüppchen im Schottglas

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Fleisch und Geflügel

Polentawürfel im Parmaschinkenmantel

Pouletspiesse Indian Curry an Kräuterdip

Pflaumen im Speckmantel

Datteln im Speckmantel

Empanadillas (Blätterteigtaschen mit Lammfleischfüllung)

Geflügelsatéspiesse an Erdnusssauce

Tamilische Frühlingsrolle mit Rindfleischfüllung

Lasagnewürfel im Schälchen

Paillard vom Lamm mit Wokgemüse

Zucchini mit Zickleinfleischfüllung

Bündner Gerstenupe im Schälchen

Albondigas (Hausgemachte Hackfleischbällchen an rassisger Tomatensugo)

Fisch und Meeresfrüchte

Crevettenspiesschen mit Limonen mariniert

Gebratene Riesencrevetten auf Safranschaum

Gebratene Jakobsmuschel auf Orangen Beurre Blanc

Heilbuttröllchen an Weissweinsauce

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.

Catering Angebot der Fima

Schochtopf Catering und Event GmbH Alte Fistelstrasse 3 8497 Fischenthal Telefon 079/822'25'75



Apéro Einzelkomponenten Dessert

Sie können sich auch Ihren eigenen Apéro zusammenstellen. Wir werden Ihnen eine detaillierte Offerte zustellen.

Dessert im Glas oder im Porzellangeschirr angerichtet

Weisses Schoggimousse mit Dattelwürfeli

Klassisches Tiramisu

Schokolademousse mit Rahm

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Frischer Fruchtsalat

Verschiedene Glacés (Tiefkühlmöglichkeit ist nötig)

Kuchen & Schnitten (Würfel 5x5cm)

Crèmeschnitten

Schwarzwäldertorte

Aargauer Rüblicake

Studentenschnitte

Streuselkuchen

Brownies

Mini Patisserie

Mini-Cornet

Mini-Fruchttartelette

Mini-Vanille-Diplomat

Mini-Fruchttörtli (saisonal)

Mini-Schoggiherzli mit verschiedenen Moussefüllungen

Mini-Vermicelles (saisonal)

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.

Catering Angebot der Fima

Schochtopf Catering und Event GmbH Alte Fistelstrasse 3 8497 Fischenthal Telefon 079/822'25'75



Fliegendes Buffet

Hier ein Beispiel eines unserer Steh-Cocktail Variationen.

Vorspeise

Safransüppchen mit Kräuterschaum

Gebratenes Wachtelbrüstchen auf saisonalen Blattsalat mit gehobeltem Hinkelstein
Mini Pastetli gefüllt mit Kalbsmilken und Champignons garniert mit feinen Gemüsestreifen

Hauptgang

Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce mit Thymianrisotto
Maispoularden-Saltimbocca auf provenzalischem Gemüse mit Calvadossauce
Pochiertes Zeezungenröllchen an Champagner-Beurreblanc
Orchiette mit Peccorino und Cherrytomaten

Dessert

Schokoladenflan mit Kumquattkompott
Passionsfrucht Tiramisu
Orangenmousse mit Knusperstreusel
Brownies mit Schlagrahm

CHF 78.- pro Person

Preis exkl. Dienstleistungen wie Geschirr, Mitarbeiter usw.

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Grillfest

Preis pro Person

Das Salatbuffet

Antipasti aus verschiedenen Gemüsen
6 verschiedene Salate mit hausgemachten Dressings
frischer Blattsalat mit Kräutern
Randensalat mit Apfel
Rüebli-salat mit Orangenfilet
Kabissalat mit Speck
Couscoussalat mit Pfefferminze
Maissalat mit Curry

Köstlichkeiten vom Grill

Chilly Bratwurst
Kalbsbratwurst
Cervelat
Lammhufsteak
Rindsspiess
Pouletschenkelsteak
Knusprige Spearrrips an Honig-Soya Marinade

Als Beilage

Baked Potatoes mit Sour Cream
Gefüllte Peperoni
Kräuterbutter / C afe de Paris

Das Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat
Tiramisu
Schokoladenmousse

48.00

Nat urlich kann das Grillbuffet auch ergänzt oder abgeändert werden, wir stellen Ihnen gerne eine detaillierte Offerte zu.

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Das Frühstücks Buffet

Preis pro Person

ab 15 Personen

Brote und Aufstriche

Frische Gipfeli	St.Gallerbrot
Schraubenbrot	Zöpfe
Diverse Früchtekonfituren	Butter und Margarine
Tösstaler Bienenhonig	Nutella

Kalte Speisen

Gemischte Fleischplatten
Hausmarinierter Cravedlachs mit Meerrettichschaum
Käseplatte vom Käseveredler Natürli

Warme Speisen

Rühreier nach Wahl: mit Speck, Tomaten, Champignons oder Schinken
3-Minuten Eier
Knusprige Rösti
Gebratener Speck
Schweinsbratwürstchen und Chipolatas

Müsli und Joghurts

Knuspermüsli mit Milch	Diverse Joghurt und Quark	
Bircher Müsli	Verschiedene Sorten Flakes	45.50

Getränke

Diverse Fruchtsäfte, 1dl Prosecco, Kaffee, Milch, Ovo, heisse Schokolade	
Mineralwasser und Süssgetränke	16.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Bankett Vorspeisen

Preis pro Person

Vorspeisen Salate

Grüner Salat	5.00
Gemischter Blattsalat mit frischen Kräutern	5.50
Gemischter Salat mit Sprossen	6.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	7.00
Rüebli-salat mit Orangenstücken	5.00

Kalte Vorspeisen

Hauspastete an Sauce Cumberland mit Salatbouquett	9.50
Lachsroulade an Sauce Verte mit kleinem Salatbouquett	9.50
Hausmarinierter Craved Lachs mit Meerrettichschaum und Saisonsalat	9.50
Hausgeräuchte Entenbrust mit Mangochutney	10.50

Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetli mit Champignon Gemüsefüllung	8.50
Pochiertes Heilbuttröllchen auf einem Rahmlauchbeet mit Pariser Kartoffeln	12.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Bankett Hauptspeisen

Preis pro Person

Fleischgerichte

Schweinshals im Ofen gebraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und gedünstetem Mischgemüse	15.50
Glasierte gerollte Kalbsbrust am eigenen Jus mit Kräuterpolenta und gedünsteten Bohnen	20.50
Gebratenes Maispoulardenbrüstchen napiert mit einer feinen Calvadossauce, dazu servieren wir Safrantagliatelle und sautierte Zucchetti	17.50
Reis Casimir, Pouletgeschnetztes an Currysauce mit Reis und Früchten	14.50
Rindsschmorbraten mit Steinpilzen, Kartoffelstock und zweifarbene Rüebli	16.50
Rindsfiletgeschnetztes Stroganoff mit Gemüsereis Pilaw	26.50
Spaghettiplausch mit vier verschiedenen Saucen (Napoli, cinque P, Bolognese, Gorgonzola, Lachsrahmsauce, Pesto oder Carbonara)	14.50
Äplermakkaronen mit gerösteten Zwiebeln und Apfelschnitze	13.50
Saltimbocca vom Schweinsnierstück mit Thymianrisotto und Rataouille	16.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Bankett Hauptspeisen

Preis pro Person

Fischgerichte

Sautierte Eglifilet aus hiesigem Gewässer mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat

15.50

Grillierte Lachstranche auf Gemüsestreifen mit Rotweinbutter, Kräuterreis und gedünsteten Kefen

15.50

gebratenes Saiblingfilet an Safransauce mit Trockenreis und Oreganozucchetti

15.50

Vegetarische Gerichte

Griechischer Gemüsestrudel mit Vetakäse auf Pernotsauce, dazu servieren wir Kartoffelgratin

15.50

Limonen Tofu mit Gemüsestreifen und Pilawreis

15.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Bankett Dessert

Preis pro Person

Dessert im Schälchen serviert

Caramelchöpfli mit Rahmhaube	5.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	5.50
Crème Caramel	5.50
Tiramisù	5.50
Schokocrème	5.50
Diverse Glacés (Tiefkühlmöglichkeit ist erforderlich)	5.50

Dessert auf dem Teller angerichtet und schön garniert

Schokoladenmousse	7.50
Tiramisù	7.50
Charlotte Royale	8.50
Gefüllte Windbeutel	8.50
Brownies mit Kumquattkompott	8.50

Warme Dessert frisch zubereitet

Crêpe Suzette	9.50
---------------	------

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Getränke

Mineral

Mineral mit Kohlensäure	0.5 l	4.00
Mineral mit Kohlensäure	1 l	7.00
Mineral ohne Kohlensäure	0.5 l	4.00

Süssgetränke

Diverse Süssgetränke nach Wunsch	0.5 l	4.00
	1 l	7.00

Apfel und Fruchtsäfte

Apfelmost	0.33 l	4.00
Shorley	1 l	10.00
Michel Bodyguard	0.2 l	3.80
Michel Orangensaft	0.2 l	3.80
Michel Pfirsichsaft	0.2 l	3.80
Orangensaft	1 l	10.00

Biere

Quöllfrisch	0.5 l	5.00
Appenzeller Lager	0.33 l	3.80
Hörnlibräu	0.33 l	5.60
Hörnlibräu	0.5 l	8.00
Biere im Offenausshank		auf Anfrage

Kaffee und Tee

Kaffee und Espresso		3.50
Diverse Sorten Tee in höchster Qualität		3.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Eine Auswahl aus unserem Weinkeller

Rotwein

Schweiz

Pinot Noir 2009 vom Weingut Heuberger in Bözen AG	7.5 dl	33.00
Pinot Noir Barrique, 2007 vom Weingut Heuberger in Bözen AG	7.5 dl	44.50
Cuvée de la Poste, 2009 vom Weingut Heuberger in Bözen AG	7.5 dl	39.50

Frankreich

Italien

Amarone d. Valpolicella Classico DOC, Ca' La Bionda 2005 <i>Corvina / Rondinella</i>	7.5 dl	104.00
Amarone della Valpolicella DOC, Venturini 2006 <i>Corvina / Rondinella / Molinara</i>	7.5 dl	65.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2008 Zaccanini <i>Montepulciano</i>	7.5 dl	37.50

Spanien

La Marca Madrid 2007 13.9% vol <i>Tempranillo</i>	7.5 dl	28.00
------------------------------------------------------	--------	-------

Portugal

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Eine Auswahl aus unserem Weinkeller

Weisswein

Schweiz

Riesling Silvaner, 2009 vom Weingut Heuberger in Bözen AG <i>Riesling Silvaner</i>	7.5 dl	32.00
Sauvignon Blanc, 2009 vom Weingut Heuberger in Bözen AG <i>Sauvignon Blanc</i>	7.5 dl	36.50

Frankreich

Italien

Sauvignon Blanc Alto Adige DOC "Voglar", Peter Dipoli 2008 <i>Sauvignon Blanc</i>	7.5 dl	48.00
Arneis Roero DOCG, Cascina Chicco <i>Arneis</i>	7.5 dl	39.00

Spanien

Portugal

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



Personal

Gesamtleitung

Eventleiter	85.00
Leiter Catering	85.00

Küche

Chefkoch	70.00
Koch	55.00
Logistiker/Spüler	45.00

Service

Chef de Service	65.00
Service	50.00

Bar

Leitung Bar	65.00
Barkeeper/in	50.00

Transport

Transport & Weg

Transportpauschale pro Fahrzeug	20.00
Pro Kilometer und Fahrzeug	1.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. MwSt.



AGB Ziffer 1-7

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Schochtopf GmbH

1. Parteien und Vertragsgegenstand

Die Schochtopf GmbH erbringt Catering- und Bankett- Dienstleistungen für Anlässe seiner Kunden nach Massgabe des individuellen abgeschlossenen Vertrags, sowie der Vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Veranstalter des jeweiligen Anlasses ist stets der Kunde von Schochtopf GmbH (oder eine von Ihm beauftragte Person). Die Gesamtverantwortung für den geordneten Ablauf, liegt stets beim Veranstalter. Schochtopf GmbH übernimmt in keiner Form die Funktion des Veranstalters.

2. Zustandekommen des Vertrags

Schochtopf GmbH unterbreitet dem Kunden auf Grundlage von dessen Bestellung eine detaillierte Offerte. Nach Prüfung durch den Kunden sowie nach Einarbeitung seiner allfälligen Änderungen und Ergänzungen stellt Schochtopf GmbH dem Kunden eine schriftliche Auftragsbestätigung zu. Der Auftrag kommt mit der Unterzeichnung dieser Auftragsbestätigung durch den Kunden zustande.

3. Infrastruktur / Organisatorisches

Der Kunde oder die von Ihm beauftragte Person ist verantwortlich, dass am Ort des Anlasses die für den zu organisierenden Anlass üblichen Installationen (insbesondere Wasser, Strom etc.) gebrauchsfertig zur Verfügung stehen, und dass der Ort über eine genügende Zufahrt verfügt. Der Kunde holt auch allfällige Zufahrtsbewilligungen ein. Er ist verpflichtet, dass Schochtopf GmbH umgehend, jedoch spätestens bis dessen schriftlicher Auftragsbestätigung (siehe vorstehende Ziffer 2) zu informieren, falls und wieweit dies der Fall sein sollte.

Der Kunde oder die von Ihm beauftragte Person ist verantwortlich, dass die für dessen Anlass übliche Versicherungsabdeckung für Sach- und Personenschäden rechtzeitig und mit genügender Deckung abgeschlossen wird.

Der Kunde oder die von Ihm beauftragte Person ist verantwortlich, bei der örtlich zuständigen Behörde eine allfällig erforderliche Bewilligung für eine Verlängerung einzuholen.

Sofern der Kunde oder eine Drittperson Getränke an den Anlass mitbringt, verrechnet Schochtopf GmbH dem Kunden ein Zapfengeld von CHF 25.- pro Flasche oder CHF 7.- pro Person.



4. Nachträgliche Vertragsänderungen

Änderungen an der Bestellung des Kunden (Speisen und/oder Getränke) nach Abschluss des Vertrags sind bis spätestens acht Kalendertage vor dem Anlass möglich, eine spätere Änderung ist ausgeschlossen.

Der Kunde hat der Schochtopf GmbH die vertraglich vereinbarte Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich bekannt zu geben. Die vom Kunden bekannt gegebene Teilnehmerzahl ist verbindlich; Leistungen für nachträglich noch wegfallende Teilnehmer werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Reduziert sich die Teilnehmerzahl um mehr als 30%, kommen die Teilannullationsbedingungen (Ziffer 5) zur Anwendung.

5. (Teil-) Annullation

Löst der Kunde den beständigen Vertrag ganz oder teilweise auf, so stellt Ihm Schochtopf GmbH die hierdurch entfallenen Leistungen wie folgt in Rechnung:

bis 15 Tage vor dem Anlass:	keine Rechnungsstellung
bis 10 Tage vor dem Anlass:	20% der entfallenen Kosten
bis 5 Tage vor dem Anlass:	50% der entfallenen Kosten
bis 2 Tage vor dem Anlass:	100% der entfallenen Kosten

Bei Reservationen von Zusatzleistungen durch Schochtopf GmbH, wie Lokalitäten, Künstler, etc. kommen deren AGB zum Tragen und der Kunde haftet für die Einhaltung derselben.

6. Zahlungsmodalitäten / Akontozahlung

Rechnungen der Schochtopf GmbH sind in jedem Fall innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum netto zahlbar.

Schochtopf GmbH behält sich jederzeit das Recht vor, vom Kunden eine Akontozahlung von bis zu 50% des Auftragsvolumens gemäss Auftragsbestätigung zu verlangen.

Anwendbares Recht, Gerichtsstand

Auf die Rechtsbeziehung zwischen Schochtopf GmbH und dem Kunden ist ausschliesslich das Schweizer Recht anwendbar. Ausschliesslicher Gerichtsstand für sämtliche aus oder im Zusammenhang mit dem Vertrag zwischen Schochtopf GmbH und dem Kunden erwachsenen Streitigkeiten ist Hinwil, wobei der Kunde ausdrücklich und unwiderruflich auf seinen Wohnsitz- bzw. Sitzgerichtsstand gemäss Art. 30 BV verzichtet.