

Catering-Angebot

Restaurant Triago

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Catering-Angebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen einige unserer Ideen.

Und: es ist noch viel mehr möglich...

- Frühstück
- Mittagessen
- Nachmittagsverpflegung
- Apéro
- und vieles mehr...

IHRE KONTAKTPERSON

Patrice Bagréaux

triagorestaurant@planzer.ch

Tel: 061 337 26 70

Restaurantleiter
Restaurant Triago
Salinenstrasse 61
4133 Pratteln

Frühstück ab 5 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Einfaches Frühstück Frischer Kaffee oder Tee Orangensaft Gipfeli oder knuspriges Brötchen Saisonale Frucht	pro Person	9.50
Vital Frühstück Frischer Kaffee oder Tee Orangensaft Frisches Körnerbrötchen Butter und Konfitüre Birchermüesli oder Jogurt mit Topping Früchtespiessli	pro Person	14.50
Buttergipfel	pro Stück	1.40
Laugengipfel	pro Stück	1.40
Rusticogipfel	pro Stück	1.40
Knusprige Bürli, Weggli, Semmeli	pro Stück	1.50
Mini-Pâtisserie assortiert	pro Stück	2.00
Birchermüesli klein	pro Stück	3.50
Birchermüesli groß	pro Stück	4.80
Fruchtsalat	pro Stück	3.00
ZNÜNI-SANDWICH Sandwichs mit diversen Füllungen	pro Person	8.00
Triangolo Sandwich Gerösteter Toast gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Thon oder Käse	pro Stück	4.50
Canapées Toastbrot belegt mit Spargel, Ei, Schinken, Salami, Fleischkäse, Thon oder Käse	pro Stück	4.50

Apéros ab 10 Personen bestellbar

Apéro normal	pro Person	19.00
Party Schinkengipfeli, Mini Chäschüechli Mozzarella- Tomaten Spiess Zucchini- Röllchen gefüllt mit Feta Pouletspiessli		

Apéro riche	pro Person	32.00
Mini Schinkengipfeli Mini Chäschüechli Mini Wurstweggen Tomaten-Mozzarella Spiessli Zucchini-Röllchen gefüllt mit Feta Grissini mit Rohschinken Pumpernickel mit Brie Pouletspiessli Kleine divers gefüllte Sandwich Verschiedenes Blätterteiggebäck Mini Patisserie Früchtespiessli Nüssli und Chips		

APÉRO-HÄPPCHEN

Rohe Gemüsesticks mit Dip Sauce	pro Person	3.00
Rauchlachs auf gerösteter Toastscheibe	pro Stück	4.00
Crevetten Cocktail	pro Stück	4.00
Roastbeef-Röllchen	pro Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Stück	3.50
Käse- Trauben Spiessli	pro Stück	3.00
Feigen-Brie Spiessli	pro Stück	3.00
Melone-Rohschinken Spiess	pro Stück	3.50
Früchtekorb assortiert	pro Person	2.00

APÉRO- SNACKS

Kartoffelchips (Paprika oder Salz)	pro Person	1.50
Salznüssli	pro Person	1.50
Salzige Blätterteigstangen	pro Person	3.50
Marinierte Oliven	pro Person	4.00
Parmesanmöckli	pro Person	5.20
Marinierte Fetawürfel	pro Person	3.00

Dessert ab 10 Personen bestellbar

DESSERT / SÜSSES

Saisonales Tagesdessert	pro Stück	3.00
Schokolade Mousse	pro Stück	3.00
Pana Cotta	pro Stück	3.00
Caramelköpflli	pro Stück	3.00
Rabarberkuchen	pro Stück	3.50
Apfelstrudel	pro Stück	2.00
Vanilleplunder	pro Stück	2.00

Sämtliche Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

ALLGEMEINE KONDITIONEN

Anlassleiter / Service / Köche	16.00 – 22.00 Uhr	pro Stunde 52.00
	ab 22.00 Uhr	pro Stunde 62.00

Unsere Personalstunden werden nur ausserhalb unserer normalen Arbeitszeiten verrechnet.

Bei Grossanlässen wird der Mehraufwand der Aufräumarbeiten ebenfalls berechnet. An Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif- Stundensätze.

Bestellungen

Bitte frühzeitig unter Angabe des Organisators (Besteller) und der ungefähr erwarteten Personenzahl bei uns im Restaurant bestellen; die für die Rechnungsstellung massgebende Personenzahl muss uns mindestens 48 Stunden im Voraus bekannt gegeben werden.