



Brioche

Bäckerei · Café

Eschenbach

**die Adresse
für ihre PARTY**



INHALTSVERZEICHNIS

Apéro	Seite 3
Kalte Platten	Seite 5
Salate	Seite 6
Vorspeisen, Suppen und Brote	Seite 7
Hauptgänge	Seite 8
Grillplausch	Seite 11
Brunch und Snacks	Seite 12
Desserts	Seite 13
Inventar	Seite 15
Informationen und Konditionen	Seite 16

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Produkten. Wir hoffen, Sie finden in dieser Dokumentation alle Informationen. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Anfrage.

Herzliche Grüsse

Bäckerei Café Brioche
Daniel Kronenberg

APÉRO

Canapé	Grösse ½ Toast (dreieckig)			
	Tomaten-Mozzarella, Sellerie, Schinken, Aufschnitt, Salami	pro Stück	sFr.	2.30
	Roastbeef, Walliser Rohschinken	pro Stück	sFr.	2.50
	Lachs, Thon	pro Stück	sFr.	2.60
Canapé	Grösse Toastbrot			
	Sellerie, Spargeln, Eier, Thon, Schinken, Salami, Käse, Lyoner	pro Stück	sFr.	4.00
	Pouletcurry, Rohschinken, Trockenfleisch, Roastbeef, Lachs	pro Stück	sFr.	4.50
Mediterran	Tomaten-Basilikum-Bruscetta	pro Stück	sFr.	2.00
	Grissini im Rohschinkenmantel	pro Stück	sFr.	2.00
Mini-Pastetli gefüllt	Schinkenmousse	pro Stück	sFr.	1.80
	Lachsmousse	pro Stück	sFr.	1.80
Aus dem Ofen	Mini-Chäschüechli	pro Stück	sFr.	1.60
	Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	sFr.	1.80
	Mini-Pizza	pro Stück	sFr.	1.80
	Pouletflügeli	pro Stück	sFr.	2.50
Gemüsedips	Diverses Gemüse mit Dip	pro Platte	sFr.	20.00
Früchtespiessli	je nach Saison mit Äpfeln, Birnen, Orangen, Trauben, Bananen etc.	pro Spiess	sFr.	2.00

SANDWICHES

Ruchbrot am Meter	Emmentaler, Greyerzer, Schinken Salami	pro Stück	sFr.	45.00
	Salami aus Rohschinken	pro Stück	sFr.	50.00
	Kalter Schweinebraten	pro Stück	sFr.	60.00
	Roastbeef, ital. Rohschinken	pro Stück	sFr.	70.00
	Walliser Trockenfleisch	pro Stück	sFr.	80.00
	Thunfisch Geräucherter Lachs	pro Stück pro Stück	sFr. sFr.	50.00 70.00
Ruchbrot am Meter	bunt gemischt	pro Stück	sFR.	48.00
Halbmeter-Zopf	Emmentaler, Greyerzer, Schinken Salami	pro Stück	sFr.	22.50
	Salami aus Rohschinken	pro Stück	sFr.	25.00
	Kalter Schweinebraten	pro Stück	sFr.	30.00
	Roastbeef, ital. Rohschinken	pro Stück	sFr.	35.00
	Walliser Trockenfleisch	pro Stück	sFr.	40.00
	Thunfisch Geräucherter Lachs	pro Stück pro Stück	sFr. sFr.	25.00 35.00
Silserli/ Mutschli	Emmentaler, Greyerzer, Schinken Salami	pro Stück	sFr.	4.00
	Salami aus Rohschinken	pro Stück	sFr.	4.50
	Roastbeef, Walliser Rohschinken ital. Rohschinken	pro Stück	sFr.	5.50

KALTE PLATTE zur VORSPEISE

Apéroplatte	Aufschnitt, Schinken, Braten, Salami, Käse	pro Person	sFr. 12.50
Apéroplatte de luxe	Aufschnitt, Schinken, Braten, Getrocknetes Schweinsnierstück, Trockenfleisch, Salami, Käse	pro Person	sFr. 16.00

Brot oder Brötli sind als Beilage im Preis inbegriffen.

KALTE PLATTE als HAUPTGANG

Schweizer Käseplatte:	Greyerzer, Emmentaler, Luzerner Rahmkäse, Sbrinz, Tête de Moine	pro Person	sFr. 19.50
Schweizerplatte:	Aufschnitt, Schinken, Speck, Salami, Tête de Moine, Greyerzer, Emmentaler	pro Person	sFr. 22.50
Walliserplatte:	Rohschinken, Trockenfleisch, getrocknetes Schweinsnierstück, Speck, Raclettekäse	pro Person	sFr. 25.00
Mediterrane Platte:	Ital. Rohschinken, Bresaola Salami aus Rohschinken, Salami aus dem Piemont, Grana-Padano, Antipasti	pro Person	sFr. 30.00

Zwei Partymutschli sind als Beilage im Preis inbegriffen.

SALATE

Blattsalat	Balsamico-Dressing dunkel oder weiss, Französische Salatsauce, Italienische Salatsauce, Vinaigrette	pro Person	sFr.	4.00
	Balsamico-Dressing dunkel mit Speck	pro Person	sFr.	5.00
	Vinaigrette mit Speck	pro Person	sFr.	5.00
	Grüner Salat mit Croûtons und Ei	pro Person	sFr.	5.50
	Grüner Salat mit Balsamicodressing	pro Person	sFr.	6.00
Salate	Bohnensalat	pro Kilo	sFr.	16.00
	Maissalat nature	pro Kilo	sFr.	17.00
	Bohnensalat mit Speck, Maissalat mit Peperoni, Kartoffelsalat, Selleriesalat, Rüeblisalat, Reissalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Teigwarensalat	pro Kilo	sFr.	18.00
	Griechischer Salat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Spargelsalat mit weissem Balsamicodressing	pro Kilo	sFr.	25.00
	Poulet-Currysalat, Thonsalat	pro Kilo	sFr.	28.00

Pro Person rechnen wir insgesamt mit ca. 150 g Salat bei Vorspeisen und 250 g bei Hauptgängen.

SALATBUFFET

Salatbuffet mit vier Sorten	pro Person	sFr.	6.50
Salatbuffet mit sechs Sorten	pro Person	sFr.	8.00

Wir bitten Sie zu beachten, dass wir unser Angebot auf saisonale Produkte ausrichten.

VORSPEISEN

Kalbfileispastete mit Cumberland sauce (auf Platte)	pro Person	sFr.	9.80
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum (auf Platte)	pro Person	sFr.	9.80
Melone mit italienischem Rohschinken (auf Platte)	pro Person	sFr.	10.50
Pastetli mit frischen Eierschwämmen an feiner Rahmsauce	pro Person	sFr.	12.50
Lauwarmer Spargelsalat an einer Vinaigrette mit Speckstreifen	pro Person	sFr.	15.00
Rauchlachs & Graved-Lachs mit Meerrettichschaum (auf Platte)	pro Person	sFr.	15.00
Gedämpfter Lachs mit Dillrahmsauce und Gemüse	pro Person	sFr.	16.00

Wir bitten Sie zu beachten, dass wir unser Angebot auf saisonale Produkte ausrichten.

SUPPEN

Bouillon		3 dl	sFr.	4.00
Bouillon mit Flädli		3 dl	sFr.	4.50
Rüeblicremesuppe	hausgemacht	3 dl	sFr.	5.50
Broccolicremesuppe mit Schlagrahm	hausgemacht	3 dl	sFr.	6.00
Kürbiscremesuppe mit Schlagrahm	hausgemacht	3 dl	sFr.	7.00
Spargelcremesuppe mit Schlagrahm	hausgemacht	3 dl	sFr.	7.00
Saison-Haussuppe	hausgemacht	3 dl	sFr.	6.00

Wir bitten Sie zu beachten, dass wir unser Angebot auf saisonale Produkte ausrichten.

BROTE

Ruchbrot am Meter	pro Stück	sFr.	10.00
Ruchbrot Kilo, Schraubenbrot	pro Kilo	sFr.	5.00
Zopf	pro Kilo	sFr.	8.00
Parisette	pro Stück	sFr.	3.00
Mutschli, Partybrötli gemischt	pro Stück	sFr.	1.10
Silserli	pro Stück	sFr.	1.90

HAUPTGANG

PASTAGERICHTE

Pasta mit Tomatensauce	pro Person	sFr.	12.00
Spaghetti Bolognese mit Rindshackfleisch	pro Person	sFr.	13.00
Spaghetti Carbonara	pro Person	sFr.	14.00
Spaghetti mit Pesto	pro Person	sFr.	13.00
Spaghetti Qinqe (Carbo, Bolo, Tomaten, Zigeuner, Pesto)	pro Person	sFr.	16.00
Äplermagronen mit Apfelmus	pro Person	sFr.	14.00

REISGERICHTE

Risotto mit Parmesan	pro Person	sFr.	9.00
Risotto mit Steinpilzen und Parmesan	pro Person	sFr.	14.00
Risotto mit Safran, Steinpilzen und Parmesan	pro Person	sFr.	16.00

vom Huhn

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“, Trockenreis	pro Person	sFr.	16.50
Mah–Meh mit Pouletstreifen, Nudeln und Safran	pro Person	sFr.	15.50
Pouletbrust an Orangensauce, Reis und drei Gemüse	pro Person	sFr.	22.50

vom Kalb

Kalbescarrébraten mit Calvadossauce und Apfelstückchen Kartoffelgratin und drei Gemüse	pro Person	sFr.	36.00
Kalbssteak an einer Morchelsauce, Nudeln und drei Gemüse	pro Person	sFr.	35.00

vom Rind

Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
und drei Gemüse pro Person sFr. 38.00

vom Schwein

Schinken im Brotteig mit Senf und Kartoffelsalat pro Person sFr. 18.50

Schweinschalsbraten mit Rotweinsauce
Nudeln und drei Gemüse pro Person sFr. 22.50

Schweinsteak mit Kräuterbutter und Salatbuffet pro Person sFr. 23.50

Schwedenbraten mit getrockneten Pflaumen und Bratenjus
Nudeln und drei Gemüse pro Person sFr. 25.00

Schweinscarrébraten an Champignonssauce
Kartoffelgratin und drei Gemüse pro Person sFr. 24.50

TISCHGRILLPLAUSCH

Tischgrill mit Raclette und Fleisch:	Kalb-, Schweine-, Rind-, Lamm-, Poulet-, Strauss- und Trutenfleisch, Raclettekäse, drei Saucen	pro Person	sFr.	35.00
Tischgrill mit Raclette	Kalb-, Schweine-, Rind-, Lamm-, Poulet-, Strauss- und Trutenfleisch, Lachs- und Crevettenspiessli, Raclettekäse, drei Saucen	pro Person	sFr.	30.00

Pro Person rechnen wir mit 250 gr.

FLEISCHFONDUEPLAUSCH

Fondue Bourguignon mit Portweinkraftbrühe	Kalb-, Schweine-, Rind-, Lamm-, Poulet-, Strauss- und Trutenfleisch, Reis oder Kartoffeln, drei Saucen	pro Person	sFr.	35.00
Fondue Chinoise mit Bouillon	Kalb-, Schweine-, Rind-, Lamm-, Poulet-, Strauss- und Trutenfleisch, Reis oder Kartoffeln, drei Saucen	pro Person	sFr.	35.00

Pro Person rechnen wir mit 250 g.

Hausgemachte Saucen

Currysauce, Cocktailsauce, Tartarsauce, Knoblauchsauce, Apfelsauce, Kräutersauce

GRILLPLAUSCH

Traditionell

Schweine-, Poulet, Rindssteaks vormariniert
Kartoffeln mit Crème fraîche
Salatbuffet mit Kartoffelsalat, Blatt-, Karotten- und Maissalat
pro Person sFr. 28.00

Saisonal

Schweine-, Poulet, Rindssteaks vormariniert
Kartoffeln mit Crème fraîche
Peperoni, Maiskolben, Auberginen, Zucchini
Salatbuffet mit 6 Sorten (Kartoffelsalat, Blatt-, Karotten- und Maissalat, usw)
pro Person sFr. 28.00

Barbecue

Schweine-, Poulet, Rinds- und Straussensteaks vormariniert
Pouletflügeli
Kartoffeln mit Crème fraîche
Salatbuffet mit 8 Sorten (Kartoffelsalat, Blatt-, Karotten- und Maissalat, usw)
pro Person sFr. 35.00

Gourmet

Schweine-, Poulet, Rinds- und Straussensteaks vormariniert
Crevetten- und Lachsspiessli vormariniert
Kartoffeln mit Crème fraîche
Salatbuffet mit 8 Sorten (Kartoffelsalat, Blatt-, Karotten- und Maissalat, usw)
pro Person sFr. 30.00

Sie wollen Ihren Anlass entspannt und sorgenfrei geniessen? Gerne stehen wir Ihnen als Grilleure zur Seite. Wir unterstützen Sie zudem sehr gerne bei der Auswahl weiterer Menus. Informationen, z.B. zur Miete des Festinventars entnehmen Sie bitte der Preisliste in dieser Dokumentation.

BRUNCH in „Ihrem“ Partyraum pro Person sFr. 35.00

Getränke:	Heisse und kalte Milch
Diverse Brote:	Gipfeli, Zopf am Meter, gemischte Mutschli, Laugenbrötli, Brot
Müesli:	Birchermüesli, Cornflakes, Fruchtsalat, Haferflocken,
Joghurt:	Natur, Erdbeer, lactose-freie
Fleischplatte:	Aufschnitt, Salami, Schinken, Walliser Trockenfleisch, Rohschinken
Käseplatte:	Diverse Käse
Eier:	frische Eier, zum selber kochen
Rösti:	frische Rösti, auf Wunsch mit Speck
Das gehört dazu:	Diverse Aufstriche, Butter oder Margarine, Nutella
Desserts:	Schoggi-creme, Fruchtsalat, Russenzopf

Wir beliefern Sie gerne mit Getränken wie Wein, Bier, Mineralwasser und Fruchtsäften.

DESSERTS

Torten

Schwarzwäldertorte, Rahm-Williamstorte	pro Stück	sFr.	5.00
Vacherin-Glace mit Früchten garniert	pro Stück	sFr.	7.00

...und alles weitere aus der Brioche-Konditorei!

Hausgemachte Cremes

Schokoladencreme mit Schlagrahm	pro Liter	sFr.	6.50
Schokoladencreme mit eingelegten Birnen und Schlagrahm	pro Liter	sFr.	7.00
Gebrannte Creme	pro Liter	sFr.	4.00
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	pro Liter	sFr.	4.50
Vanillecreme	pro Liter	sFr.	4.00
Vanillecreme mit Schlagrahm	pro Liter	sFr.	4.50
Caramelköpfl	pro Stück	sFr.	3.50
Caramelköpfl mit Schlagrahm	pro Stück	sFr.	4.00
Weiss-Braunes Schoggimousse	pro Platte	sFr.	30.00
Weiss-Braunes Schoggimousse auf Saisonfrüchten	pro Stück	sFr.	40.00

Kuchen am Meter

Diverse Früchtekuchen am Meter (ca. 20 Stück à 5 cm)	pro Meter	sFr.	60.00
Schokoladenkuchen am Meter (ca. 20 Stück à 5 cm)	pro Meter	sFr.	60.00
Russenzopf am Meter (ca. 20 Stück à 5 cm)	pro Meter	sFr.	50.00
Creméschnitte am Meter	pro Meter	sFr.	50.00

Feines aus Früchten

Frischer Fruchtsalat (200gr.)	pro Portion	sFr.	6.00
Früchtespiess	pro Portion	sFr.	2.50
Frischer Fruchtsalat (200gr.) mit Schlagrahm	pro Portion	sFr.	6.50

DESSERTBUFFET

pro Person sFr. 12.00

Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges, glustiges und anmächeliges Dessertbuffet an.
Pro Person rechnen wir mit vier Ministückli sowie zwei Cremen oder Mousse.

Weitere Desserts offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.

INVENTAR

Allround-Glas	pro Stück	sFr.	-.50
Cüpli-Glas	pro Stück	sFr.	-.50
Gabriel-Glas	pro Stück	sFr.	2.00
Dessert-Teller	pro Stück	sFr.	-.50
Dessertbesteck	pro Stück	sFr.	-.50
Grosser Teller	pro Stück	sFr.	1.00
Menübesteck	pro Einheit	sFr.	1.50
Café-Sortiment	pro Einheit	sFr.	2.00
Bar-Tischli		sFr.	10.00
Fest-Garnitur		sFr.	12.00

Die Tisch-Dekoration berechnen wir je nach Aufwand.

INFORMATIONEN/ KONDITIONEN

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Angebot. Haben Sie etwas nach Ihrem Gusto entdeckt? Dann melden Sie sich bei uns. Haben Sie nichts nach ihrem Gusto entdeckt, so melden Sie sich ebenfalls bei uns! Gerne berücksichtigen wir entsprechend unseren Möglichkeiten Ihre individuellen Wünsche.

Lieferungspauschale

Wir beliefern Sie auch gerne zu Hause. Bestellen Sie einfach und bequem per Telefon, Mail oder persönlich bei uns im Brioche

Um Ihnen heute wie auch in Zukunft ein guter Partner zu sein, berechnen wir Ihnen eine Anfahrtspauschale: sFr. -.80 / Km + Lieferzeit / Servicezeit sFr. 55.-- / Stunde.

Partypersonal

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Personal zur Verfügung. Die Fahrzeit wird als Arbeitszeit gerechnet.

Servicepersonal pro Stunde / MA sFr. 55.00

Preise

Alle aufgelisteten Preise verstehen sich abgeholt und exklusive Mehrwertsteuer.

Die vorliegende Preisliste ist ab Januar 2015 gültig. Wir sind bestrebt, unsere Preislisten stets aktuell zu halten und nur in Ausnahmefällen Preisanpassungen vorzunehmen. Dennoch übernehmen wir keine absolute Gewähr für die angegebenen Preise.

Zahlungsbedingungen

Wir bitten Sie Ihre Rechnung innerhalb von 10 Tagen zu begleichen.

Ein herzliches Dankeschön

Wir danken Ihnen recht herzlich für Ihr Interesse an unseren Dienstleistungen und stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!