

Catering- Angebot



GASTRONOMIE
DIETISBERG



Ein genussreiches Willkommen ...



Schön, dass Sie das Dietisberg Catering für Ihren Anlass in Betracht ziehen. Auf dem Dietisberg setzen wir auf regionale und saisonale Produkte, sowie Fleisch und Käse aus eigener Produktion. So entstehen in unserer Küche qualitativ hochwertige Menüs mit feinsten Baselbieter-Aromen. Tauchen Sie in die Lebensmittelwelt des Dietisberg ein. In dieser Cateringkarte finden Sie eine Auswahl unserer Speisen und Getränkeangebots. Gerne stellen wir mit Ihnen zusammen Ihr Lieblingsmenu zusammen. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Wir freuen uns Sie am Ort Ihrer Wahl kulinarisch zu verwöhnen.

Lea Thomet
Leiterin Gastronomie Dietisberg



Inhalt

Znüni-Ideen	04
Apéro	05
Apéro Riche	06
Vorspeisen	07
Hauptgang	08
Buffets	09
Buffet & Grill	10
Dessert	11
Getränke	12
Allgemeine Kosten	15
Allgemeine Informationen	16





Znüni-Ideen

Schinkengipfel	pro Stück	4.50
Wurstweggen	pro Stück	4.50
Käseküchlein	pro Stück	4.50
1 Paar Landjäger mit Buuräbrot und Senf	pro Pers.	6.50
Dietisberger Käsesalat mit eingemachtem Gemüse und Brot	pro Pers.	7.50
Wurst-Käse-Salat im Glas mit Brot	pro Pers.	8.50
Sandwiches	pro Stück	6.50
Schinken		
Salami		
Fleischkäse		
Currypoulet		
Käse		
Ei		
1m-Sandwiches	pro Stück	35.00
Gefüllt mit Dietisberger Produkten aus der Metzgerei und/oder Käserei		



Apéro

Gefüllte Focaccia (ab 10 Personen)	pro Pers.	6.00
Curry, Ei		
Poulet mit Salat		
Roastbeef mit Tartar-Sauce		
Gemischte Käseplatte	pro Pers.	6.00
Verschiedene Käsesorten aus der eigenen Käserei (80 g pro Pers.)		
Brot		
Fleischplatte	pro Pers.	7.00
Trockenfleisch, Trockenwurst und Aufschnitt aus der eigenen Metzgerei (80 g pro Pers.)		
Brot		
Gemischte Blätterteig-Gebäck-Platte	pro Pers.	7.00
Pesto-Rollen		
Schinkengipfeli		
Curry-Linsen-Taschen		
Käsestangen		
Zwetschgen im Speckmantel	pro Stück	1.00
Gemüse mit Dip	pro Pers.	1.50
Mini Quiche	pro Stück	1.70
Mini Pizza	pro Stück	1.70
Windbeutel gefüllt mit Schinkenmousse	pro Stück	2.20
Dietisberger Apérogebäck	pro Pers.	2.50
Quarkkräuter-Knusperli in verschiedenen Geschmacksrichtungen		



Apéro Riche

Vom kalten Buffet

pro Pers.

24.00

Fleisch- und Käseplatten mit Dietisberger Produkten dazu Brot

Mini-Sandwiches und/oder Focaccia

Diverses Blätterteiggebäck

Schweinspiessli mariniert

Vom warmen Buffet

Quiche assortiert

Urdinkelkernotto

Mini Pastetli gefüllt

Vom süssen Buffet

Früchtespiesse

Auswahl an zwei Crèmen (Apfel, Schokolade, Vanille, Gebrannt, Nougat)

Gebäckplatte





Vorspeisen

Salate

Salat-Bufferf (6 Sorten)	pro Pers.	5.50
Neben den gängigen Salaten die Empfehlungen des Hauses:		
Griechischer Salat mit Salatkäse aus unserer Käserei		
Tomaten-Feta-Salat mit unserem Gartenkräuteröl		
Frischer Bohnensalat aus dem Gemüsegarten (saisonal)		

Vorspeisen

Tomaten-Basilikum Terrine im Glas	pro Pers.	8.50
Knackiger Lattich mit Speck und Apéro -Käse an rassiger French Sauce	pro Pers.	9.50
Linsensalat mit Rindstrockenfleisch im Glas	pro Pers.	10.50
Kalbsterrine mit Salatgarnitur und Prune d'or	pro Pers.	11.50

Suppen

Bouillon mit Bärlauchflädli	pro Stück	6.50
Gemüsecrème Suppe (saisonal)	pro Stück	6.50
Tomatencrème Suppe (saisonal)	pro Stück	6.50
Gulaschsuppe	pro Stück	10.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchwürstchen	pro Stück	10.50



Hauptgang

Schwein

Schweinshalsbraten mit Knoblauch und Tomatensauce	pro Pers.	21.00
Geschnetzeltes an frischer Champignon-Rahmsauce	pro Pers.	22.50
Dietisberger Prägel mit Gemüsewürfel brasiert	pro Pers.	22.50
Schweinekotelette gegrillt mit einem Kräuterjus	pro Pers.	24.50

Rind

Pikantes Chili con carne	pro Pers.	19.50
Geschnetzeltes Rindfleisch an Balsamico Pfeffer-Sauce	pro Pers.	24.50
Rindsvoressen mit Speck und Gemüse gegart	pro Pers.	24.50
Rindsschmorbraten mit kräftigem Rotweinjus	pro Pers.	29.50

Beilagen

Alle Hauptgerichte werden mit einem saisonalen Mischgemüse und einer Beilage serviert.

Kernotto

Spätzli (auch Spinat oder Bärlauch)

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Währschaftes

Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	pro Pers.	17.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat, Brot und Senf	pro Pers.	19.50
Heisser Beischinken mit Kartoffelsalat, Brot und Senf	pro Pers.	21.50



Buffets

Dietisberger Buurezmorge	pro Pers.	26.50
---------------------------------	-----------	-------

Diverse Brotsorten, Butter, Konfitüren, Honig

Joghurt, Birchermüesli, Käse- und Fleischplatten

Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangen- und Apfelsaft, Mineralwasser

Zusätzlich Rösti, Spiegeleier, Speck*	pro Pers.	28.50
---------------------------------------	-----------	-------

(zeitlicher Rahmen: 2 Std.)

*Stromanschlüsse erforderlich

Pasta Buffet	pro Pers.	26.50
---------------------	-----------	-------

6 Sorten Salat mit Garnituren und Hausdressing

3 verschiedene Pastasorten nach Ihrer Wahl

4 verschiedene Saucen von herrlich pikant zu cremig und mild,
serviert mit rezentem Apéro-Reibkäse:

Arrabiata

Bolognese

Napoli

Matriciana

Carbonara

Boscaiola

Frischkäse, Kräuter und Dietisberg-Speck



Buffet & Grill

Hamburger-Bufferet pro Pers. 28.50

Hamburger-Fleisch frisch vom Grill*: Rindfleisch- und Poulet-Pfefferburger

Verschiedene Brötli vom Beck

Zutatenbuffet, z.B. Käse, Speck, Gurken, Tomaten, Chutney, Eier, Zwiebeln, Jalapeños, Coleslaw, Eisbergsalat

Auswahl an Saucen

Serviert mit Kartoffelsalat

* auf Wunsch auch vegetarisch

Grillbuffet pro Pers. 42.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit Brotauswahl

Vielfältiges Angebot an Grilladen aus eigener Produktion

Auf Wunsch mit Zeglinger Zander (Aufpreis)

Auswahl an verschiedenen hausgemachten Dips und Saucen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Dietisberger Raclettebuffet (im Winter) pro Pers. 24.00

Wahlweise «en bloque» oder über der Kerze

Dietisberger Raclettekäse

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten, Kartoffeln, Chutneys, Gürkli und div. Saucen

Käsefondue-Plausch à discrétion (im Winter) pro Pers. 34.00

Serviert mit kuscheligem Holzfällerbrot und einem Metzgerei-Brättli mit Trockenfleisch





Desserts

Früchtewähe mit Rahm	pro Stück	6.50
<hr/>		
Auswahl an Desserts im Weckglas	pro Stück	7.50
<hr/>		
Panna Cotta mit Himbeercoulis		
<hr/>		
Verschiedene Mousses		
<hr/>		
Gebrannte Crème		
<hr/>		
Süssmost Crème		
<hr/>		
Glaskuchen: Schoggi, Brownie, Zitrone, Cheesecake		
<hr/>		
Dietisberger Glacébuffet mit Schlagrahm und Meringues	pro Pers.	10.50

«Sie haben nichts Passendes
gefunden? Kein Problem...

...setzen Sie sich mit unserer Leiterin Gastronomie Lea Thomet in Kontakt.
Gerne unterbreitet Sie Ihnen ein passendes Angebot.»



Getränke

Softgetränke

Mineralwasser Eptinger blau (ohne Kohlensäure)	1 l	7.00
Mineralwasser Eptinger grün (mit wenig Kohlensäure)	1 l	7.00
Most im Offenausschank	1 l	7.00
Eistee	1.5 l	9.00
Pepita Cola, Pepita Citro, Rivella rot, Apfelschorle	1 l	8.00
Pepita Cola, Pepita Cola Zero, Pepita Citro, Eistee, Rivella rot, Apfelschorle	3 dl	2.50

Heissgetränke

Kaffee, Espresso		2.70
Diverse Teesorten		2.00

Biere

Feldschlösschen original	33 cl	4.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.00
Fassbier Feldschlösschen	20 l	100.00



Getränke

Weissweine

Blanc de Noir

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 5 dl 20.00

Blanc de Noir

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 7.5 dl 32.00

Sissacher Chardonnay

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 7.5 dl 32.00

Sissacher Kerner

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 7.5 dl 32.00

Rotweine

Sissacher Blauburgunder

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 5 dl 18.00

Maispracher Pinot Noir

Siebe Dupf Kellerei, Liestal 7.5 dl 27.00

Primus «B» Deux Noirs

Buess Weinbau & Weinhandel AG, Sissach 7.5 dl 32.00

Syydebändel Pinot Noir Sélection

Genossenschaft Syydebändel, Maisprach 7.5 dl 34.00

Syydebändel Pinot Noir Barrique

Genossenschaft Syydebändel, Maisprach 7.5 dl 37.00



Getränke

Schaumweine

Bâle Secco

Buess Weinbau & Weinhandel AG, Sissach

7.5 dl 34.00

Vin Mousseux «Laura»

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach

7.5 dl 34.00

Spirituosen

Aprikose	40 % Vol.	2 cl	5.40
Zwetschgenwasser	40 % Vol.	2 cl	5.40
Pflümliwasser	40 % Vol.	2 cl	5.40
Mirabelle	40 % Vol.	2 cl	5.40
Vieille Poire	40 % Vol.	2 cl	5.40
Williams	40 % Vol.	2 cl	5.40
Baselbieter Kirsch	40 % Vol.	2 cl	5.40
Baselbieter Weinbrand	40 % Vol.	2 cl	5.40
Baselbieter Marc	40 % Vol.	2 cl	5.40

Unsere Spirituosen sind von Wirz Obstbau + Brennerei, Reigoldswil



Allgemeine Kosten

Personalkosten	pro Pers./Std.	50.00
Lieferkosten	pro 1 km	1.00
Zuzüglich Personalkosten		
Lieferung in den Bergladen Sissach gratis		
Miete Zapfanlage		60.00
Inkl. Gas und Reinigung		
Kosten Gedeck 3-Gang Menü	pro Pers.	4.00
Inkl. Gläser, Besteck, Teller, Servietten		
Miete Stofftischtuch		nach Aufwand
Miete Stehtische	pro Stück	10.00
Miete Festbankgarnituren	pro Garnitur	15.00

Allgemeine Informationen

Anmeldung / Bestellung

Bitte melden Sie uns bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass Ihren Menüwunsch. Die uns 3 Arbeitstage vor Anlass bekannte Mindestpersonenanzahl ist verbindlich, danach können wir eine Reduktion leider nicht mehr berücksichtigen. Zusätzliche Personen werden in Rechnung gestellt.

Betreute Caterings

Wir bieten betreute Caterings ab mindestens 25 Personen an.

Andere Ernährungsformen

Wir bieten für diverse Ernährungsformen kreative Alternativen an. Informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern über entsprechende Menüvorschläge.

Ausserordentliche Aufwände

Wir behalten uns vor, grosse organisatorische Aufwände zusätzlich zu verrechnen (z.B. Beschaffung von zusätzlichem Mobiliar, etc.). Sie werden darüber bei Bedarf informiert.

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz. Kalb-, Rind- und Schweinefleisch sind vom Dietisberg.

Preise / Rechnung

Die Preise verstehen sich in CHF exklusive 7.7% MWST. Bei uns können Sie bar bezahlen oder eine Rechnung erhalten.

Weine

Wir bieten Ihnen ein regionales Angebot an Weinen an. Ist für Sie nicht der richtige Wein dabei, dürfen Sie Ihren eigenen Wein mitbringen.

Dietisberg Wohnen & Werken

Lea Thomet

Leiterin Gastronomie

4448 Läuelfingen

Tel. 062 285 12 12

lea.thomet@dietisberg.ch

dietisberg.ch



GASTRONOMIE
DIETISBERG