

GÖTSCHMANN

Catering

Lassen Sie sich verwöhnen!



Version 17.01.2019

AN DIE GASTGEBER	3
APERÖ ODER COCKTAILPARTY	4
VORSPEISEN	5
A LA CARTE / MENU	7
GRILLPLAUSCH	10
SÜSSES FINALE	11
GETRÄNKEKARTE	12
LOGISTIK, MATERIAL & KONDITIONEN	13

Sehr geehrte Gastgeberin
Sehr geehrter Gastgeber

Mit top-professionellem Einsatz organisieren und planen wir Ihren Brunch, Apéro, Geburtstag, Firmenevent, Ihre Hochzeit, Vernissage, Cocktailparty, Pensionierung und Ihr Gala Dinner. Setzen Sie auf unsere langjährige Event- und Gastronomie-Erfahrung und lassen Sie Ihren Anlass zu einem besonderen Erlebnis werden.

Als Dienstleister nehmen wir Ihnen alle Sorgen ab, so dass Sie als Gastgeberin/ Gastgeber entspannt die Gesellschaft Ihrer Gäste geniessen können. Wir organisieren, dekorieren, richten an und verwöhnen Sie und Ihre Gäste - *exklusiv, kompetent und mit viel Liebe zum Detail*. Die Kunst des Verwöhnens ist unsere Leidenschaft.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser vielseitiges Catering-Angebot, welches sich für grössere, als auch kleinere Anlässe vorzüglich eignet. Die Zusammenstellung ist nicht verbindlich. Sie können die Menüs ganz nach Ihren individuellen Bedürfnissen zusammenstellen. Wählen Sie aus und gemeinsam kombinieren wir die Zutaten aus unserem reichhaltigen Angebot. Wünsche, welche über unsere Vorschläge hinausgehen, werden wir Ihnen selbstverständlich gerne erfüllen.

Nebst köstlichen Speisen und passenden Getränken, sorgen wir auch für das stimmige Ambiente. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für ein passendes Unterhaltungsprogramm.

Für eine kompetente Beratung stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns und planen Sie Ihren Anlass mit uns, denn Ihre absolute Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Catering-Spezialist

Romano Götschmann
Götschmann Fleisch & Traiteur AG



APERO ODER COCKTAILPARTY

Amuse bouches	(geviertelt, auf Silberplatten)	
Thon, Spargeln, Ei, Schinken, Haussalami, Trockenfleisch, Roastbeef, Lachs, Poulet, Symphonie Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse	pro Stück	2.-
Ofenfrisches Gebäck		
Schinkengipfeli Maison mit Buurehamma	pro Stück	2.50
Güfferswürstli im Schlafrock	pro Stück	5.-
Käse-Küchlein gross	pro Stück	2.90
Mini-Sandwiches		
Schinken, Haussalami, Thon, Knoblauch, Käse, Lyoner, Aufschnitt, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Tartar	pro Stück	1.50
Meter-Sandwiches		
Roastbeef, Buure-Hamma, Salami, Käse, Serrano-Rohschinken, Festtags-Aufschnitt		nach Gewicht
Romano`s Tartar		
Zartes und sehr mageres Rindfleisch mit frischen Kräutern und diversen Gewürzen; Herstellung ohne Eigelb	pro Portion	5.-
Lachstarter		
Wildlachs Rauchlachs (fumé à la borne) mit Äpfeln & Kräutern meliert	pro Portion	5.-
Aufschnitt-Platte		
Schinken, Fleischkäse, Haussalami, Aufschnitt, Kräuterwurst, Boutefas, Terrine, Filetbraten, Früchtegarnitur	150gr.	13.50
Rohfleischplatte		
Walliser Trockenfleisch, Walliser Rohschinken Paprika Chilli Rohwurst, Serrano Rohschinken, Kräuterspeck Kräuter-Salami, Paté maison Appenzeller Trockenfleisch, Buurehamma 7 Sensler Käse-Spezialitäten, Schwarzseetaler Früchte- und Antipastispiessli	300gr.	26.50

Apéro riche (ab 30 Personen)

Amusse bouches gemischt

Bünderfleisch mit Feigen, Roastbeef,

Buure Hamma, Serrano Rohschinken, Kräuter Rohwurst

Pâté maison, Morchel Terrine & Cumberland Sauce,

8 Regionale & International Käsespezialitäten

Wildlachslachs usem Buurechemi mit Meerrettich Mousse Kapernäpfeln

Früchte- und Antipastispiessli, Crevetten-Cocktail mit Melonen

Ballonbrote auf Wunsch beschriftet, Schwarzseetaler

Cocktailteller Deluxe

350gr. pro Person

33.50

Vegetarisch

Tomatenbruschetta

Diverse Crostini (Tomaten- oder

Oliventapenade)

vegetarische Brotaufstriche (Kräuterquark,

Tzatziki oder Humus)

Gurken-Nascherei (mit Hüttenkäse

und Preiselbeeren-Garnitur)

Preis nach Menge

VORSPEISEN

ab 20 Personen, Preise pro Person

Vorspeise 1

Zartes Simmentaler Roastbeef, Maissalat mit Ananas

grüner Misch- und Nüsslersalat

Tartarsauce & Pfeffersauce maison

15.-

Vorspeise 2

Friburger Rohschinken -Schinken mit Coppa

Honigmelonen garniert

8.50

Vorspeise 3

Morchel-Terrine und Hauspastete

an Sauce Cumperland

Mit grünem Misch- und Nüsslersalat

8.50

Vorspeise 4

Gazpacho kalte Tomatensuppe

5.-

Vorspeise 5

Rindsfilet Carpaccio mit Parmesanflocken

Trüffelöl und Rucola Salat

17.50

Vorspeise 6

Wildlachs aus Alaska im Buure- Chemi in Giffers geräuchert
Mit Meerrettichmousse & Kapernäpfeln verfeinert
Toastbrot vom Beck 10.-

Warme Vorspeise 1

Bärenkrebs an Cognac Safransauce
Auf Ratatouillebeet 23.-

Warme Vorspeise 3

Rind Consume mit frischen Kräutern 5.-

Salate

Grüner Mischsalat 5 Sorten
Mozzarella-Perlen mit Datteltomaten
Gurkensalat
Waldorf (Sellerie mit Baumnüssen)
Mais (Curry und Ananas)
Rüebli
Nüssler
Randenwürfel

Pro Salat 2.85
An Romano`s Haussauce & Aceto Balsamico & Olivenöl, Pfeffermühle

Salat Grüner Mischsalat mit Nüssler, Croûtons und Ei 6.50

Spezial-Salate

Kartoffelsalat maison	100gr.	2.20
Siedfleisch mit Vinaigrette	100gr.	5.80
Cervelat	100gr.	3.50
Poulet-Curry-Ananas	100gr.	4.40
Crevetten-Cocktail oder Shrimps	100gr.	6.90
Ochsenmaul	100gr.	3.30
Griechischer Salat	100gr.	4.40

En plus

Gehacktes Ei, Nüsse und Croûtons 1.85

FLA CARTE / MENU

Menu 1

Zarter Schweins Karreebraten
Raphael`s Kartoffelgratin maison
Pilzrahmsauce nach Grossmutterart
Bohnenbündel, Blumenkohl, Rüebli 24.00

Menu 2

Schweden- und Walliserbraten
Schweinshals mit Zwetschgen und/oder Aprikosen gespickt oder nature
Kartoffelgratin
Vielles brunes Sauce
Rüebli, Bohnen, Schwarzwurzel 24.00

Menu 3 *Sonntagsfilet*

Schweins-Filet-Mignon
Kartoffelgratin
Pilzrahmsauce nach Grossmutterart
Rüebli, Bohnen-“ Wädala”
Tomaten mit Alpenkräutern 28.50

Menu 4

Kalbskarreebraten
Kartoffelgratin oder I Risotto, Kartoffelstock mit Pastinaken
Morchelsauce
Gemüse Garnitur 4 Sorten 39.00

Menu 5

Schweinsfilet-Mignon oder Pouletbrust-Filet mit
Cognac oder Calvados verfeinert
im Blätter- oder Buttermehl eingerollt
Pilzrahmsauce nach Grossmutterart
3 Salate nach Wahl 28.00

Menu 6

Zarter Kalbsbraten von der dicken Schulter
Kartoffelgratin
Rosmarinjus
Rüebli, Tomaten mit Alpenkräutern 27.00
Bohnenbündel

Menu 7

Brasato al Barolo (Rindsschmorbraten nach piemontesische Art)
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock
Rotweinsauce
Rüebli, Bohnenbündel, Blumenkohl 27.00

Menu 8

Deux Filet (Schweins- und Rindsfilet)
Kartoffelgratin
Morchelrahmsauce und warme Kräuter maison
Bohnen-“Wädala“, Blumenkohl, Rüebli 45.-

Menu 9 *Freiburgerplatte*

„Buure Hamma“-Suppe als Entrée 2.50
Buure Hamma (2x Goldmedaille)
Freiburger-Saucisson (Goldmedaille)
Chami Speck, auf Wunsch Rindszunge, Eüter
Salzkartoffeln mit Rosmarin
Rüebli, Sauerkraut 28.50

Menu 10

Warmer Bauernschinken und Freiburger-Saucisson
Kartoffelgratin
Bohnen, Rüebli 23.00

Menu 11

Warmer Bauernschinken und Freiburger-Saucisson
Salzkartoffeln mit Rosmarin
Sauerkraut, Ruebli 23.00

Menu 12

Bauernschinken oder Schinkenspeck im Brotteig
Auf Wunsch auch in Schildkrötenform 13.00
3 Salate nach Wahl 8.50

Menu 13

Warmer Bauernschinken und Freiburger-Saucisson
mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin 15.00

Menu 15

Lammgigôt nach traditioneller Art
mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin meliert
Kartoffelgratin, Spargelrisotto, Kartoffelstock
oder Polenta
Rosmarinsauce
Rüebli, Bohnen

28.50

Menu 16 *Fondue Festival*

Fondue Bourguignonne oder Winzer
Fondue Charbonnade (Tischgrill)

31.00

33.00

Fleischauswahl (220gr.) wird nach
Ihrem Geschmack zusammengestellt:

Rind, Schwein, Lamm, Poulet,
Pferd, Kangaroo

Hirsch, Kalb, Bison

Aufpreis

4.00

Beilagen

Reis oder Risotto

Pommes-Chips, Ananas, Pfirsich, Cornichons und Silberzwiebeln

Saucen (pro Person 1x Sauce)

Knoblauch, Tartar, Curry, Café de Paris, Kräuter,
Cocktail & Cocktail Piccanta, Bourguignonne,
Pfeffer und Meerrettich

Menu 17

Lachs im Buchenholz, Eglifilet oder Buntbarsch Saltimbocca
Wildreis
Rüebli, Romanesco, Tomaten mit Kräutern

27.00

Menu 18 *Vegetarisch*

Risotto mit Steinpilzen oder Spargeln
mit Parmesan-Splitter und saisonaler Gemüsegar nitur

24.00

Menu 19 *Vegetarisch*

Indisches Gemüsecurry mit Tofu, Basmatireis,
Mango Chutney und Naam-Brot

25.00

Menu 20 *Vegetarisch*

Hausgemachte Lasagne mit Tomaten, Zucchetti,
Peperoni, Auberginen und Ricotta

16.00

Menu 21 *Vegetarisch*

Pilzschnitte mit frischen Kräutern,
herbstlicher Nüsslersalat mit Trauben und Nüssen

24.00

GRILLPLAUSCH

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Grill-Sortiment aus:

Wurstwaren

Schweinsbratwurst, Bratwurtsschneggli, Whisky-Schnäggli, Güffersch-Surprise, Currybratwurst, Grillwurst, Delikatess-Bratwurst, Bärlauchbratwurst, Cipollata, Merguez, Cervelat, FÜRchnebu, Käsegriller

Grillspiesse

Mixed-Grill Spiessli, Schweins-Filetmignonspiessli, Pouletspiessli mit 7 verschiedenen Marinaden, Ägera-Spiessli, Grillrakete, Oranjespiessli, Sensler-Fackel

Rindfleisch

Entrecôte, Entrecôte im Kräuteröl, Rumpsteak, Rindsfilet, Côte de boeuf, Falli-Höllli Steak, Argentinia-Steak, Bison-Entrecôte und Ribesteak, Pinamar-Ribs, Gottéron-Tournedos, T-Bonesteak, Bikersteak, **Dry Age Steak**

Schweinefleisch

Schweinskoteletten, Cupsieger-Steak, Barbecue-Steak, Pappagallo (gefülltes Kotelett), Spare-Rips

Poulet

Pouletbrust, Pouletschenkel, Bella Italia (Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella)

Kalbfleisch

Kalbsplätzli, Kalbskoteletten, Kalbssteak, Osso buco (Kalbshaxe am Stück)

Lammfleisch

Lammfilet, Lammkoteletten T-bone, Lammgigôtsteak, Lammracks, Lammchops

Aus Flüssen, Seen und Meer

Lachs im Buchenholz, Lachs am Stück, Crevettenspiessli, Black Tiger-Crevetten (flambiert), Jakobsmuscheln, Fischspiessli, Buntbarsch, Buntbarsch Saltimbocca (mit Rohschinken umwickelt), Forelle, Zander

Vegetarisch

Gemüse-Spiessli mit Champignon parisienne, Maiskolben, Pepperoni, Zucchini und Tomaten, Grillkäse

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Ihre individuelle Grillplatte zusammen.
Unsere Grillhits sind beschriftet und werden auf Wunsch mariniert.

SÜSSES FINALE

Süsse Häppchen

Mini Crèmeschnitten

Mini Baileystörtchen

Feinste Mini Muffins (Himbeere, Schokolade
oder Kürbis) mit Frosting

Waldbbeer Mousse

3.50

Süsse Klassiker

Hausgemachte Panna Cotta

Crème brûlée mit Schlagrahm

Hausgemachtes Grand-maniér Glacé-Soufflé

Schokoladen-Crème

Freiburger Rüeblitörtchen

Mousse Himbeer und Caiprinha

5.00

Frischer saisonaler Fruchtsalat

4.50

Freiburger Spezialitäten

Vacherin Cake (Vanille, Mocca & Himbeersorbet)

5.50

Meringues vom Beck und Doppelrahm Nidla
mit Bio Erdbeeren von Giffers garniert mit einer
Seisler“-Bräzala

6.50

Käse

Regionale & Internationale Käsespezialitäten

(10 verschiedene Sorten Käse am Stück in der Glocke)

8- 13.-

GETRÄNKEKARTE

Henniez Légère (1l)

3.90

Coca Cola (1l)

4.90

Kiwifrucht, Kaktusfeige
oder Wassermelonen Cocktail ohne Alkohol mit Deko

5.-

Granini Orangensaft Apfelsaft (1l)

5.-

Franziskaner Weissbier im Glas (5 dl)

4.50

Freiburger Bierspezialitäten: Cardinal Bier im Glas (3 dl)		2.90
Patriot 4 Sorten Bier Manufaktur Freiburg Freiburger Bier Old Cat, Barbeblanche, Barberousse, aus der Brasserie Artisanale de Fribourg As Juscht's Seilser Bier	2.90 -	4.50
Fruchtiger Weisswein Vully oder Yvorne (5 dl)		17.-
Johannesberger AOC 7dl		25.-
Argentinischer Rotwein Malbec aus Mendoza (7.5 dl)		28.00
Piemontesischer Rotwein Barbera d'Alba 2014, 2015 (Fenocchio) (7.5 dl)		29.50
Bibera d'Alba Adriano 2013 , 2015, 2017		27.50
Piemontesischer Rotwein Nebiole 2010 (Massara)(7.5 dl)		33.-
Nebiole Adriano		29.50
Kaffee (10 Nespresso-Aromen: Volluto, Così, Ristretto, Arpeggio, Roma, Dulsao do Brasil, Rosabaya de Columbia, Inkl. 2 Maschinen & Zubehör		2.50

LOGISTIK, MATERIAL & KONDITIONEN

Miete:	Chafin-Dish & Sprit	25.-
	Gasflasche ohne Depôt	58.-
	Friteuse gross	70.-
	Kochkiste (sauber retourieren)	10.-
	Gastronom-Schale (gross)	4.-
	Gastronom-Schale (mittel)	3.-
	Gastronom-Schale (klein)	2.-
	Zelt (3 x 6 m, dunkelblau)	120.-
Geschirr:	Menüteller (Kunststoff; 3-Fachunterteilung)	0.25

	Porzellan-Teller und Besteck Inklusive Reinigung	pro Set	1.90
Neu :	Hardplastik-Besteck	pro Stück	0.15
	Edel-Pastikteller & Besteckset	pro Set	2.20
	Cocktailteller deluxe mit Glashalterung	pro Stück	1.20
Reinigung:	Gasgrill		50.00
Transport:	Unter 15 Km		30.00
	Über 15 Km		nach Absprache

Mengenangabe pro Person

Fleisch 240gr.

Kartoffelgratin 280gr.

pro Gemüse 50gr.

Sauce 1dl

DEKORATIONSMATERIAL

VASEN



V-Vase

Höhe: 22 cm oder 20 cm

Durchmesser: 12 cm oder 16 cm

Miete: 3.- / Stk.



Single Glasvase
Höhe: 23 cm
Miete: 2.- / Stk.



Ypsilon Vase
Höhe: 30cm
Durchmesser: 11 cm
Miete: 3.- / Stk.



Rechteckige Vase
Länge: 5.5 cm
Breite: 5.5 cm
Höhe: 21 cm
Miete: 2.- / Stk.



Buffet Vasen 3er Set
Durchmesser: 8, 10 oder 12 cm
Höhe: 17, 23 oder 28 cm
Miete: 2.- / Stk.

AMPHORE

EIMER



Durchmesser: 15.5
Höhe: 14 cm
Miete: 4.- / Stk.



Durchmesser: 25 cm
Höhe: 27 cm
Miete: 3.- / Stk.

MENUKARTENHALTER



Mini-Staffelei: 12 x 21 cm
Miete: 2.- / Stk.

WINDLICHT



Durchmesser: 23 cm
Höhe: 28 cm
Miete: 5.- / Stk.

LATERNE



Höhe: 60 cm oder 45 cm
Miete: 12.- oder 7.- / Stk.



Höhe: 16 cm (o. H.)
Miete: 4.- / Stk.



Höhe: 38 cm
Miete: 4.- / Stk.

TEELICHTHALTER



Höhe: 2 cm
Miete: 0.50 / Stk.



Höhe: 6 cm
Miete: 1.- / Stk.



Höhe: 10 cm
Miete: 1.- / Stk.



Miete: 1.50 Stk. (inkl. eine Kerze)

KERZENLEUCHTER



einarmig, versilbert
Höhe: 22 cm
Miete: 6.- / Stk.
BEISPIELBILDER



fünfarmig, versilbert
Höhe: 25 cm
Miete: 15.- Stk.





Infrastruktur

Selbstverständlich liefern wir Tische, Stühle, Stehtische, Hussen, Stoffservietten und Tischwäsche für Ihren Anlass.



Preise nach Menge

Unterhaltungsprogramm und weitere Dienstleistungen

Erkundigen Sie sich über unser vielfältiges und amüsanter Unterhaltungsprogramm. Von Comedians über Music (DJ's) bis zu fulminanten Feuerwerken für eine grossartige Ambiance. Ebenso bieten wir Kontakte zu professionellen Fotografen, damit Ihr besonderer Tag in bester Erinnerung bleibt.

Nützliche Informationen

Teilen Sie uns möglichst früh Ihr Festdatum, die genaue Personen- und Menüzahl mit, damit wir alles Notwendige für Sie reservieren können. Bei grösseren Anlässen benötigen wir diese Angaben mindestens 2 Monate im Voraus.

Unsere Preise verstehen sich fixfertig gekocht ab Haus, inkl. Schöpfbesteck, Wärme- und Isolier-Transportboxen. Alle Preise sind exklusiv MwSt. Beim Abholen verrechnen wir für Lebensmittel 2.5%, Rest 7.7%, Catering 7.7%. Preisänderungen im 2019 vorbehalten.

Anzahlung: 70% sind zwei Wochen vor dem Anlass zu bezahlen. Der Restbetrag ist spätestens 10 Tage nach Ihrem Anlass zu begleichen.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie. Reservieren Sie sich einen Beratungstermin bei uns.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen

Romano Götschmann und Team