



**FLYER CATERING**  
PREISE 2019

# GETRÄNKE & APÉRO

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt., gültig ab Januar 2019

## GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

|   |       |      |
|---|-------|------|
| <b>Mineral</b>  | 0.3 l | 3.00 |
| <b>Mineral</b><br>Nur in Kombination mit Catering möglich | 1.5 l | 7.00 |
| <b>Kaffee / Espresso / Tee</b>                            |       | 3.00 |
| <b>Apfelsaft aus der Region</b>                           | 1 l   | 6.00 |

## BIER

|                        |        |      |
|------------------------|--------|------|
| <b>Regionales Bier</b> | 0.33 l | 4.00 |
|------------------------|--------|------|

## WEISSWEIN

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| <b>Schafiser</b><br>Schafiser Chasselas Bielersee AOC<br>feinfruchtig, lebhaft, spritzig und<br>frisch am Gaumen | 0.75 l | 20.00 |
| <b>Margrittli</b><br>Riesling Silvaner Schaffhausen<br>fruchtig, leicht und lieblich                             | 0.75 l | 22.00 |

## ROTWEIN

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <b>Graf von Spiegelberg</b><br>Hallauer Pinot Noir AOC<br>fruchtig, elegant, ausgewogen   | 0.75 l | 20.00 |
| <b>Humagne Réserve des Administrateurs</b><br>Humagne du Valais AOC<br>fruchtiges Aroma nach Blau- und<br>Brombeeren mit wildem Charakter | 0.75 l | 31.00 |

## KLEINIGKEITEN

|                           |        |      |
|---------------------------|--------|------|
| <b>Früchte</b>            | Person | 2.00 |
| <b>Gipfeli</b>            | Stück  | 2.00 |
| <b>Gipfeli-Brötli-Mix</b> | Stück  | 2.00 |
| <b>FLYER Spitzbub</b>     | Stück  | 3.00 |
| <b>Schinkengipfeli</b>    | Stück  | 4.50 |

## KUCHEN (WÄHEN)

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| <b>Apéro-Chüechli</b><br>Käse-, Zwiebel-Speck- und<br>Tessiner Tomatenkuchen in 4 Teilen | Kuchen | 8.00  |
| <b>Früchtekuchen</b><br>Aprikosen, Zwetschgen, Apfel<br>in 8 oder 16 Teilen              | Kuchen | 33.00 |
| <b>Nidlechueche</b><br>Süsser Sahnekuchen  | Kuchen | 31.00 |

## APÉRO

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| <b>Drilängerli</b><br>Blätterteiggebäck, Salzstängeli<br>und ähnliches   | Person | 3.00  |
| <b>Mini-Sandwich</b><br>Schinkern, Salami, Braten, Käse,<br>Thon, Poulet, Eier   | Stück  | 3.50  |
| <b>Züpfle u Gmüesigs</b><br>Speckzopf und Gemüse mit Dips  | Person | 6.50  |
| <b>Gluschtigs us dr Region</b><br>Fleisch-, Käseplatte mit Butterzopf  | Person | 13.00 |
| <b>Stehlunch</b><br>Schinkengipfeli, Bäcker Pizza,<br>Poulet-Curry auf grünem Salat,<br>Kuchenvariationen (Käse,<br>Gemüse, Zwiebel-Speck),<br>Original Nidlechueche | Person | 22.00 |
| <b>Metersandwiches</b><br>Schinken, Salami, Braten, Käse, Thon<br>Poulet, Eier, Tomaten-Mozzarella<br>(Zwei Füllungen pro Sandwich)                                  | Meter  | 43.00 |
| <b>Hot Dog Plausch</b><br>Hot Dogs zum selbst Zusammenstellen<br>Beilagen: Zwiebeln, Gurkenscheiben<br>und verschiedene Saucen.                                      | Person | 9.50  |

# SPEISEN & DESSERTS

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt., gültig ab Januar 2019

## SALATE UND SUPPE

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <b>Gemüsecrèmesuppe</b><br>mit Brot   | Person | 5.00  |
| <b>Bauernsalat</b><br>Salatschüssel mit gemischtem<br>Blattsalat, Karotten und Mais | Person | 7.50  |
| <b>Salatbuffet</b><br>Grüner Blattsalat plus drei<br>verschiedene Saisonsalate      | Person | 10.00 |

## HAUPTGÄNGE (Bedientes Buffet)

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <b>Spaghettiplausch</b><br>mit drei verschiedenen Saucen nach Wahl:<br>Bolognese, Napoli, Carbonara, Pesto                                    | Person | 14.00 |
| <b>Heisse Hamme</b><br>mit Kartoffelsalat, grünem Mischsalat<br>und Zopf  | Person | 18.00 |
| <b>Poulettopf «Toscana»</b><br>Geschnetzeltes Pouletfleisch mit<br>getrockneten Tomaten an einer<br>südländischen Sauce, Reis und Bauernsalat | Person | 19.00 |
| <b>Schweinsgeschnetzeltes «Jägerart»</b><br>an Pilzrahmsauce mit Mais<br>und Schinkenwürfeln, Kartoffelstock<br>und Bauernsalat               | Person | 19.00 |
| <b>Rahmschnitzel</b><br>Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce,<br>Nudeln und 1/2 Pfirsich   | Person | 20.00 |
| <b>Fitnesssteller</b><br>Pouletbrust mit grünem Salat und<br>drei verschiedenen Saisonsalaten   | Person | 18.00 |

Fleischherkunft: 100 % Schweizer Fleisch,  
wenn immer möglich aus der Region.

Bitte melden Sie vegetarische und vegane  
Wünsche im Voraus an.

## SPEZIALMENÜS

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| <b>Grillbuffet</b><br>Rindssteak, Schweinssteak, Pouletbrüstli<br>Grillwürste mit Kartoffelsalat, grüner Blattsalat,<br>Tomatensalat, Maissalat, Karottensalat<br>Brot und Kräuterbutter |        |       |
| Bis 15 Personen  | Person | 41.00 |
| Ab 15 Personen   | Person | 33.00 |
| <b>Grillspiess am Meter</b><br>Fleisch und Gemüse mix zum selber Grillieren<br>mit Salatbuffet   |        |       |
| 10–20 Personen   | Person | 29.00 |
| 21–40 Personen   | Person | 27.00 |

**Fondueplausch**  
Für mehr Informationen fragen Sie unser Erlebnisteam

## DESSERT

|   |        |      |
|---|--------|------|
| <b>Sablés vom Beck</b>  | Person | 1.50 |
| <b>Glace</b><br>Verschiedene Sorten der Dorf-Glacierie          | Stück  | 3.00 |
| <b>Crèmeschnitte</b>  | Stück  | 4.50 |
| <b>Gebrannte Crème</b>  | Person | 5.00 |
| <b>Dessert-Duo</b><br>Schokoladenmousse und Himbeerquarkroulade | Person | 6.00 |
| <b>Fruchtsalat mit Rahm</b>                                     | Person | 7.00 |