



**TISCHLEIN
DECK DICH!**

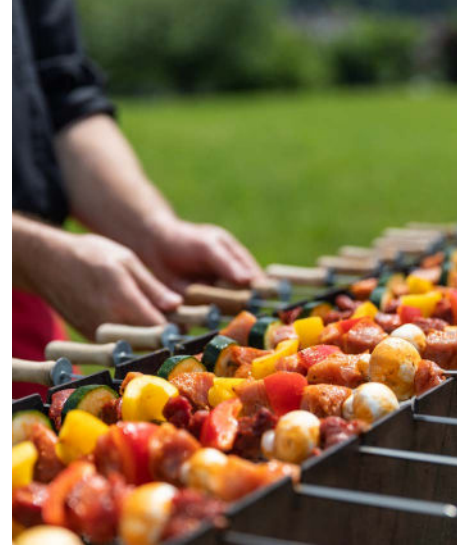
«Ein absolut durchorganisiertes
Catering mit feinem Fleisch
aus der Region, kombiniert mit
leckeren Beilagen, lässt Ihr Fest
zu einem Highlight werden.»

ANDREAS WÜRMLI

Inhaber

Wir sind ein Familienbetrieb in vierter Generation und veredeln Schweizer Fleisch aus lokaler Aufzucht. Wir beliefern zahlreiche Gastronomiebetriebe und betreiben einen Catering-Service mit frischer, saisonaler und regionaler Küche.

Mit Innovation und gelebter Handwerkskunst entwickeln wir ständig neue Produkte und Dienstleistungen, die unseren Kunden einen Mehrwert bringen. Die uneingeschränkte Transparenz vom Einkauf bis zum Genuss schafft das notwendige Vertrauen für unsere Kunden und Endkonsumenten.



Wir freuen uns, Sie mit feinstem Fleisch aus der Region bedienen zu dürfen.
Informieren Sie sich auf unserer Website wuermli.ch/catering und bestellen Sie direkt ein Catering.

CATERING-SERVICE

Die Kernkompetenz unseres Caterings ist die frische, regionale Küche. Im Einklang mit unserem zuvorkommenden, herzlichen Personal bieten wir Ihnen ein unvergessliches Erlebnis. Dank unseres eigenen Metzgereibetriebes und regionalen Lieferanten können wir Ihnen höchste Qualität garantieren.

Wir freuen uns Sie bei Firmenanlässen, Generalversammlungen, Business oder Public Events aber auch im privaten Rahmen bei kleinen und grossen Feiern, Hochzeiten oder Geburtstagen zu verwöhnen. Unser breites Angebot bietet höchste Flexibilität, sodass in einer persönlichen Beratung auf all Ihre Wünsche eingegangen und ein perfektes Catering zusammengestellt werden kann.

BIS INS DETAIL GEPLANT

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen den kompletten Event von 10 bis 2000 Personen. Von der passenden Location übers Mobiliar, Personal bis hin zur ausgefallenen Dekoration, kreieren wir für Sie den perfekten Anlass. Seien Sie unser König und lassen Sie sich von uns bedienen.

DIE PACKAGES

Wählen Sie aus unseren Packages das passende Angebot für Apéro, Hauptgang und Dessert. Gerne bereiten wir auch etwas Spezielles oder einen Herzenswunsch für Sie zu. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Infos zu den Packages finden Sie unter: www.wuermli.ch/catering

MENÜS

Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts sowie Fondues

BUFFETS

Sommerliche und bodenständige Buffets, Brunchbuffets und vieles mehr

GRILL

Grillplatten, Spiedini und viele Beilagen

APÉRO

Feines aus dem Glas, Klassiker und überraschende Kreationen

GETRÄNKE

Erfrischendes zum Essen

PERSONAL

Für einen reibungslosen Ablauf



MENUS

INDIVIDUELL AUF IHRE
WÜNSCHE ZUGESCHNITTEN.

VORSPEISEN

FRISCHE SALATE

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
mit hausgemachtem Dressing, wahlweise
italienisch oder französisch

**Gemischer Salat mit Rüebl, Blattsalat,
Mais und Gurke**
mit hausgemachtem Dressing, wahlweise
italienisch oder französisch

**Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen,
Ei und Croûtons**
mit hausgemachtem Dressing, wahlweise
italienisch oder französisch

DIE KLASSIKER

Melonen-Rohschinken-Duett
Fruchtige Melonenschnitze mit
Bündner Rohschinken
(April bis September)

Hauspastete an Cumberlandsauce
Serviert mit kleinem Salatbouquet
und Selleriesalat

**Rosa gebratenes Roastbeef,
dünn aufgeschnitten**
Serviert mit Sauce Tartar und
kleinem Salatbouquet

**Geräuchertes Forellenfilet mit
Meerrettichschaum**
Serviert mit Selleriesalat, Zwiebeln,
Zitrone und Kapern

SUPPEN

SUPPEN

Curry-Kokossuppe, leicht pikant abgeschmeckt

Mit Limettenblättern und Zitronengras verfeinert

Kürbissuppe von Kuppers roten Knirpsen

Mit Rahm, gerösteten Kürbiskernen und feinem Kürbiskernöl (September bis Dezember)

Rieslingschaumsuppe

Mit Rahmhaube und Schnittlauch (Oktober bis Ostern)

Sämige Grünspargel-Crèmesuppe

Mit Spargelstückchen als Einlage und Rahmhaube (März bis Juli)

Tomatensuppe

Mit Rahmhaube und Schnittlauch

Bouillon

Wahlweise mit Flädli oder Gemüseeinlage

HAUPTGÄNGE BUNT GEMISCHT

WILD

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

Serviert mit Marroni, Birnen und Preiselbeeren (September bis Dezember)

GEFLÜGEL

Gebratene Pouletbrust an Calvadosrahmsauce

Serviert mit Teigwaren und frischem Marktgemüse

«Riz Casimir», Poulet-Geschnetzeltes an fruchtiger Curryrahmsauce

Serviert mit Reis und gerösteten Mandeln

Rotes Poulet-Thai-Curry, leicht pikant abgeschmeckt

Serviert mit Limettenblättern, Thai-Basilikum, Gemüse und Basmatireis

FISCH

Gebratene Lachstranche an Safranrahmsauce

Serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat

VEGAN

Gemüsecurry mit Reis

Rassig abgeschmeckt

VEGETARISCH

Tofu Kräuter Piccata mit feiner Tomatensauce

Beilagen nach Wahl oder wie im Hauptmenü

Älplermagronen

Mit Rahm und Käse

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

KALB: DIE HITS

Kalbs-Hackbraten an kräftiger Rotweinsauce

Serviert mit Kartoffelstock und frischem Marktgemüse

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Serviert mit Teigwaren und frischem Marktgemüse

Zarter Kalbsschulterbraten an Kräuterjus

Serviert mit feinem Kartoffelstock und frischem Marktgemüse

Kalbs-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken an Rosmarinjus

Serviert mit sämigem Safranrisotto und Broccoli (vor Ort gekocht)

KALB: DIE EDELSTÜCKE

Kalbsfilet, Kalbsrücken oder Kalbskotelette am Stück zart rosa gegart

Mit Sauce und Beilagen nach Ihren Wünschen

RIND: DIE HITS

«Ghackets mit Hörnli»

Serviert mit Apfelmus und Reibkäse

Fleischvogel an Kräuterjus

Serviert mit feinem Kartoffelstock und Marktgemüse

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»

Serviert mit Teigwaren und frischem Marktgemüse

Saftiges Rindsgulasch

Serviert mit hausgemachten Spätzli und frischem Marktgemüse

Rindsschmorbraten Ticinese, mit Steinpilzen und Rosmarin

Serviert mit feinem Kartoffelstock und Marktgemüse

RIND: DIE EDELSTÜCKE

Am Stück gebratenes Rinds Entrecôte oder Rindshohrücken

Mit Sauce und Beilagen nach Ihren Wünschen

Rindsfilet aus der Schweiz oder zartes US-Filet am Stück rosa gebraten

Mit Sauce und Beilagen nach Ihren Wünschen

SCHWEIN: DIE KLASSIKER

Heisser Fleischkäse (250g)

Zum selber Schneiden

Heisser Schinken (Kasseler, 250g)

Zum selber Schneiden

Schinken im Brotteig (500g)

Zum selber Schneiden

SCHWEIN: DIE HITS

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Serviert mit Butternudeln und frischem Marktgemüse

Grossmutter's Hackbraten an Bratenjus

Serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

Schweins Caréebraten an Kräuterjus

Serviert mit Teigwaren und frischem Marktgemüse

Schwedenbraten gespickt mit Cognac-Pflaumen an Bratenjus

Serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

Schweinsnierstück am Stück gebraten, dazu Calvadosrahmsauce

Serviert mit Teigwaren und frischem Marktgemüse

Schweinsfilet am Stück zart rosa gebraten, an Rotweinjus

Serviert mit Bratkartoffeln und Ratatouille

DESSERTS UND KUCHEN

ALS BUFFET

Dessertbuffet

Mit 3 feinen Sorten

Mit 4 feinen Sorten

Mit 5 feinen Sorten

Eine kleine Auswahl unserer Köstlichkeiten, gerne beraten wir Sie auch individuell für Ihren Anlass:

Tiramisu / Schoggimousse / gebrannte Crème / Schoggikuchen / Vanille Panna Cotta / marinierte Ananaswürfel mit frischer Minze / exotischer Fruchtsalat mit Limettenblättern / assortierte Mini-Pâtisserie / diverse Früctemousse (Passionsfrucht, Marroni, Kirsche, Zitrone und Joghurt-Waldbeere)

Mit Käseauswahl

Diverse Hart- und Weichkäse aus der Region und Birnenbrot

Die Desserts sind auch im Gläsli erhältlich

SERVIERT DURCH UNSER PERSONAL

Lauwarmer Kaiserschmarrn vor Ort gebraten mit Zwetschgenkompott

Crema Catalana, spanische Crème mit Zuckerkruste

Aus dem Wok flambierte Ananas, mariniert mit Rum

Apfelstrudel mit Vanillesauce

FÜR ZWISCHENDURCH

Tortenstück nach Wahl (saisonal)

Zum Beispiel: Schwarzwäldertorte, Quarktorte, Erdbeertorte

Hauscakes nach Wahl

Rüebli, Zitronen oder Schokoladencake

Hausgemachte Rüebli-, Zitronen- oder Schoggikuchenwürfeli

Crèmeschnitte

FONDUES

CHINOISE

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Lammfleisch und Hackkügeli

(280g Fleisch pro Person, von Hand geschnitten)

Hausgemachte Fondue-Saucen: Curry, Pikant, Knoblauch und Tartar

Pfirsiche, Ananas, Birnen, Gürkli, Silberzwiebeln und Mixed Pickels

Blatt- und Rohkostsalat (3 Sorten)

Basmatireis

ZUBEHÖR

1 Rechaud mit 4 Gabeln und Brennpaste (Miete)
Chinoise Teller (Miete)

Bouillon mit Sherry für Chinoise (1.5l pro Pfännchen)

Winzer-Sud für Chinoise (1.5l pro Pfännchen)

BOURGIGNONNE

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Poulet

(280g Fleisch pro Person, von Hand geschnitten)

Hausgemachte Fondue-Saucen: Curry, Pikant, Knoblauch und Tartar

Pfirsiche, Ananas, Birnen, Gürkli, Silberzwiebeln und Mixed Pickels

Blatt- und Rohkostsalat (3 Sorten)

Basmatireis

Hausgemachte Grillsaucen

Knoblauch, Curry, Pikant, Pfeffer, Senf, Meerrettich, Tartar und Cognac à 50g

Beilage

Portion vorgegartes Gemüse (280g/Pers.)

BUFFETS

REICHHALTIG, INDIVIDUELL
UND EINZIGARTIG



BODENSTÄNDIGE BUFFETS

SPAGHETTIPLAUSCH

Spaghetti mit Tomatensauce, Bolognese, Carbonara, Pesto und Reibkäse

Erweiterbar nach Lust und Laune

Sauce Arrabiata

Gorgonzolarahmsauce

Kräuterrahmsauce mit Rauchlachsstreifen

Steinpilzrahmsauce

Meatballs an Tomatensugo mit Peperoncini

BAUERNBUFFET*

Währschaftes Buffet
mit feinen Leckereien vom Bauernhof

Buureschüblig, Rohschinken, Schinkenspeck, Mostbröckli, Coppa, Berner Zungenwurst, Schwartenmagen

Mixed Pickels, Mischsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Maissalat mit Peperoni und Zwiebeln

Bauernbrot zum selber Aufschneiden und Butterportionen

Heisser Schinken, Buurefleischkäse, Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffelgratin, Sauerkraut, Butterbohnen mit Speck

Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Crèmeschnitte, Schoggikuchen, Apfelstrudel mit Vanillesauce

KALTE **BUFFETS**

DAS EINFACHE*

Feines Buffet passend für jeden Anlass

Ab 25 Personen

Rohfleischplatte mit Bündnerfleisch,
Rohschinken und Coppa

Grillierter, aufgeschnittener Braten

Gebratenes Roastbeef mit Tartarsauce

Feiner Schinken

Hauspastete mit Sauce Cumberland

Kartoffelsalat, Maissalat und Mischsalat
inklusive Dressing

Tischbrötli und Butterportionen

Grillierte Pouletbrüstchen an Currysauce

Reichhaltige Auswahl an Hart- und Weich-
käse aus der Region mit Früchtebrot

DAS KÖNIGLICHE*

Exklusives Buffet mit umfangreicher Auswahl an kalten und warmen Leckereien

Ab 30 Personen

Buureschüblig, Rohschinken, Schinkenspeck,
Mostbröckli, Coppa, Berner Zungenwurst,
Schwartenmaggen

Mixed Pickels, Mischsalat, Gurkensalat,
Kartoffelsalat, Maissalat mit Peperoni und
Zwiebeln

Bauernbrot zum selber Aufschneiden und
Butterportionen

Heisser Schinken, Buurefleischkäse,
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Kartoffelgratin, Sauerkraut, Butterbohnen
mit Speck

Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat,
Crèmeschnitte, Schoggikuchen, Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Grillierte Pouletbrüstchen an Currysauce
Vitello Tonnato

Reichhaltige Auswahl an Hart- und Weich-
käse aus der Region mit Früchtebrot

Saisonale Früchteplatte

SOMMER- **BUFFET**

Frisches Sommerbuffet für unvergessliche Anlässe*

Hauspasteten und Terrinen schön garniert,
mit Sauce Cumberland

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich-
schaum, Kapern und Zwiebeln

Rohfleischplatte mit Bündnerfleisch,
Rohschinken, Coppa und Mixed Pickels

Melone, gemischte Antipasti, Gazpacho
aus dem Tässli

Tomaten-Mozzarellasalat, Blattsalat
inklusive französischem Dressing,
Griechischer Salat, Rüeblisalat

Tischbrötli und Butterportionen

Gebratenes Schweinsnierstück
mit Kräuterbutter, gebratenes Schweizer
Pouletbrüstchen, Kalbshalsbraten
mit Rosmarinjus

Mediterranes Ofengemüse

Ofenkartoffel mit frischen Kräutern
und Sauerrahm

Fruchtplatte, Himbeer- und Limetten-
mousse, Tiramisu und Schoggikuchen

TESSINER BUFFET

Mediterrane Spezialitäten und feine Antipasti für Ihr Fest*

Ab 40 Personen

Tessiner Salami, Mortadella, Coppa
Vitello Tonnato

Gemischte Antipastiplatte mit Oliven,
Peperoni, Zucchini und Auberginen

Melonenschnitze (April bis Oktober)

Marroncrèmesuppe (November bis März)

Mischsalat inkl. italienischem Dressing,
Tomaten-Mozzarellasalat

Linsensalat und Risoni-Teigwarensalat mit
getrockneten Tomaten und Oliven

Tessiner Brötli mit Butter

Tessiner Rost-Bratwürstchen mit frischen
Kräutern

Rindsbraten mit Merlot und Steinpilzen

Forellenfilet mit Tomatensugo und Thymian
Rosmarinkartoffeln, Risotto, gebratene
Zucchini

Gemüselasagne

Tiramisu, Torta della Nonna (Zitronentarte)
Panna Cotta mit Beerensauce, frischer
Fruchtsalat

BRUNCH BUFFETS

Z'MORGE-PLATTE

Kaltes Brunchbuffet mit hausgemachten Leckereien

Bunt gemischte Gipfeli

Brunch-Brot (Rustico, Zopf und Baguette)

Rauchlachsplatte mit Meerrettichschaum

Fleisch- und Käseplatte

Hart gekochte Eier

Verschiedene Joghurts

Birchermüesli

Gemischte Konfitüren und Butterportionen

Erweiterbar nach Lust und Laune

Gerne erweitern wir Ihnen auf Anfrage
Ihr Brunchbuffet mit Schinken, Fleischkäse,
Salaten und Desserts. Zögern Sie nicht,
uns zu kontaktieren.

BAUERN-BRUNCH*

Grosses, warmes Brunchbuffet für besondere Anlässe

Bunt gemischte Gipfeli

Brunch-Brot (Rustico, Zopf und Baguette)

Rauchlachsplatte mit Meerrettichschaum

Fleisch- und Käseplatte

Rührei (wird vor Ort zubereitet)

Speck, Chipolata

Hart gekochte Eier

Verschiedene Joghurts

Birchermüesli

Gemischte Konfitüren und Butterportionen



GRILL

BRUTZELND LECKERE SOMMER-
CATERINGS VOM GRILL

GRILL- PLATTEN

RUSTICO-PLATTE

Schweinsplätzli, Rindfleischhamburger, Pouletbrüstchen, Spare Ribs, Mini-Bratwurst, Mini-Cervelat, Nürnberger, Kräuterbutter
(pro Person 350g Fleisch)

SCHLEMMER-PLATTE

Rindsplätzli, Schweinsplätzli, Pouletbrüstchen, Schaschlikspiessli, Grillspiessli, Mini-Bratwurst, Mini-Cervelat, Nürnberger, Kräuterbutter
(pro Person 350g Fleisch)

GENIESSER-PLATTE

Lammhuf Steak, Fischfilets, Rindsplätzli, Schweinsplätzli, Kalbsschnitzeli, Pouletbrüstchen, Schaschlikspiessli, Grillspiessli, Mini-Bratwurst, Mini-Cervelat, Nürnberger, Kräuterbutter
(pro Person 350g Fleisch)

GOURMET-PLATTE

Lammhuf Steak, Crevetten, Rindsplätzli, Schweinsplätzli, Kalbsschnitzeli, Pouletbrüstchen, Schlemmerspiessli, Mini-Bratwurst, Mini-Cervelat, Nürnberger, Kräuterbutter
(pro Person 350g Fleisch)

Hausgemachte Grillsaucen

Knoblauch, Curry, Pikant, Pfeffer, Senf, Meerrettich, Tartar und Cognac à 50g

Mini-Grillwurst-Sortiment à 80g

Kalbsbratwurst, Cervelat, Chäsgriller und Wintiwurst

Vegetarische Bratwurst

GRILL-ZUBEHÖR

Gasgrill inkl. Reinigung
Gas, Verrechnung nach Verbrauch

Holzkohlegrill inkl. Kohle, Spanferkelgrill

GRILL SPIEDINI

SELF MADE

Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Bratspeck, Chipolata, Gemüse und Kräuterbutter
(pro Person 350g Fleisch und Gemüse)

Für Vegetarier: Gemischtes frisches Gemüse und mariniertes Grillkäse
(pro Person 350g)

FIX FERTIG

Pro Spiessli, ca. 120g Fleisch

Spiedini mit Crevetten

Spiedini mit Gemüse

Spiedini mit Grillkäse

Spiedini mit Kalbfleisch

Spiedini mit Lammfleisch

Spiedini mit Poulet

Spiedini mit Rindfleisch

Hausgemachte Grillsaucen
Knoblauch, Curry, Pikant, Pfeffer, Senf, Meerrettich, Tartar und Cognac à 50g

GRILL-ZUBEHÖR

1 Grill ist für 17 Spiesse ausgerichtet und wird inklusive Holzkohle geliefert. Der Spiedini Grill ist in einem PKW-Kombi transportierbar.

Grillbox

Handschuhe, Grillzange, Grillspachtel, Feuerzeug, Alufolie, Handwaschlotion und Desinfektion, Lappen, Logoservietten

Spiedinibox

Handschuhe, Grillzange, Feuerzeug, Alufolie, Anzündwürfel, Handwaschlotion und Desinfektion, Lappen, Logoservietten

SALATE UND BEILAGEN

SALAT-BUFFET

3 Sorten, 250g/Pers.

3 bis 4 Sorten, 400g/Pers.

5 bis 6 Sorten, 400g/Pers.

Salate zur Auswahl:

Apfel-Currysalat / Kartoffelsalat / Blumenkohl-Broccoli-Salat / Linsensalat mit Gemüsebrunoise / Bohnensalat mit Peperoniwürfeln / Maissalat «American» mit Zwiebeln und Peperoniwürfeln / Bunter Blattsalat / Maissalat an Curry-Mayonnaise mit Früchten / Chabissalat mit Speckwürfeln / Pennesalat / Hörnlisalat mit Zucchettistreifen / Cole Slaw / Peperonissalat mit Zwiebeln / Couscoussalat / Randensalat mit Äpfeln / Eblysalat / Reissalat an Curry-Mayonnaise mit Früchten / Antipastigemüse mit Balsamico und Olivenöl / Rüeblisalat / Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen / Grüner Spargelsalat (saisonal) / Griechischer Salat mit Fetakäse / Tomaten-Mozzarella-Salat / Gurkensalat

GRILL-BEILAGEN

Hausgemachter Kartoffelgratin

Weissweinsrisotto aus dem Wok

Grillgemüse aus dem Wok

Ofenkartoffel mit frischen Kräutern und Sauerrahm

Tischbrötli assortiert

Kilo-Brot, knuspriges Ruchbrot zum selber Aufschneiden

Bürli

APÉRO

FEINE HÄPPCHEN
FÜR ZWISCHENDURCH



FEINES AUS DEM GLAS

Die kleinen Hingucker im Glas werden
serviert mit kleiner Gabel oder Löffel

Ab 10 Stück/Sorte

Frischkäsemousse mit Oliventapenade
und Baguettescheibe

Asiatischer Glasnudelsalat
mit Gemüsestreifen

Beluga-Linsensalat mit Gemüsebrunoise

Tomaten-Mozzarellasalat
mit Basilikumpesto

Geflügelsalat mit Früchten
an Curry-Dressing

Rindfleischsalat Thai-Style

Spargelsalat mit Rohschinkenwürfeln

Artischockensalat mit feuriger Chorizo

Kartoffelsalat mit geräucherter Forelle

Lachstatar mit Wasabi-Frischkäsehaube

Crevetten-Cocktail mit Stangensellerie
und Cognac verfeinert

Kurz gebratener Thunfischwürfel
auf Avocadocrème

KALT UND WARM

SPIESSLI

Antipastispiessli*

Oliven, Peperoni, Peppadews und Zucchini

Tomaten-Mozzarellaspiessli mit Basilikum*

Crevettenspiessli mit Sweet Chili-Sauce

Pouletspiessli an Sesammarinade mit Mango-Chutney

Schweinsfiletspiessli mit pikantem Dip

Melonen-Rohschinkenspiessli*

(April bis September)

Feigen-Rohschinkenspiessli*

(Oktober bis April)

Frische saisonale Fruchtspiessli

WARM SERVIERT

Albondigaz, kleine Fleischkügelchen an pikanter Sauce

Aprikose, Dattel oder Pflaume im Speckmantel

Sämiges Weissweinsotto

Wahlweise mit Steinpilzen, Spargel, Kürbis oder Granatapfel (saisonal)

SÜPPCHEN

Curry-Kokos-Süppchen mit Limettenblättern und Zitronengras

Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen

(September bis Dezember)

Riesling-Schaumsüppchen mit frischem Schnittlauch

Gazpacho Andaluz mit Basilikum (kalt)

(Mai bis September)

KALT SERVIERT

Hausgemachte Bruschetta

Ab 20 Stück

Wahlweise belegt mit Roastbeef, Pouletbrust, Rindstatar oder Tomatenwürfeli mit Basilikum

Lachsroulade auf Rustico Baguette mit Meerrettich-Frischkäse

Ab 20 Stück

Oliven-Tartelette mit Gorgonzolacrème und Birne

Rindstatar mit Kapernäpfeln auf Minitoast

Frisches Speckbrötli mit Kresseousse

Blätterteigpastetli

Wahlweise gefüllt mit Safranfrischkäse, Gurkenhüttenkäse, Lachs- oder Rinds-Tatar

Blätterteiggebäck

Assortiert gefüllt

Mundbissen, Viertel Toastbrot

Assortiert belegt

Stehapéro-Brötli, halbes Toastbrot

Assortiert belegt

Pumpnickeltaler

Wahlweise belegt mit Kräuter-Frischkäseousse oder Rauchlachs

Miniburger

Im Sesam-Brötli mit pikanter Sauce

Randenblinis (vegetarisch)

Im Sesam-Brötli mit Guacamole

KLASSIKER UND KREATIONEN

SANDWICH-KREATIONEN

Italienische Focaccia vegetarisch

Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Pesto
(1 Laib = 12 Stück)

Italienische Focaccia

Gefüllt mit Rohschinken oder Bresaola,
Tomaten, Mozzarella und Pesto
(1 Laib = 12 Stück)

Gemischte Partybrötli

Nach Ihren Wünschen gefüllt mit Schinken,
Fleischkäse, Aufschnitt oder Käse

Gefüllte Baguettes mit Hausspezialitäten oder Brie

Wahlweise als Laugenbrot, Parisetten oder
Rusticobrot (15 Tranchen)

Riesenzettel

Gefüllt mit Schinken, Fleischkäse, Aufschnitt,
Salami oder Käse (30 Stück)

Riesenzettel Royal

Gefüllt mit Rohfleisch und Käse (30 Stück)

Pain surprise

Brotturm gefüllt mit unseren
Hausspezialitäten oder Rauchlachs

KLASSIKER

Hausgemachte Chäs Chüechli

Hausgemachte Schinkengipfeli

Hausgemachte Pizza Chüechli mit Speck

Hausgemachte Gemüse Chüechli

BUNTE PLATTEN

Alle unsere Platten sind als Zmorge, Zmittag, Zvieri oder Znacht erhältlich.

Die Mengen werden jeweils individuell
angepasst.

Aufschnittplatte

Aufschnitt, Ofenfleischkäse, Nusschinken,
Schweinsbraten und Salami

Bauernplatte

Buurehamme, Bierwurst, Siedfleisch,
Buureschüblig und Käsestängel

Bratenplatte

Roastbeef, Kalbsbraten, Schweinsbraten,
Trutenbraten und Tartarsauce

Bündnerplatte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bresaola,
Buurespeck und Bündner Bergkäse

Fleisch-Käseplatte

Lyoner, Nusschinken, Schweinsbraten, Salami,
Rohschinken, Mostbröckli, Tête de Moine,
milde und rezente Hart- und Weichkäse

Rohfleischplatte

Mostbröckli, Tösstaler Rohschinken, Coppa,
Buurespeck, Buureschüblig, Schauenberger
Möckli und Salami

Käseplatte

Diverse milde und rezente Hart- und Weich-
käse sowie Tête de Moine Rosetten

Anti Pastiplatte

Hausgemachte Antipasti, Zucchetti, Peperoni,
Pilze, Oliven, Parmesanmöckli

Beilagen nach Wahl

Tischbrötli assortiert

Kilo-Brot, knuspriges Ruchbrot
zum selber Aufschneiden

Bürli

GETRÄNKE

ERFRISCHENDE GETRÄNKE UND
FEINE TROPFEN ZUM ANSTOSSEN



GETRÄNKE ALKOHOLFREI

KALT SERVIERT

Frischer Apfelsaft vom regionalen Obstbauern 5l

Orangensaft 1l

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure 1.5l

Süßgetränke 1.5l
Coca Cola, Shorley, Eistee, Citro

Alkoholfreies Bier 0.33l
Feldschlösschen Alkoholfrei

Bowle ohne Alkohol 1l
Mit Fruchtstückchen

Tröpfel Brut 0.75l
Thurgau, alkoholfrei, 33% Apfel- und 58% Traubensaft, kohlenensäurehaltig

Ebenfalls erhältlich:
Tröpfel demi-sec und Tröpfel rosé

WARM SERVIERT

Glühmost ohne Alkohol 1l
Hausgemacht und mit Zimt verfeinert

Nespresso Kapsel inkl. Zucker und Rahm

Portion Tee inkl. Zucker und Rahm

SCHAUMWEINE

Chic – «Vin mousseux-blanc» 0.75l

Fruchtiger Thurgauer Schaumwein mit viel Eleganz und einer feinen Perlage
Weingut Rappenhof, Buch, Thurgau, Schweiz |
Traubensorte: Pinot Noir, Chardonnay

Treviso, Prosecco Brut Le Contesse 0.75l

Weingut Le Contesse, Veneto, Italien DOC |
Traubensorte: Glera 100%

Bowle mit Alkohol 1l

Mit Fruchtstückchen Weissweine

WEISSWEINE

Hüttwiler Renaissance 0.5l / 0.75l

Ein frecher und spritziger Auftakt gefolgt von viel Geschmack und Aroma, edel und fruchtig, «Best of Swiss Wine»
Weingut Rappenhof, Buch, Thurgau, Schweiz |
Traubensorte: Müller Thurgau 100%

Hüttwiler Stadtschryber 0.75l

Gehaltvoller Weisswein mit einer Note von Zitrusfrüchten, elegant mit einem samtigen, weichen Ausklang
Weingut Rappenhof, Buch, Thurgau, Schweiz |
Traubensorte: Chardonnay 100%

Iselisberger Müller Thurgau 0.75l

Weingut Hausammann, Iselisberg, Thurgau, Schweiz AOC | Traubensorte: Müller Thurgau 100%

Nobler Weisser 0.75l

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz AOC | Traubensorte: Riesling x Sylvaner 100%

Pinot Grigio Friuli 0.75l

Weingut Pierpaolo Pecorari, Friuli, Italien DOP | Traubensorte: Pinot Grigio 100%

Protos Verdejo 0.75l

Weingut Protos, Rueda, Spanien DO |
Traubensorte: Verdejo 100%

ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix 0.5l

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz AOC | Traubensorte: Pinot Noir 100%

ROTWEINE

Hüttwiler Lebenstrunk 0.5l / 0.75l

Klassischer Blauburgunderwein mit fruchtigem Bouquet und vollem Geschmack
Weingut Rappenhof, Buch, Thurgau, Schweiz |
Traubensorte: Pinot Noir 100%

Hüttwiler Lebenstrunk Spätlese 0.75l

Edel und kräftig, mit viel Geschmack nach gedörrten Früchten und einem samtigen Abgang
Weingut Rappenhof, Buch, Thurgau, Schweiz |
Traubensorte: Pinot Noir 100%

Iselisberger Blauburgunder 0.75l

Weingut Hausammann, Iselisberg, Thurgau, Schweiz AOC | Traubensorte: Blauburgunder 100%

Nobler Blauer 0.75l

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz AOC | Traubensorte: Pinot Noir 100%

Pequeno Pintor 0.75l

Weingut Monte do Pintor, Alentejano, Portugal |
Traubensorte: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet

Valpolicella Ripasso Superiore 2016 0.75l

Weingut Corte Majoli, Veneto, Italien DOC |
Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Rosso dei Venti 0.75l

Weingut Parravicini, Tessin, Schweiz DOC |
Traubensorte: Merlot 100%

SPIRITUOSEN

Eine kleine Auswahl unserer Spirituosen, gerne beraten wir Sie auch individuell für Ihren Anlass:

Aperol 0.75l, Cognac 0.75l , Grappa 0.75l, Williams 0.75l

Bar und Cocktail

Angebot auf Nachfrage

BIER

Schweizer Bier 0.33l

Appenzeller Quöllfrisch, Chopfab

Appenzeller Quöllfrisch Container 20l

Exkl. Schankanlage und Kohlensäure

Chopfab Container 20l

Exkl. Schankanlage und Kohlensäure

WARM SERVIERT

Glühmost mit Alkohol 1l

Hausgemacht und verfeinert mit Amaretto

Glühwein 1l

Hausgemacht mit Orangen, Nelken, Sternanis und Zimt

Feinste Leckereien in höchster Qualität arrangieren und servieren unsere Mitarbeiter an Ihrem Fest.



PERSONAL

ZUVORKOMMENDE UND MOTIVIERTE
BEDIENUNG FÜR IHREN ANLASS



SERVICE/ TEAM

Gerne übernehmen wir sämtliche Arbeiten an Ihrem Anlass, damit Sie sich ausschließlich um Ihre Gäste kümmern können.

Personal*

Anlassleitung ab 100 Personen

Küchenchef

Servicemitarbeiter

Buffetmitarbeiter

Koch

Barpersonal

Grilleur

Mitarbeiter für Lieferung und Aufbau



ONLINE BESTELLUNG

Bestellen Sie das gewünschte
Paket entspannt per Klick:
wuermli.ch/catering

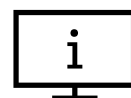
*Kosten nach Aufwand,
weitere Infos auf Anfrage



Wir verwöhnen Kunden in den Regionen Winterthur, Frauenfeld und im Grossraum Zürich – immer frisch und mit grosser Leidenschaft.

KONTAKT

Würmli Catering AG
Püntstrasse 35
8543 Gundetswil
T 052 369 25 27
catering@wuermli.ch



**WEITERE
INFORMATIONEN**
wuermli.ch



