

CATERING · AARGAU · HAUSGEMACHT

Menü

vorschläge 2026

STANDARD BEI JEDEM MENÜ

Apéro mit Speckzopf
Salatbuffet
Hauptgang mit Beilagen
Dessertbuffet

QUALITÄT

Fleisch · CH Swiss Prim
★★★★★
Saisonale Beilagen
Hausgemacht in Rapperswil

ANLÄSSE

Hochzeit · Geburtstag
Firmenanlass · Vereinsfest
Trauerfeier · Familienfest
Ab 20 Personen

PREISE AB

CHF 44

PRO PERSON

17 MENÜS · SAISON 2026

Andrea

CATERING · AARGAU · HAUSGEMACHT

+41 78 719 33 55

HALLO@ANDREA-CATERING.CH

ANDREA-CATERING.CH

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 01

Schweinsfilet im Kräutermantel

Kartoffelgratin, Reis oder Kartoffelstock, Nudeln,
Gemüsebeilage.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

*Kartoffelgratin · Reis oder Kartoffelstock ·
Nudeln · Gemüsebeilage*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 69.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 02

Aargauerbraten & Kalbsbraten

Zwei Bratensorten, Kartoffelgratin, Reis oder Kartoffelstock, Nudeln, Gemüsebeilage.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

*Kartoffelgratin · Reis oder Kartoffelstock ·
Nudeln · Gemüsebeilage*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 67.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 03

Käsefondue *bis gnueg*

Unsere hausgemachte Mischung, am Tisch gerührt, mit Brot bis Sie genug haben.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

Optional — siehe Preisvarianten

HAUPTGANG

*Hausgemachte Käsemischung · Brotwürfel
· so viel man mag*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Hausgemachte Käsemischung

MIT SALATBUFFET

CHF 53.–

OHNE SALAT

CHF 44.–

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 04

Rösti mit Kalbsgeschnetzeltem

Knusprige Rösti, Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, Gemüsebeilagen.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

Gemüsebeilagen

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 65.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 05

Winzerfondue · Chinoise

Edle Fleischauswahl in der Bouillon, dazu
Kartoffelgratin und Reis.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

Kartoffelgratin · Reis

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Edle Fleischauswahl in der Bouillon

CHF 74.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 06

Suure Mocke & Rindsbraten

Geschmorter Rindsbraten in feiner Sauce —
traditionsreich und ehrlich.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

*Nudeln · Kartoffelgratin · Reis oder
Kartoffelstock · Gemüsebeilage*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 75.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 07

Spaghetti-Buffet

Acht verschiedene Saucen, hausgemacht — vom Klassiker bis zur Überraschung.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

Ca. 8 verschiedene Saucen · alle hausgemacht

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Acht hausgemachte Saucen

CHF 52.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 08

Grillade mit verschiedenen Fleischsorten

Vom Holzkohlegrill — eine Auswahl, dazu
Teigwaren- und Kartoffelsalat.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

Teigwarensalat · Kartoffelsalat

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 71.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 09

Schweinsrahmschnitzel

Zarte Schnitzel in feiner Rahmsauce mit klassischen Beilagen.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

*Kartoffelgratin · Reis oder Kartoffelstock ·
Nudeln · Gemüsebeilage*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 64.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 10

Kalbsrahmschnitzel

Feines Kalbfleisch in heller Rahmsauce — der Klassiker für besondere Anlässe.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

*Kartoffelgratin · Reis oder Kartoffelstock ·
Nudeln · Gemüsebeilage*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 69.–

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 11

Schweinefilet à la Calvados

Schweizer Schweinefilet mit Äpfeln und einem Schuss Calvados, in feiner Rahmsauce.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

*Kartoffelgratin · Reis oder Kartoffelstock ·
Nudeln*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 69.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 12

Riz Casimir

Mit Poulet oder Schwein und frischen Früchten
— der Schweizer Klassiker.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

mit frischen Früchten

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 62.–

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 13

Poulet-Brüstchen mit Orangensauce

Zarte Pouletbrust an fruchtiger Orangensauce,
klassisch begleitet.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

*Kartoffelgratin · Reis oder Kartoffelstock ·
Nudeln · Gemüsebeilage*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 62.–

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 14

Entenbrust mit Honig-Essig-Sauce

Rosa gebratene Entenbrust, glasiert mit Honig und einem Hauch Säure.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

*Kartoffelgratin · Reis oder Kartoffelstock ·
Nudeln · Gemüsebeilage*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 69.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 15

Pastetli

Knusprige Blätterteig-Pastetli mit Brätchügeli, Kalbsgeschnetzeltes und Champignons — Schweizer Tradition.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

Reis · Nudeln · Gemüsebeilage

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 65.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 16

Schweinscarrébraten

An Portweinrahmsauce mit getrockneten Tomaten — saftig und aromatisch.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

*Kartoffelgratin · Reis oder Kartoffelstock ·
Nudeln · Gemüsebeilage*

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Fleisch · CH Swiss Prim ★★★★★

CHF 64.-

MENÜVORSCHLAG · NUMMER 17

Raclette bis me nüme mag

Geschmolzener Raclette-Käse mit Kartoffeln und Beilagen — so viel man mag.

APÉRO

Apéro mit Speckzopf

SALAT

Salatbuffet

HAUPTGANG

Raclette-Käse · Kartoffeln · Beilagen · so viel man mag

DESSERT

Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON

Raclette · so viel man mag

CHF 53.–

ÜBERSICHT · ALLE 17 MENÜS

Auf einen Blick

Standard bei jedem Menü: Apéro mit Speckzopf
· Salatbuffet · Hauptgang · Dessertbuffet ·
Fleisch CH Swiss Prim ★★★★★

NR.	HAUPTGANG	KATEGORIE	PREIS P.P.
01	Schweinsfilet im Kräutermantel		CHF 69.-
02	Aargauerbraten & Kalbsbraten	AARGAUER KLASSIKER	CHF 67.-
03	Käsefondue bis gnueg	FONDUE	CHF 53.- / 44.-
04	Rösti mit Kalbsgeschnetzeltem		CHF 65.-
05	Winzerfondue (Chinoise)	FONDUE	CHF 74.-
06	Suure Mocke & Rindsbraten	AARGAUER KLASSIKER	CHF 75.-
07	Spaghetti-Buffer	FAMILIENFEST	CHF 52.-
08	Grillade mit verschiedenen Fleischsorten		CHF 71.-
09	Schweinsrahmschnitzel		CHF 64.-
10	Kalbsrahmschnitzel		CHF 69.-
11	Schweinefilet mit Äpfeln & Calvados		CHF 69.-
12	Riz Casimir	AARGAUER KLASSIKER	CHF 62.-
13	Poulet-Brüstchen mit Orangensauce		CHF 62.-
14	Entenbrust mit Honig-Essig-Sauce	PREMIUM	CHF 69.-
15	Pastetli mit Brätchügeli & Kalbsgeschnetzeltes	AARGAUER KLASSIKER	CHF 65.-
16	Schweinscarrébraten an Portweinrahmsauce	PREMIUM	CHF 64.-
17	Raclette bis me nüme mag	RACLETTE	CHF 53.-

PERSÖNLICHE BERATUNG

Andrea berät Sie gerne bei der Menüwahl — eigene Vorschläge auf Anfrage (z. B. ohne Schweinefleisch), Vegetarisch und Allergien jederzeit möglich.

KONDITIONEN · SAISON 2026

Gut zu wissen

Lieferung, Zahlung und alles rund um Ihre Bestellung.

LIEFERUNG

50 km kostenlos ab Rapperswil

Darüber hinaus CHF 200.– innerhalb der angrenzenden Kantone.

PERSONENZAHL

Mehr Personen jederzeit möglich

Bei weniger Personen Toleranz von 2 Personen ab Buchung.

ZAHLUNG

10 Tage Zahlungsfrist

Rechnung nach dem Anlass.

ANTWORT

Innerhalb 48 Stunden

Auch für Trauerfeiern — Andrea meldet sich persönlich zurück.

EIGENE MENÜS

Auf Anfrage · z. B. ohne Schweinefleisch

Vegetarisch und Allergien jederzeit möglich. Alle Preise exklusive Getränke.