



BANKETTE & CATERING

**KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND; DENN DER EINDRUCK,
DEN ER ZURÜCKLÄSST, IST BLEIBEND!**

(JOHAN W. VON GOETHE)

**WWS AG
HOHENRAINSTRASSE 12C
4133 PRATTELN
T 061 825 67 67
INFO@WWSAG.CH**

**RESTAURANT ANAXO
HOHENRAINSTRASSE 12C
4133 PRATTELN
T 061 825 67 60
RESTAURANT.ANAXO@WWSAG.CH**

**RESTAURANT INVENTO
GEWERBESTRASSE 16
4123 ALLSCHWIL
T 061 482 12 60
RESTAURANT.INVENTO@WWSAG.CH**

APÉROS

CHF

APÉRO KALT

- Wraps gefüllt mit mariniertem Gemüse  oder Lachs Stk. 2.70

- Gemüsedips mit 3 Saucen 
- Hausmarinierte Oliven oder Traubenschale (saisonal) 
- Chips und Nüssli etc. als Ergänzung 
- Parmesan Brocken mit Honig  Port. 2.70

- Diverse Spiessli:
Tomaten-Mozzarella, gemischte Antipasti 
Gurke-Feta, Früchte, Käse-Trauben, marinierter Feta 
Melone mit Rohschinken
- Zucchini-Rondini gefüllt mit Ziegenkäse und Tomate 
- Bruschetta im Gläsli mit Crostini
- Apérosandwiches mit diversen Füllungen 
- Lachsrolle mit Frischkäse auf Gurke
- Canapé gemischt (Crevetten/Spargeln /Ei /Thon) Stk. 3.00

- Chips und Nüssli etc.  Port. 3.50

- Speckgugelhopf (für ca. 10-12 Personen) Stk. 31.00

- Partybrot (ca. 48 Teile) Schinken, Salami, Käse  gemischt Stk. 69.00

- Partybrot (ca. 48 Teile) Lachs, Frischkäse Stk. 79.00

APÉRO WARM

- Hackfleischkügelchen mit Olive garniert
- Speckpflaumen Stk. 2.50

- Hausgemachte Gemüsequichewürfel 
- Hausgemachte Quiche-Lorrainewürfel
- Käse-Schinkentoast Dreieck im Paninigrill
- Currywurst im Gläsli
- Tortellini mit Pesto im Glas 
- Focaccia mit Gemüse und Mozzarella 
- Focaccia mit Rohschinken und Mozzarella Stk. 3.00

- Yakitori-Pouletspiessli mit Sweet-Chilisauce
- Samosa (Teigtaschen) mit Joghurtdip 
- Crevetten im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Dip Stk. 3.50

 = (auch) vegetarisch

APÉROPLATTEN (AB 4 PERSONEN)

- Antipasti Platte mit Prosciutto, Salami, Käsewürfeln, mariniertem Gemüse und Brot 13.50
- Käseplatten mit Hart- und Weichkäsen und mit Früchten garniert, dazu Brot 10.50
- Ländlerplatte mit Landrauchschinken, Bündnerfleisch und Bergkäse dazu frisches Brot 13.50
- Fleischplatte mit Salami, Mortadella, Schinken und Speck, dazu Brot 13.50

APÉROVARIANTEN

- Variante 1 (4-5 Teile pro Person) ab 10 Personen 13.50
Früchtespiessli
Canapée gemischt rund
Mini-Silserli mit diversen Füllungen
Grissini mit Rohschinken
Chips, Nüssli
- Variante 2 (6-7 Teile pro Person) ab 20 Personen 18.50
Antipasti-Spiessli
Focaccia gefüllt mit Gemüse und Mozzarella
Partybrot mit Schinken, Salami und Käse
Yakitori-Pouletspiessli
Hackfleischkügelchen mit Olive garniert
Chips und Nüssli
- Variante 3 (9-10 Teile pro Person) ab 25 Personen 27.50
Früchtespiessli
Mini-Sandwiches mit diversen Füllungen
Tortellinispiessli auf Pesto im Glas
Mini-Wrap mit Frischkäse und Lachs gefüllt
Gemüse-Dipp im Becher mit Frischkäse
Currywurst in Schale
Sataya Spiessli mit Sweet & Sour-Sauce
Lauwarme hausgemachte Gemüsewähe-Würfel
Speckpflaumen

Weitere Varianten gerne auf Anfrage

VORSPEISEN

CHF/Pers.

KALT

- Kleiner Vorspeisensalat	3.50
- Bunter Blattsalat	5.50
- Gemischter Salat	7.50
- Nüsslisalat (mit Speck, Ei und Croûtons)	8.50
- Tomaten Salat (mit Mozzarella und Basilikum)	9.50
- Melone mit Rohschinken und kleiner Salatblume	10.50
- Salatblume mit Zucchini-Frischkäse-Terrine	10.50
- Blattsalat mit hausgemachten Gemüse Quiche Würfeln	10.50
- Bunter Blattsalat mit einer Lachsrose	12.00

KALTE SUPPEN

- Gazpacho	5.50
- Gurken-Joghurt Suppe mit Frischkäse Crostini	6.50
- Melonensuppe mit Rohschinken Crostini	6.50

WARME SUPPEN

- Bouillon mit Flädli oder Eierstich	4.50
- Gemüse Crèmesuppen nach Saison	5.50
- Aargauer Rüebli-Specksuppe	5.50
- Curry-Ingwersuppe (mit Crevette garniert + CHF 2.-)	5.50

Weitere Varianten auf Anfrage

SALATBUFFET

- Das Kleine mit 5 Sorten nach Wahl und 2 Salatsaucen	9.50
- Das Grosse mit 8 Sorten nach Wahl und 3 Salatsaucen	12.50

z.B. Tomaten-Mozzarella-, Karotten-, Gurken-, Kartoffel-, Teigwaren-, Reis-, Couscous-, Quinoa/Broccoli-, Mais-, Randen-, Cole-Slaw-, Sellerie-, Kabis-, Roter Kabis-, Nizza-, Russischer-, Griechischer-, Wurst-Käse-, Grüner Salat, Antipastiplatte ...

HAUPTGERICHTE

CHF/Pers.

SCHWEIN

- **Schweinsgeschnetzeltes** an einer Sweet & Sour-Sauce mit Basmatireis 19.50
- **Schweinehalsbraten** mit einer Rotweinsauce, Spätzli und Saison-Gemüse 20.50
- **Schweins-Piccata** Milanese Spaghetti Napoli und Zucchini Gemüse 22.50
- **Schweins-Rahmschnitzel** mit Champignons dazu Nüdeli und Gemüsebouquet 23.50
- **Schweinssteak** mit einer Pommerysauce Neue Kartoffeln und frisches Gemüse 25.50

KALB

- **Kalbsgeschnetzeltes** „Zürcher Art“ mit Champignons Spätzli und knackigem Gemüse 23.50
- **Kalbsschulterbraten** an einem Rosmarin Jus Bratkartoffeln und glasierten Karotten 24.00
- **Osso Bucco Cremolata** (Kalbshaxe) mit Tessiner Polenta und Wurzelgemüse 35.50
- **Kalbssteak** an einer Morchel-Rahmsauce Neue Kartoffeln und Saisongemüse 39.00

RIND

- **Rindsragoût** „Stroganoff“ Reis und Gartengemüse 19.50
- **Rindschmorbraten** an einer Rotweinsauce Kartoffelstock und Gartengemüse 23.50
- **Roastbeef** mit Kartoffelgratin, einem Gemüsespiess und Rotweinsauce 35.50

GEFLÜGEL

- **Poulet Geschnetzeltes** „Casimir“
mit Pilaw Reis und einem Früchtespiess garniert 18.50
- **Pouletschenkelsteak** dazu Country Cuts und Ratatouille 19.50
- **Maispouardenbrust** auf Aprikosen-Risotto
mit jungem Gemüse 20.50
- **Trutenpiccata** mit Tomatensauce
Spaghetti und Marktgemüse 22.50

FISCH

- **Gebratene Lachstranche** auf Lauchgemüse
mit Salzkartoffeln und einer Schnittlauchsauce 22.50
- **Zanderfilet** „Parisienne“ mit Tartar Sauce
dazu Reis und Spinat 23.50

VEGETARISCH 

- **Süsskartoffel** mit Fetakäse überbacken auf Bulgur 15.50
- **Aubergine mit Knusperkruste**
dazu Tagliatelle und Ratatouille 16.50
- **Tortellini** mit Spinat/Ricotta- oder Tomatenfüllung
dazu eine Kräuterrahmsauce oder al forno 16.50
- **Quarkpizokel** hausgemacht mit Mischpilzen und Mangold 18.50
- **Pilzrisotto** 18.50

EINFACH GUT

- **Äpler-Makkronen** mit Speck und Apfelmus  14.50
- **Hörnli und Ghackets** mit Apfelmus 15.50
- **Ofenfleischkäse** mit 3 Salaten nach Wahl, Brot und Senf 15.50
- **Spaghetti-Plausch** (mit 3 Saucen nach Wahl)
z.B. Carbonara-, Bolognaise- und Napoli Sauce dazu Reibkäse 16.50
- **Lasagne** (Rind) al forno hausgemacht 16.50
- **Risotto** mit Pouletfleisch (CH) und Mangold 19.50
- Warmer **Beinschinken**
mit Kartoffel- und Rüeblisalat, Brot und Senf 19.00

MENÜVORSCHLÄGE

CHF/Pers.

Mesclun-Salat an einer frischen Vinaigrette
Kalbssteak an einer Morchel-Rahmsauce
mit neuen Kartoffeln und Saisongemüse
Panna Cotta mit Beeren 49.50

Tomatensalat mit Büffelmozzarella
Trutenpiccata mit Spaghetti Napoli dazu Zucchettigemüse
Tiramisù 35.00

Gemischter Salat mit einer kleinen Suppe und Grissini
Schweinhalsbraten an Dörripflaumen-Jus mit Spätzli und Gemüse
Caramelköpfler mit Rahm 33.50

Gemischter Blattsalat
Maispouardenbrust an einer Pommery-Senfsauce
mit Tagliatelle und Broccoli
Saisonales Früchtemousse 29.50

Blattsalat mit Lachsblume
Schweinsfilet am Stück gebraten an einer Calvados-Sauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse
Frischer Fruchtsalat mit Rahm 43.50

Rucola-Salat mit Parmesan an einer Balsamico-Vinaigrette
Frisches Lachsfilet an Limonen-Rahmsauce mit Wildreis und Gemüse
Mascarpone-Crème auf marinierten Ananaswürfeln 34.50

GRILLPLAUSCH

CHF/Pers.

BARBECUE „SMALL“ (250g)

23.50

- Schweinshals- und Pouletsteak, Grillwurst und Grillkäse
Hausbrot, Senf und Kräuterbutter
Beilage:
5 Salate nach Wahl, Folienkartoffel mit Sourcream
oder Kartoffelgratin mit Ofengemüse

BARBECUE „MEDIUM“ (300g)

33.50

- Schweinshals-, Rinds- und Pouletsteak, Spareribs, Grillwurst und Gemüsespiess
Hausbrot, Senf und Kräuterbutter
Beilage:
5 Salate nach Wahl, Folienkartoffel mit Sourcream
oder Kartoffelgratin mit Ofengemüse

BARBECUE „LARGE“ (350g)

42.00

- Schweinshals- und Pouletsteak, Spare Ribs, Rindsteak,
Grillkäse, Riesencrevetten- und Gemüsespiess
Hausbrot, Senf und Kräuterbutter
Beilage:
5 Salate nach Wahl, Folienkartoffel mit Sourcream
oder Kartoffelgratin mit Ofengemüse

VEGETARISCHE ERGÄNZUNGEN

auf Anfrage

- Gefüllte Champignons
- Gemüsespiess
- Quorn-Schnitzel
- Panierter Tomme Käse
- Maiskolben

MIETE GASGRILL inkl. Gas und Reinigung

Stk. 110.00

DIVERSE BUFFETS

CHF/Pers.

ITALIENISCHES BUFFET

55.90

Vorspeisen

- Rohschinken und Salami Platte
- Frische Melonen
- Tomaten-Mozzarella Salat
- Blattsalat
- Antipasti gemischt
- Verschiedene Brote
- Zucchini-Frischkäse-Terrine
- Crevetten-Mango Salat
- Handgebrochener Parmesan (auf Wunsch mit Honig)
- Mariniertes Feta Käse

Hauptspeisen

- Schweins- oder Trutenpiccata „Mailänder Art“
- Kalbsbraten
- Lasagne al forno mit mediterranem Gemüse 🌿
- Penne mit Tomatensauce
- Polentaschnitten oder Risotto
- Zucchini Gemüse
- Ratatouille

Dessert

- Frischer Fruchtsalat
- Tiramisu
- Torta della Nonna
- Käseplatte mit Kernenbrot

AMERIKANISCHES BUFFET

52.50

Vorspeisen

- Caesar Salad
- Cole-Slaw Salad
- Pastasalat
- Club-Sandwiches (mini)
- Gefüllte Eier
- Mexicanische Nachos mit Käse

Hauptspeisen

- Grillbuffet;
Beefsteak, Pouletschenkel klein, Spareribs,
Maiskolben, Gemüseschnitzel
- Lachstranche
- Beef Burger
- Chicken Nuggets
- Hot Dog
- Country Cuts
- Folienkartoffeln mit Sour-Cream
- Makkaroni mit Käse 🍴
- Bohnengemüse

Dessert

- Waffeln mit Beeren und Rahm
- Marshmallows
- Apple Pie
- Cupcakes
- Cookies

MIETE GASGRILL inkl. Gas und Reinigung

Stk. 110.00

3 KONTINENTEN – BUFFET (ab 100 Personen)

49.50

Eine Auswahl aus Asiatischen-, Italienischen- und Amerikanischen- Spezialitäten

DESSERT

		<u>CHF</u>
- Frischer Fruchtsalat	Port.	5.50
- Caramelköpfl mit Rahm	Port.	7.50
- Tiramisù	Port.	7.50
- Panna Cotta	Port.	7.50
- Mousse au Chocolat	Port.	7.50
- Verschiedene Torten	Stk.	6.50
- Hausgemachte Früchtewähe mit Rahm	Stk.	5.50
- Crèmeschnitte	Stk.	5.00
- Früchtetartelettes	Stk.	4.50
- Schoko-Cake	Stk.	3.50
- Käse assortiert mit Brot	Port.	7.50
- Früchteteller	Port.	6.50
- Russenzopf	Port.	2.50
- Früchtekorb	Pers.	1.20
- Früchteplatte für Buffet saisonal (für 10 Personen)		30.00
- Früchteplatte für Buffet exotisch (für 10 Personen)		49.50

Weitere Desserts gerne auf Anfrage

DESSERTBUFFET

Pers. 15.00

(Teile Auswahl je nach Gästeanzahl variierend)

Mögliche Komponenten:

- Frischer Fruchtsalat
- Früchteplatte
- Mousse au Chocolat hell und dunkel
- Tobleronemousse
- Früchtemousse
- Tiramisù (Klassisch, Erdbeer oder Orangen)
- Profiteroles
- Diverse Mini Patisserie
- Friandise
- Käseplatte mit Brot
- Hausgemachte Brownies
- Mascarpone Mousse mit Früchten
- Früchtetartelettes
- Schoko Cake
- Aprikosen- Haselnuss Cake
- Streuselkuchen
- Mandel-/Haselnusszopf

GETRÄNKE

CHF

MINERALWASSER

- Mineral nature	50cl	3.00
	100cl	4.00
	150cl	5.00
- Mineral gesüsst	50cl	3.60
	100cl	4.50
	150cl	5.50

BIER

- Feldschlösschen Original Flasche	33cl	3.20
- Feldschlösschen Flasche alkoholfrei	33cl	3.20
- Ueli Bier Spezial und Sorglos (alkoholfrei)	33cl	4.50
- Feldschlösschen Flasche Lager und alkoholfrei	50cl	5.00
- Bier vom Fass (20 Liter)	100cl	7.50
- Miete Durchlaufkühler inkl. CO2		70.00

DIVERSE GETRÄNKE

- Orangensaft	100cl	5.00
- Apfelsaft aus 5L Karton	100cl	6.00
- Kaffee in Kanne	100cl	10.50
- Kaffee, Espresso (inkl. Becher, Zucker und Rahm)	Tasse	3.00
- Tee (Beutel)	Tasse	3.00

WEISSWEINE

- Epresses – Grand Vin de Lavaux AOC	20cl	8.00
- Epresses – Grand Vin de Lavaux AOC	50cl	15.50
- Pinot Grigio – Summa Summarum DOC	75cl	23.50
- Epresses Petit Versailles AOC	75cl	25.50
- Prosecco – Villa Sandi	75cl	25.50

ROTWEINE

- Rebmeister, Blauburgunder VdP	20cl	8.00
- Rebmeister, Blauburgunder VdP	50cl	15.50
- Primitivo Donna Marzia Salento	75cl	23.50

WEITERE WEINE

Gerne organisieren wir Ihnen auch Ihren Wunschwein, die Flaschen der angefangenen Kartons müssen übernommen werden.

ZAPFENGELD

Wir empfehlen Ihnen unsere günstigen Getränkeangebote. Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten, verrechnen wir im Restaurant ein Zapfengeld von CHF 15.00.

GUT ZU WISSEN GESCHIRRMIETE UND ZUBEHÖR

CHF

GLÄSER/GESCHIRR

- Sektglas	Stk.	0.70
- Weinglas Napoli	Stk.	0.60
- Weinglas Vintage	Stk.	0.75
- Bierglas	Stk.	0.75
- Wasserkaraffen	Stk.	2.90
- Apériteller mit Glashalter	Stk.	0.60

GESCHIRR-PAUSCHALEN

- Apéro	Stk.	2.20
- 2-Gang Menü	Stk.	5.85
- 3-Gang Menü	Stk.	10.25
- Kaffeegeschirr	Stk.	2.00

TISCHWÄSCHE

- Stofftischtücher weiss (140x220cm)	Stk.	20.00
- Stoffservietten	Stk.	2.00
- Vliestischtuch farbig	Lfm.	3.50
- Vliesservietten farbig	Stk.	0.50

INFRASTRUKTUR

- Stehtische rund mit Housse weiss 70/110cm – 80/120cm	Stk.	35.00
- Garderobenständer	Stk.	10.00
- Mikrofon mit Verstärker (Bose)	Tag	60.00
- Beamer	Tag	80.00
- Leinwand	Tag	20.00

Weiteres Material kann gerne durch uns organisiert werden. Die Kosten dafür werden durch uns weiter verrechnet.

MITARBEITER

Gerne stellen wir Ihnen unsere Mitarbeiter zur Verfügung. Zu den Arbeitszeiten zählen auch Hin- und Rückreise.

- Leitung Catering oder Küche	Std.	55.00
- Küche und Service	Std.	45.00

TRANSPORT

- Fahrzeug	Km	2.50
- Kühlwagen kann dazu gemietet werden		auf Anfrage

PREISE

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. und kalkuliert für eine Mindestanzahl von 50 Gästen. Etwaige Preisanpassungen vorbehalten.

RECHNUNGSTELLUNG

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenanzahl mindestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Diese Zahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich. Zahlungsfrist netto 30 Tage.