



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**

APÉROS

APÉRO KALT

CHF

- Wraps gefüllt mit mariniertem Gemüse 🌱, Lachs, Thonmousse oder Mortadella
- Gemüsedips im Gläsli mit Sauce 🌱
- Hausmarinierte Oliven oder Traubenschale (saisonal) 🌱
- Chips und Nüssli etc. als Ergänzung 🌱
- Parmesan Brocken mit Honig 🌱 Port. 2.80
- Diverse Spiessli:
 - Tomaten-Mozzarella, gemischte Antipasti 🌱
 - Gurke-Frischkäse, Früchte, Käse-Trauben, marinierter Feta 🌱
 - Melone mit Rohschinken, Wassermelone mit Feta
- Mini Cornets gefüllt mit Thon-, Lachs- oder Dörrtomatenmousse 🌱
- ½ Meter Sandwiches (Baguette, Laugen oder Rustico) mit diversen Füllungen 🌱
- Mini Clubsandwiches
- Canapé gemischt (Crevetten/Spargeln 🌱 / Ei 🌱 / Thon)
- Gaszpacho Stk. 3.00
- Erbsen Cappuccino 🌱
- 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
- Mini Speck-Emmentaler Cookies Stk. 2.70
- Hausgemachte Gemüsequichewürfel 🌱
- Salzige Madelaines mit Pesto oder Käse 🌱
- Käse-Schinkentoast Dreieck im Paninigrill
- Currywurst im Gläsli
- Tortellini mit Pesto im Glas 🌱
- Focaccia mit Rohschinken oder Gemüse und Mozzarella 🌱 Stk. 3.00
- Chili con Carne im Bambusschälchen
- Risotto (mit Poulet & Mangold, oder Pilz 🌱) im Schiffli
- Suppe im Gläsli serviert 🌱
- 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 | 13.80 |
| - Käseplatten mit Hart- und Weichkäsen und mit Früchten garniert, dazu Brot | 12.80 |
| - Ländlerplatte mit Landrauschschinken, Bündnerfleisch, Speck und Bergkäse dazu frisches Brot | 16.80 |
| - Fleischplatte mit Salami, Mortadella, Schinken und Speck, dazu Brot | 14.80 |

APÉROVARIANTEN

- | | |
|---|-------|
| Variante 1 (4-5 Teile pro Person) ab 10 Personen
Früchtespiessli
Canapée gemischt rund
Mini-Silserli mit diversen Füllungen
Melone mit Rohschinken | 14.50 |
| Variante 2 (6-7 Teile pro Person) ab 20 Personen
Antipasti-Spiessli
Focaccia gefüllt mit Gemüse und Mozzarella
Partybrot mit Schinken, Salami und Käse
Salzige Madelaines mit Pesto oder Käse 
Hackfleischkügelchen mit Olive garniert
Chips und Nüssli | 19.50 |
| Variante 3 (9-10 Teile pro Person) ab 25 Personen
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
Samosa (Teigtaschen) mit Joghurtdip 
Lauwarme hausgemachte Gemüsewähe-Würfel
Speckpflaumen | 28.50 |

Häppchen können nach Belieben ausgetauscht werden. Weitere Varianten gerne auf Anfrage.

VORSPEISEN

CHF/Pers.

KALT

- Kleiner Vorspeisensalat	3.90
- Bunter Blattsalat	5.90
- Gemischter Salat	7.90
- Nüsslisalat (mit Speck, Ei und Croûtons) <i>Saisonal</i>	8.50
- Tomaten Salat (mit Mozzarella und Basilikum)	9.50
- Melone mit Rohschinken und kleiner Salatblume <i>Saisonal</i>	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
- Maissuppe mit Popcorn Garnitur	5.50
- Curry-Ingwersuppe (mit Crevette garniert + CHF 3.-)	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

Die Klassiker:

Tomaten-Mozzarella-, Karotten-, Gurken-, Kartoffel-, Teigwaren-, Reis-, Mais-, Randen-, Cole-Slaw-, Sellerie-, Kabis-, Roter Kabis-, Nizza-, Russischer-, Griechischer-, Wurst-Käse-, Grüner Salat, Antipasti Platte ...

Etwas Spezielles:

Quinoa/Broccoli, Asiatischer, Couscous, Roter Kabis mit Apfel, Mais-Ananas, Pfälzer Karotten mit Grapefruit, Karotte mit Kokosraspeln, Rettich mit Sweet-Chili Sauce, Quinoa mit Edamame-Mais-Tomaten, Taboulé, Fenchel-Limette, Bulgur mit Edamame-Mais und Cherrytomaten

Saisonales:

Babyspinat mit Kichererbsen, Wassermelone-Feta, Erbsen-Minze, Kürbissalat, Tomaten-Radiesli-Gurken, Linsen mit Stangensellerie, Melone-Cherrytomate-Gurke-Nektarine, Karotten mit Orangen, Artischocken mit Balsamico, Brüsseler mit Apfel/Nuss

HAUPTGERICHTE

CHF/Pers.

SCHWEIN

- **Schweins-Piccata** Milanese
Spaghetti Napoli und Zucchini Gemüse 19.50
- **Schweins-Rahmschnitzel** mit Champignons
dazu Nudeln und Gemüsebouquet 21.50
- **Schweinssteak** mit einer Pommerysauce
Neue Kartoffeln und frisches Gemüse 25.50

RIND

- **Rindsgeschnetzeltes** „Stroganoff“
Reis und Gartengemüse 19.50
- **Rindsschmorbraten** an einer Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gartengemüse 25.50
- **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

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
- **Quarkpizokel** hausgemacht mit Mischpilzen und Mangold 18.50
- **Pilzrisotto** 18.50

EINFACH GUT

- **Äpler-Makkronen** mit Speck und Apfelmus 🌱 15.50
- **Hörnli und Ghackets** (Rind) mit Apfelmus 16.50
- **Ofenfleischkäse** mit 3 Salaten nach Wahl, Brot und Senf 15.50
- **Spaghetti-Plausch** (mit 3 Saucen nach Wahl)
z.B. Carbonara-, Bolognese- 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 Rüebli Salat, Brot und Senf 19.00

GRILLPLAUSCH

CHF/Pers.

BARBECUE „EASY“ (250g)

26.50

- Klöpfer, Bratwurst und Merquez
Hausbrot und Senf
Salatbuffet mit 5 Sorten nach Wahl,
Folienkartoffel mit Sourcream **oder** Kartoffelgratin

BARBECUE „MEDIUM“ (300g)

35.50

- Schweinshals-, Rinds- und Pouletsteak, Spareribs und Grillwurst
Hausbrot, Senf und Kräuterbutter
Salatbuffet mit 5 Sorten nach Wahl,
Folienkartoffel mit Sourcream **oder** Kartoffelgratin

BARBECUE „LUXURY“ (350g)

44.90

- Schweinshals- und Pouletsteak, Spare Ribs, Rindsteak,
Grillkäse, Riesengarnelen- und Gemüsespiess
Hausbrot, Senf und Kräuterbutter
Salatbuffet mit 5 Sorten nach Wahl,
Folienkartoffel mit Sourcream **oder** Kartoffelgratin

VEGETARISCHE ERGÄNZUNGEN

auf Anfrage

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

MIETE GASGRILL inkl. Gas und Reinigung

Stk. 110.00

BUFFETS (ab 50 Personen)

CHF/Pers.

ITALIENISCHES BUFFET

68.90

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)
- Marinierter 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

CHF/Pers.

AMERIKANISCHES BUFFET

62.50

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)

63.50

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
- Früchtemousse
- Tiramisù (Klassisch, Erdbeer oder Orangen)
- Profiteroles
- Käseplatte mit Brot
- Hausgemachte Brownies
- Mascarpone Mousse mit Früchten
- Früchtetartelettes
- Schoko Cake
- Aprikosen- Haselnuss Cake
- Streuselkuchen
- Mandel-/Haselnusszopf
- Früchtewähenwürfel
- Fruchtspiess - auf Wunsch mit Schokolade garniert

GETRÄNKE

CHF

MINERALWASSER

- Mineral nature	50cl	3.30
	100cl	4.50
	150cl	5.00
- Mineral gesüsst	50cl	3.60
	150cl	6.00

BIER

- Feldschlösschen Original Flasche	33cl	3.60
- Feldschlösschen Flasche alkoholfrei	33cl	3.60
- Ueli Bier Spezial und Sorglos (alkoholfrei)	33cl	4.50
- Bier vom Fass (20 Liter)	100cl	7.50
- Miete Durchlaufkühler inkl. CO2		70.00

DIVERSE GETRÄNKE

- Orangensaft Granini	100cl	5.50
- Apfelmost aus 5L Karton	100cl	6.50
- Kaffee in Kanne	100cl	11.50
- Tee (Beutel) mit Wasserkocher	Tasse	3.00
- Kaffee, Espresso aus Kapselmaschine* (inkl. Becher, Zucker und Rahm)	Tasse	3.00
- * Pro 20 Gäste wird eine Kapselmaschine bereitgestellt	Maschine	10.00

WEISSWEINE

- Epesses – Grand Vin de Lavaux AOC	20cl	8.50
- Epesses – Grand Vin de Lavaux AOC	50cl	16.60
- Pinot Grigio – Summa Summarum DOC	75cl	21.50
- Epesses - Petit Versailles AOC	75cl	26.90
- Prosecco – Villa Sandi	75cl	27.50
- Moscatello – Vino San Rocco	75cl	32.50

ROTWEINE

- Rebmeister,- Blauburgunder VdP	20cl	8.20
- Rebmeister,- Blauburgunder VdP	50cl	15.50
- Primitivo - Donna Marzia Salento	75cl	21.50
- Rioja - Baron de Ley	75cl	26.90

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.	0.70
- Weinglas Vintage	Stk.	0.80
- Bierglas	Stk.	0.80
- Wasserkaraffen	Stk.	3.20
- Apériteller mit Glashalter	Stk.	0.60

GESCHIRR-PAUSCHALEN

- Apéro	Stk.	2.30
- 2-Gang Menü	Stk.	5.85
- 3-Gang Menü	Stk.	10.25
- Kaffeegeschirr	Stk.	2.00
- Nachhaltiges Einweggeschirrset (CPLA/Bagasse)	Stk.	1.20

TISCHWÄSCHE

- Stofftischtücher weiss (140x220cm)	Stk.	20.00
- Stoffservietten	Stk.	2.00
- Vliestischtuch farbig	Lfm.	3.80
- Vliesservietten farbig	Stk.	0.80

INFRASTRUKTUR

- Stehtische rund mit Housse weiss 70/110cm – 80/120cm	Stk.	35.00
- Garderobenständer	Stk.	18.00
- Mikrofon mit Verstärker (Bose)	Tag	60.00
- Beamer	Tag	80.00
- Leinwand	Tag	20.00

Weiteres Material sowie Dekoration und Blumenarrangements können gerne durch uns organisiert werden. Die Kosten dafür werden durch uns mit einem kleinen Unkostenbeitrag weiter verrechnet.

MITARBEITER

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

- Leitung Catering oder Küche	Std.	58.00
- Küche und Service	Std.	48.00

TRANSPORT

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

PREISE

Alle Preise sind inklusive MwSt. und gültig ab 50 Gästen. Geschirr und Mitarbeiter werden separat verrechnet-. 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.