

## Liebe Genussliebhaber/innen

Schön, dass Sie sich für pur.catering interessieren. Wir stehen für Kreativität, Flexibilität, Dynamik und absolute Hingabe für unsere Aufgabe: Ihr Fest einmalig und auf Sie abgestimmt zu machen! Vom kleinen Empfangsapéro bis zum Grossanlass mit 1'300 Personen, wir haben das Wissen, das nötige Material und die geeignete Produktionsstätte um Ihren Anlass zu catern. Auf den nächsten Seiten sehen Sie ein paar Evergreens unseres Angebotes... es gibt aber noch so viel mehr was möglich ist - lernen wir uns kennen!

## Individuell wie Sie

Hochzeit, Taufe, Firmenanlass, Geburtstagsfeier, Traueressen.... Jeder Anlass hat seinen ganz eigenen Ursprung und seine eigene Geschichte. Es ist uns ein grosses Anliegen, dem gerecht zu werden. Deshalb haben wir keine Menüs ab Stange, sondern lieber ein offenes Ohr und unsere Erfahrung, die wir gerne mit Ihnen teilen. Wir sind gespannt auf Ihre Geschichte und ein erstes Zusammensitzen. Für die Preisgestaltung ist die Anzahl Personen ausschlaggebend, sowie der logistische Aufwand. Wir können eine komplette Restaurant-Infrastruktur „verschieben“ oder je nach Anlass auch nur Teile davon.

## Produkte

Wir kaufen wann immer möglich, bei lokalen Produzenten und Lieferanten ein. Wir verlangen von unseren Partnern die beste Qualität.

## Zubereitung

Was bei uns aus der Küche kommt wurde auch selber hergestellt und darauf sind wir stolz.

## Getraenke + Essen

Unser Weinpartner ist die Cottinelli Weine AG Malans. Unsere Bankett-Weinkarte ist das Resultat einer einmaligen Partnerschaft mit überzeugenden Argumenten. Wir verrechnen CHF 20.00 Zapfgeld pro Flasche. Bei unseren Vorschlägen ist dies schon mitinbegriffen.

Gerne bringen wir die Getränke vorgekühlt an Ihre Veranstaltung mit. Ihr Vorteil: wir übernehmen die gesamte Abwicklung. Sie bezahlen was konsumiert wurde.

Für manche Gelegenheiten braucht es eine spezielle Torte, ein traditionelles Gericht oder einen Selbstgebrannten. Sprechen Sie mit uns über Ihre Vorlieben und wir finden einen Weg.

## Das Auge isst mit

Selbstverständlich unterstützen wir Sie auch in der Raumgestaltung oder bei der Tischdekoration. Eine Stahlhalle in einen Galaraum zu verwandeln... für uns eine Riesenfreude!

## Dienstleistungen

Ob Sie Ihr Menü bei uns abholen, es ein Koch vor Ort zubereitet, oder ein ganzes Team mit Servicemitarbeitenden an Ihrem Anlass dabei ist... wir haben die nötige Manpower. Dasselbe gilt für unser Material. Unsere Transportflotte inklusive Küchenwagen ist so ausgelegt, dass wir für jeden Anlass das richtige Fahrzeug haben um das Richtige Material anliefern zu können. Dazu gibt's einen oder mehrere Logistiker.

**pur.catering**

ECHTE GASTRONOMIE

## Fingerfood kalt und warm

### Feines zum Knabbern | pro Portion

Blätterteiggebäck mit verschiedenen feinen Aromen	4
Würzige hausgebrannte Nüsse (Haselnüsse – Cashewnüsse – Mandeln)	4
Mix von Blätterteiggebäck und Nüssen	5
Marinierte Oliven (Chili – Kräuter – Limonen/Knoblauch)	6
Tapenade – Olivenöl – Kräuterbutter – Foccaciabrot	7

### Knusprige Focaccia

Rucolapesto und Gorgozola überbacken	3
Jakobsmuscheln und Zitronenfrischkäse	5
Barbecue Entenbrust mit roter Zwiebelkonfitüre	4

### Minisalate im Glas

Husarensalat mit Schinkenröllchen und Ei	3
Zuchetti-Mangosalat mit geräucherte Entebrust	4
Avocado und Tomatensalat mit Crevetten	4

### Salzige Tartelettes

mit Gerstensalat und Bündnerfleisch	4
mit Roquefort und Paprikapesto	3.5
mit Thunfischcreme und Kapern	3.5

### Luftige Windbeutel

gefüllt mit Frischkäsemousse und Kräutern	3
gefüllt mit Rauchlachsmousse	3.5
gefüllt mit Bresaola	3

## **Spiessli**

Spiessli mit Lammfilet und Tzatzikidip	4
Spiessli mit Parmaschinken und Melone	4
Spiessli mit Cherrytomaten und Buffalomozzarella	3.5
Spiessli mit Trockenaprikosen in Speckmantel	3.5
Satéspiessli mit Satésauce	3.5
Jakobsmuschel mit Parmaschinken	5
Rindsfilet mit Sesam und Soja	6
Grillkäse und Kirschtomaten	3
Crevetten mit Zitronen und Chili	4.5

## **Wraps**

mit Rauchschenken, Salat und Senfmayonnaise	3.5
mit Ziegenkäse, Paprika und Pfefferminz	3.5
mit Roastbeef und Meerrettichmayonnaise	4
mit geräucherter Pouletbrust und Currymayonnaise	3.5
mit Feta, Gurken, Paprika und Oliventapenade	3.5

## **Minisandwiches**

Vitello Tonato	4
geräucherte Trutenbrust und Kerbelmayonnaise	3.5
Mascarponecreme und Trockentomatentapenade	3.5
Guacamole und Parmaschinken	4

## **Trinksülli**

Jans Tomatencremesuppe	3
Kürbiscremesuppe mit Curryrahm	3
Bündner Gerstensuppe	3.5

### **Blätterteig Gebäck**

Hausgemachte Schinkengipfeli	2.5
Hausgemachte Käseküechli	2.5

### **Quiches**

Quiche Lorraine, mit Speck, Käse und Rahm	3
Quiche Florentina, mit Spinat, Käse und Rahm	3
Quiche Grischun, mit Eierschwämmli, Steinpilz und Rahm	3.5

### **Crostini und Bruschette**

Tomaten, Basilikum und Olivenöl	2.5
Waldpilze, Thymian und Roquefort	3
Schmorfleisch, Oliventapenade und Parmesanpesto	3.5

### **Burger im Minibrötli**

Klassischer Hamburger, fein garniert	4
Beefburger, fein garniert	4.5
Crevettenburger mit Chili, Käse und Speck	5

### **Chicken Wings**

Thai Wings, Sweet Chili Dip	3.5
India Wings, Mango-Pfefferminz, Kokos Dip	3.5
Churer Wings, Alpkäse-Alpkräuterdip	3.5

## Salate

<b>Grüner Salat</b> Französische   Italienische Salatsauce	8
<b>Gemischter Salat</b> Französische   Italienische Salatsauce	9
<b>Cesars Salat</b> Lattich   Toast Knusperring   Speck   Parmesan	11
<b>Salat Jan</b> Speck   Pouletbruststreifen   Champignons	12
<b>Tomaten Mozzarella Salat</b> Basilikumöl   Balsamicoreduktion   Extra Vergine	12
<b>Friseesalat</b> Champignons   Speckwürfeli   Kräuterdressing   Pinienkerne	10

## Kalte Vorspeisen

<b>Turm aus Parmaschinken</b> Buffalomozzarella   Majorandressing   marinierte Tomaten	16
<b>Rauchlachstartar &amp; Lachsmousse</b> Blätterteigstengel   Meerrettichespuma   Kabissalat	16
<b>Vitello Tonato</b> Kalbsroastbeef   Thunfisch Mayonnaise   Kapern	15
<b>Black Angus Carpaccio</b> Rucola   Parmesan   Olivenöl-Zitronenvinaigrette	16
<b>Paprika-Frischkäse Terrine</b> Pfefferdressing   Tessiner Frischkäse   Knuspermantel	14
<b>Knuspriges Kartoffeldurcheinander</b> Zitronenfrischkäse   Bresaola oder BBQ Lachs   Kräutersalat	15

## Suppen

<b>Jans Tomatencremesuppe</b> Strauchtomaten   Basilikumrahm	9
<b>Khurer Rieslingsuppe</b> Rauchspeckspiessli   Kartoffelknusperli	10
<b>Brunnenkresseschaumsuppe</b> Creme Fraiche   Currycroutons	9
<b>Rindsbouillon</b> Portweininfusion   Gartenkräuter	9
<b>Zitronengrascrcemesuppe</b> Kokosschaum   Poulet Klösschen	10
<b>Paprikacappucino</b> Minicapun   Pernot-Milchschaum	10

## Warme Vorspeisen

<b>Riesencrevetten</b> Knusprige Kartoffelspaghetti   Aioli   Thai Spargelbund	14
<b>Lammrückenfilet</b> Blätterteigkissen   Waldpilze   Beurre Rouge	16
<b>Hausgemachte Teigwaren oder Gnocchi</b> Cannelloni   Ravioli   Lasagne Gefüllt nach Ihrem Gusto	ab 12
<b>Jakobsmuscheln</b> Lauch im Brickteig   Champagnersauce	16
<b>Clubsandwich</b> Rosmarinfoccacia   geräucherte Pouletbrust   Wachtel Spiegelei	15

# Vegetarische Gerichte

<b>Spinat Lasagne</b> Beurre Blanc Sauce   Gorgonzola   Aromatomaten	24
<b>Parmesankroketten</b> Peperonata   Chilirisotto   Schnittlauchschaum	25
<b>Indisches Gemüsecurry</b> Basmatireis   Papadum   Yoghurtespuma	23
<b>Zucchini in Pinienkern-Kruste</b> Sautierte Steinpilze   Feta   Pesto	24
<b>Kartoffel-Kräuterwaffeln</b> Quark Dip   sautiertes Gemüse   Austernseitlinge	25

## BBQ serviert

### mit Buchenholz aus unserem Oklahoma Joe

Schweins Nierstück	Schweiz	26
Kalbs Ribeye	Schweiz	36
Ente	Barbarie   Frankreich	34
Côte de Boeuf	Schrofenhof   Thurgau	38
Öra King Lachs	Neuseeland	34
Saibling	Schweiz   Europa	31

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl  
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

### mit Holzkohle vom Green Egg

Pouletbrust	Schweiz	26
Entenbrust	Barbarie   Frankreich	32
Schweinsfilet	Schweiz	34
Entrecôte	Schweiz   Irland	35
Rindsfilet	Schweiz   Irland	44
Lamm Nierstück	Schweiz   Irland	30
Kalbssteak	Schweiz	44
Kalbsfilet	Schweiz	48

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl  
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

## Braten, Roastbeef & Co

Schweinsbraten	Schweiz	26
Truthahnbraten	Schweiz   DE	25
Rindsschmorbraten	Schweiz	28
Kalbsschmorbraten	Schweiz	32
Rindsroastbeef	Schweiz	32

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl  
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

## Saucen & Butter nach Wahl

Hollandaise	Kräuterbutter
Pilzsauce (Saisonale frische Pilze)	Stroganov Sauce
Pfeffersauce	Chili Jus
Merlot-Thymiansauce	Rosmarin Jus

## Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin	Risotto nach Gusto
Flämische Pommes Frites	Tagliatelle
Folienkartoffel mit Sauerrahm	Basmatireis
Kartoffel Püree	Polenta Gratin

## BBQ Buffet

Wer ein BBQ mit uns erlebt hat, weiss was ein gutes BBQ ist! Green Eggs und Oklahoma Joe stehen bei uns Tag und Nacht im vollen Einsatz. Dank der hauskreierten Gewürzmischungen und der Holzkohle bieten wir einen unvergleichlichen Geschmack. Hier sind nur ein paar Ideen.

Möglich ab 30 Personen und CHF 30 pro Person

### Salatbar

Tomaten-Mozzarella Salat | Rüebl-Mangosalat | Randen-Birnensalat | Kartoffelsalat | grün | gemischt  
French | Italian | frisches Brot

### Von Land und Berg

Simmentaler Rindsribeye | Black Angus Roastbeef | Swiss Prime Sparerips | Prättigauer Kalbskotelette  
Alplamm | Ganzes Spanferkel | Waadtländer Würstli

### Aus dem Wasser

Loup de mer | Black Tiger Burger | Schottischer Rauchlachs | Buttermakrele | Schwertfischsteaks |  
Hummer | Langusten

### Aus dem Garten

Gefüllte Riesenchampignons | BBQ Räuchertofu | Mediterrane Gemüsepfanne | gefüllte Zucchini |  
Folienkartoffeln

### Dazu

Flämische Frites | Kartoffelgratin | Proseccorisotto | Serviettenknödel

### Saucen und mehr

Sourcreme | Kräuterquark | Gewürzbutter | Bernaise | Jus | Chimichurri | Pesto

**pur.catering**

ECHTE GASTRONOMIE

# Sweets

## Coupes

**Dänemark** 9  
Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

**Hot Berry** 9  
Heissi Beera | Vanilleglace | Rahm

**Klein-Waldegg** 11  
Frische Früchte | Zitronen & Himbeersorbet | Rahm

**Wiener Eiscafe, gerührt** 9  
Vanilleglace | frischer Espresso | Rahm

**Swiss** 11  
Schoggi | Baumnuss & Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

## Hausgemachte Desserts

**Tiramisu** 10  
Vanilleglace – Rahm

**Toblerone Mousse** 12  
Hell & Dunkel | Schoggiglance | Schoggisauce

**Frische Waffeln** 12  
Saisonales Früchtekompott | Vanilleglace | Rahm

**Gefüllte Windbeutel** 12  
Karamellglance | Vanillesauce | Toblerone

**Karamellköppli** 9  
Vanilleglace | Rahm

**Apfeltartatin** 10  
Vanilleglace | Caramellsauce | Rahm

**Ananasgratin** 12  
Pina Colada | Mandelkruste | Pistazienglace | Rahm

**Panna Cotta** 12  
Waldbeercoulis – Himbeersorbet – Creme Patissier

**Buffet** ab 9  
Auswahl im Miniformat pro Person