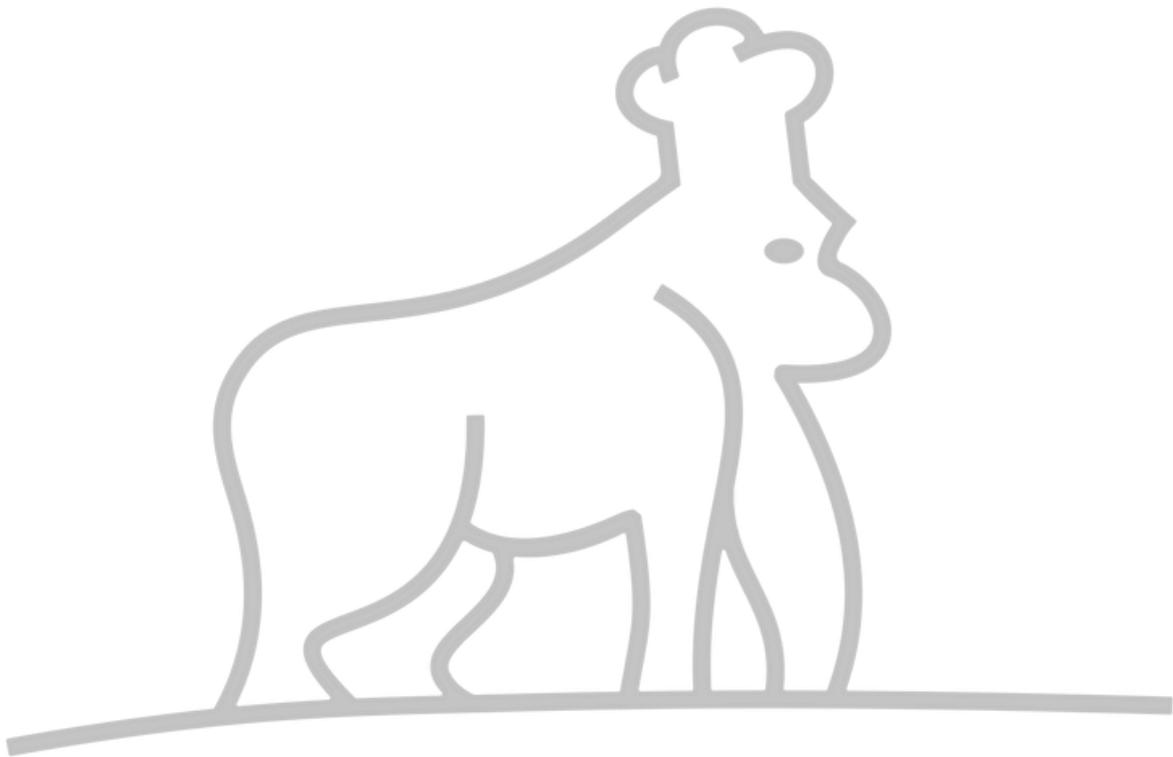


SILBERRÜCKEN

CATERING



SILBERRÜCKEN CATERING BASEL

Hafenstrasse 9

4057 Basel

www.silberruecken-catering.ch

info@silberruecken-catering.ch



Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, euch an euren Event kulinarisch begleiten zu dürfen.

Ob schlicht und elegant oder kreativ und außergewöhnlich – das Silberrücken Catering ist die perfekte Wahl, um euren Event zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Wir zaubern euch von klassischen Apéros bis hin zu originellen Flying Dinner, die eure Gäste begeistern werden.

Mit Liebe zum Detail, hochwertigen Zutaten und einem Gespür für Geschmack sorgen wir dafür, dass eure Veranstaltung kulinarisch unvergesslich wird.

Lasst uns euren Event gemeinsam zu einem Highlight machen!

Gerne beraten wir euch unverbindlich und offerieren euren persönlichen Anlass.

Wir bitten um Verständnis, dass wir euren Wunschtermin lediglich für 10 Tage provisorisch reservieren. Eine verbindliche Zusage erhaltet ihr bei Vertragsabschluss.

Auf den folgenden Seiten findet ihr unser Angebot, welches die Planung, Organisation, sowie den reibungslosen Ablauf eurer Feier erleichtert.



SPEISEN

APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Canapées nach Wahl	CHF 5.00
Mini Sandwiches nach Wahl	CHF 5.00
Speckgugelhopf	CHF 5.00
Gemügesticks mit dreierlei Saucen	CHF 4.00
Naked Nachos mit Guacamole, Salsa und Kräuterfrischkäse	CHF 5.00
Vitello Tonnato	CHF 6.00
Hummus, Oliventapenade und Bruschetta mit Röstbrot	CHF 8.00
Triologie vom Tartar	CHF 13.00

WARME HÄPPCHEN

Sautierte Jakobsmuschel, Erbsenpüree, Ananas-Chili-Chutney und Wasabicrumble	CHF 6.00
Riesencrevetten Variationen	CHF 6.00
Mini Pulled-Beef-Burger mit Zwiebel-Chutney und Barbecuesauce	CHF 6.00
Saisonale Suppe	CHF 5.00
Falafel mit Tzaziki	CHF 5.00
Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce	CHF 5.00
Portobellopilz mit Tomaten, Petersilie und Zwiebel	CHF 4.00



APÉRO VARIATIONEN

Unser Apéro Variationen sind perfekt für alle, die sich an exquisitem Fingerfood erfreuen möchten. Geniesst eine Vielfalt von Geschmacksrichtungen und delikaten Häppchen in ansprechender Präsentation.

APÉRO CLASSIC

CHF 24.50 pro Person

Verschiedene Canapes

Oliven, Nüssli, Chips

Bruschetta

Hummus mit Falafel

Meatballs mit Tomatensauce

Gemüsequiche

Gemügesticks mit Dip

APÉRO GOURMET

CHF 29.50 pro Person

Verschieden Canapes

Oliven, Nüssli, Chips

Tomaten Mozzarella Spiess

Melonen Rohschinken Spiess

Mini Pulled Beef Burger

Sautierte Riesenkrevetten mit Mangosalat und Avocadocreme

Kalte Zitronengras Kokoks Suppe mit Basilikum

Chäschiechli



APÉRO RICHE

CHF 65.00 pro Person

Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree und Ananas-Chili-Chuntesy

Mini Pulled Beef Burger

Sautierte Riesenkrevetten mit Mangosalat und Avocadocreme

Bruschetta mit Röstbrot

Ziegenkäse-Gurkenrolle mit Walnuss und Rucolapesto

Konfiertes Eigelb mit getrüffeltem Kartoffelschaum

Feta Dattel im Speckmantel

Pouletpraline mit Hoisin-Creme Friche sauce

Zitronengras-Kokos-Currysuppe mit Basilikum Pesto

76 Std. gegarter Schweinebauch mit Jus und Röstkartoffelstock

Spinat-Ricotta Ravioli mit Kräuterrahmsauce

Zanderfilet mit Süsskartoffelpüree und Gewürzbeurre Blance

DESSERTOPTIONEN

CHF 5.00 pro Einheit

Panna Cotta

Cookies

Tiramisu

Saisonales Früchtemousse

Sauerrahm-Limettenmousse

Schokoladenmousse

Fruchtsalat (vegan)

Kokos-Gotta mit saisonalem Coulis (vegan)

Die obigen Dessertoptionen können auch direkt in den Apéro Riche durch Ersetzen von einzelnen Komponenten eingebaut werden.



VEGANER APÉRO

Selbst zusammenstellbar

Gemügesticks mit veganen Dips

Karotten-Orangensuppe

Orientalischer Couscous-Salat

Oliven, Chips und Nüssli

Bruschetta mit Röstbrot

Linsensalat mit Gemüse und Datteln

Blumenkohlvariation

Falafel mit Avocadocreme und Mango-Chili-Salat

Tomatensuppe mit Basilikumöl (Warm und kalt servierbar)

Randencarpaccio mit Walnuss und Rucola

Süskartoffelvariation mit Pistazien und

Safran Selleriegemüse

Gefüllte Pilze

Ananas Tofu Spiesse

5 Komponenten 19.50 CHF pro Person

7 Komponenten 24.50 CHF pro Person

9 Komponenten 29.50 CHF pro Person



BARBECUE VARIANTEN

CLASSIC BBQ BUFFET

CHF 56.00 pro Person | 240g Fleisch pro Person

Fleisch*

Mariniertes Schweinesteak à 60g

Marinierte Poulet Schenkel Steak à 60g

Mariniertes Truthanschnitzel à 60g

Kalbsbratwurst 100% Kalb à 60g

Merguez Lamm & Rind à 60g

Chäs-Schüblig à 60g

Bauernbratwurst à 60g

Beilagen

Grosse Auswahl an Saisonalen Salaten

Maiskolben

Rosmarinkartoffeln

Saisonales Ofengemüse

Brot

Auswahl an BBQ Saucen

Vegetarisch / Vegan

Portobellopilze

Beyond Plätzchen

Grillkäse

- Auswahl aus 2 Fleisch- und 2 Wurstsorten



GOURMET BBQ BUFFET

CHF 65.00 pro Person | 300g Fleisch pro Person

Fleisch*

Mariniertes Rinderhüftsteak à 60g

Mariniertes Schweinesteak à 60g

Marinierte Poulet Schenkel Steak à 60g

Riesencrevetten à 60g

Kalbsbratwurst 100% Kalb à 60g

Merguez Lamm & Rind à 60g

Chäs-Schüblig à 60g

Bauernbratwurst à 60g

Beilagen

Grosse Auswahl Saisonalen Salaten

Maiskolben

Saisonales Ofengemüse

Süskartoffeln Strips

Bakedpotatoes / Rosmarinkartoffeln

Brot

Auswahl an BBQ Saucen

Vegetarisch / Vegan

Portobellopilze

Beyond Plätzchen

Grillkäse

- Auswahl aus 3 Fleisch- und 2 Wurstsorten



ROYAL BBQ BUFFET

CHF 79.00 pro Person | 300g Fleisch pro Person

Fleisch *

Mariniertes Rinderhüftsteak à 60g

Marinierte Poulet Brust à 60g

Mariniertes Lammfilet 60g

Jakobsmuscheln à 60g

Kalbsbratwurst 100% Kalb à 60g

Merguez Lamm& Rind à 60g

Chäs-Schüblig à 60g

Bauernbratwurst à 60g

Beilagen

Grosse Auswahl an Saisonalen Salaten

Maiskolben

Saisonales Ofengemüse

Süsskartoffeln Strips

Bakedpotatoes / Rosmarinkartoffeln

Brot

Auswahl an BBQ Saucen

Vegetarisch / Vegan

Portobellopilze

Beyond Plätzchen

Grillkäse

- Auswahl aus 3 Fleisch- und 2 Wurstsorten



Buffet aus aller Welt

Lasset euch und eure Gäste von uns auf eine kulinarische Weltreise entführen.

1 Buffet	CHF 52.00 pro Person
3 Buffets	CHF 65.00 pro Person
5 Buffets	CHF 81.00 pro Person



INDIEN

Verschiedene Chutneys mit Naan, Samosa mit Gemüse, Samosa mit Poulet, Chicken Butter Masala, Kichererbsen Curry (Vegivariante), Lemon Rice



ITALIEN

Grilliertes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse, Pasta & Parmesanrahmsauce in einem Parmesanleib zubereitet, Poulet- & Auberginen-Picatta ``milanese`` (Vegivariante) und Tomatensauce



MEXICO

Tortilla Chips mit Guacamole, Salsa und Soure Creme, Caesar Salat, Chicken Fajita, Gemüse Tacos (Vegivariante)



SPANIEN

Chorizo, Manchego, marinierte Oliven, spanische Tortilla, Meeresfrüchte- & Kräuterseitling Paella (Vegivariante)



SCHWEIZ

Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus & Reibkäse, Waldpilzschnitte (Vegivariante), Polenta mit Salsiccia an Zwiebelsauce und Wurzelgemüse



USA

Schweinsplätzchen, Rindshuftsteak & Pouletschenkel-Steak vom Grill, Kartoffelsalat, Cole Slow und saisonale Salate. Diverse Saucen & Rosmarinkartoffeln



Buffet quer durch die Schweiz

Reise quer durch die Schweiz mit kulinarischen regionalen Klassikern ist für die kalten Monate genau das richtige.

1 Buffet	CHF 52.00 pro Person
3 Buffets	CHF 65.00 pro Person
5 Buffets	CHF 81.00 pro Person



LAAX

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Äplermagronen mit Apfelmus (Speck separat)



ZERMATT

Waldhuus Kääs-Fleischplatte

Raclette mit Gschwelli und Essiggemüse



ST. MORITZ

Bündner Gerstensuppe

Wirsing Pizokel (Speck separat)



LUZERN

Kääskiechli

Luzerner Kügeli-Pastete mit Erbsen und Karoten



SAAS-FEE

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Crouton

Walliser Röschti mit Tomaten und Raclette Käse



GETRÄNKE

APÉRO

Prosecco, Hausmarke, 0.75l	CHF 55.00
Sandoase Spritz	CHF 12.50
Apérol Spritz	CHF 12.50
Hugo	CHF 12.50

APERRO ALKOHOLFREI

Martini Apéritivo	CHF 12.50
Hugohni	CHF 12.50
Pink Panther	CHF 12.50

BIER

FLASCHENBIER

Uszit, 0.33l	CHF 5.50
Valaisanne Blonde, 0.25l	CHF 5.00
Feldschlösschen alkoholfrei 0.3l Lager Weizenfrisch Zitrone	CHF 6.00

**Weitere Flaschenbiere auf Anfrage*



SOFTGETRÄNKE

Valser, 0.33l Classic Silence	CHF 5.00
Valser, 0.5l PET	CHF 5.00
Valser, 0.75l Classic Silence	CHF 9.50
Coca Cola, 0.33l Classic Zero	CHF 5.00
Rivella, 0.33l Rot Blau	CHF 5.00
Apfelschorle, 0.33l	CHF 5.00
Eistee, 0.33l Zitrone Pfirsich	CHF 6.00
Orangensaft 1l	CHF 11.50

HEISSGETRÄNKE

Espresso	CHF 5.00
Kaffee	CHF 5.00
Tee	CHF 5.00



WEINE

WEISSWEIN

Chardonnay	Australien	CHF	50.00
Pinot Grigio DOC	Italien	CHF	55.00
Simué Verdejo	Spanien	CHF	50.00
Sommerwind Riesling Silvaner	Schweiz	CHF	60.00

ROTWEIN

Primitivo di Pulgia	Italien	CHF	50.00
Rioja Crianza	Spanien	CHF	50.00
Cabernet Sauvignon	Californien	CHF	50.00
Fortant Malbec Pays d'Oc IGP	Frankreich	CHF	60.00
Endless Summer Pinot Noir	Frankreich	CHF	60.00
Merlot Ticino DOC	Schweiz	CHF	65.00

SCHAUMWEIN

Prosecco, Hausmarke	Italien	CHF	55.00
Champagner Piper- Heidsieck	Frankreich	CHF	99.00
Rosé Champagner Piper- Heidsieck	Frankreich	CHF	99.00

* Weitere Weine auf Anfrage



LONGDRINKS & COCKTAILS

Für eure Party haben wir diverse Longdrinks und Cocktails im Angebot. Gerne besprechen wir eure Cocktailwünsche in einem persönlichen Gespräch.

Wir empfehlen euch eine schlanke Barkarte mit sechs verschiedenen Getränken.

LONGDRINKS

CHF 15.00

Gin Tonic / Lemon

Vodka Tonic / Lemon

Vodka Mate / Red Bull

Vodka Orange/ Cranberry

Cuba Libre

Whiskey Cola

SHOTS

CHF 5.00

Tequila

Berliner Luft

Francelico

Jägermeister

Sambuca

Saurer Apfel

Heuschnaps

COCKTAILS

CHF 16.00

Negroni

Dark & Stormy

Gin Mule / Vodka Mule

MOCKTAILS

CHF 14.00

Virgin Mojito



DIENSTLEISTUNGEN

Unsere Eventverantwortlichen werden euch von der Anfrage bis zum Schluss der Veranstaltung mit Freude begleiten und unterstützen.

Diverse weitere Leistungen sind über uns buchbar:

Eventleitung	pro Stunde	CHF 85.00
Bar & Servicepersonal	pro Stunde	CHF 55.00
Koch	pro Stunde	CHF 70.00
Stehtische	Stück	CHF 50.00
Tischwäsche	Stück	CHF 6.50
Stoffservietten	Stück	CHF 1.50
Gläser	pro Person	CHF 2.50
Besteck	pro Person	CHF 2.50
Teller	pro Person	CHF 2.50
Kaffeetassen	pro Person	CHF 2.50
Zusätzliche Gläser	Stück	CHF 2.00
Glasbruch	Stück	CHF 2.50
Tellerbruch	Stück	CHF 5.00
Grill inkl. Reinigung	Stück	CHF 150.00
Buffettische	Stück	CHF 50.00
Popcornmaschine	inkl. Popcorn	CHF 250.00
Zuckerwattemaschine	inkl. Zuckerwatte	CHF 250.00
Döggelikasten	Stück	CHF 200.00
Fotobox	inkl. Props & 400 Bilder	CHF 1000.00
Zusätzliche Bilder	pro 400 Stk.	CHF 150.00
Anfahrtspauschale	(Auf- & Abbau)	*individuell nach Aufwand