

# **Inhaltsverzeichnis**

**Seite 2 Kochkurse 2012**

**Seite 3 Kochkurse 2012 Info/ Anmeldung**

**Seite 4 Party-Service Snack-Angebote**

**Seite 5 Party-Service Buffet-Angebote**

**Seite 6 Party-Service Buffet-Angebote**

**Seite 7-14 Kochplausch Menuvorschläge**

**Seite 15 Getränkekarte**

# Kochkurse Kochschule Buon gusto 2012

## **Kochkurs Kürbis**

Fr. 85.-

Kürbis - das beliebteste Gemüse des Herbstes. Gebraten, gebacken, süß oder salzig, Kürbis ist vielseitig und Gesund. Heute unter anderem als Raviolifüllung, Konfi und Torte. Ebenso als lauwarme Vorspeise und Beilage zum Springbockfilet...

## **Kochkurs Türkei**

Fr. 85.-

Die osmanische Küche ist frisch, aromatisch und vielseitig. Traditionelle Gerichte wie u.a. Zigarrenbörek, Joghurtsuppe, gefüllte Traubenblätter, Auberginen mit Hackfleisch, Bulgur und Joghurtkuchen werden unsere Tafel reichlich bedecken. Nehmen sie teil in gemütlicher Atmosphäre diese neue Küche kennen zu lernen.

## **Kochkurs Aceto Balsamico**

Fr. 90.-

Welche Bereicherung in unserer Küche! Gemeinsam kochen wir ein 5-Gang-Menu. Lernen Sie dabei diverse Balsam-Essige zu unterscheiden und welche Kombinationen mit frischer Pasta, Fleisch und Süßspeisen harmonieren.

## **Kochkurs Vegetarisch**

Fr. 85.-

Gesunde und ausgewogene Gerichte, aus saisonalen Zutaten sind der Schwerpunkt dieses Kurses. Mit tollen Rezepten so dass auch Fleischliebhaber nichts vermissen werden. Wir bereiten gemeinsam ein Buffet mit verschiedenen Vor- und Hauptspeisen zu; Gemüse-Sushi, Linsenbällchen, Basilikum-Ravioli, Tofu-Curry und Frühlingsrollen sind einige unserer Rezepte.

## **Kochkurs Einfache Thaiküche**

Fr. 90.-

In Ferienerinnerungen schwelgen oder neues kennen lernen, in diesem Kurs sind Sie richtig wenn Sie fernöstliche Gerüche mögen.

Wir bereiten ein wunderbares Menu aus fünf Landestypischen Gerichten zu.

Dim Sum (Aperohäppchen), Rindfleisch-Glasnudel-Salat, Tom Yum Suppe mit Riesencrevetten, Satayspiesschen und ein rotes Thaicurry genießen wir nach ausführlicher Einführung in die Zutaten und dem gemeinsamen Kochen. Spätestens nach diesem Abend sind auch Sie ein Thailand-Fan...

## **Indisch für Einsteiger**

Fr. 85.-

Farbenfroh und aromatisch: Hier lernen Sie Basics der indischen Küche wie Samosas, Naan und Chutney. Zusätzlich bereiten wir verschiedene Currys aus Lamm, Poulet und Gemüse zu, traditionell gekocht in Joghurt und Kokosnussmilch, mit Nüssen und einer Vielfalt an Gewürzen.

## **Ravioli - kleine Wundertüten**

Fr. 85.-

Lernen Sie wie einfach es ist frische Ravioli, mit div. Füllungen herzustellen. Köstlich begleitet von Schweinsfilet, Lachs & Pilzen. Mit diesen Gerichten können Sie auch als Kochanfänger ihre Gäste beeindrucken.

### **Kochkurs Wok 1**

**Fr. 95.-**

Frische Gemüse und Gewürze knackig und schmackhaft zubereiten ist das Geheimnis des Wok. Eine Vielzahl an authentischen asiatischen Gerichten (Grünes Curry mit Poulet, Ente süss-sauer, Fisch mit Pilzen, Riesencrevetten, gebratener Reis, Frühlingsrollen) lernen wir an diesem Abend einfach und schnell zubereiten.

Dieser Kurs ist als Einstieg in die asiatische Küche und ebenso als Unterstützung für eine gesunde Ernährung geeignet.

### **Kochkurs Wok 2**

**Fr. 95.-**

Neue Rezepte aus dem Wok. Eine Vielzahl an authentischen asiatischen Gerichten (Rindsfilet an Austernsauce, Meeresfrüchtesuppe, Vietnamesische Glasnudelpfanne, Fisch mit Pfirsich, Rotes Thai-Curry, Dim Sum) lernen wir an diesem Abend einfach und schnell zubereiten.

Dieser Kurs kann als Einzelkurs oder Zusatzkurs zum Wok 1 besucht werden.

### **Gefüllte Brote**

**Fr.:85.-**

Sie mögen es gerne aromatisch und frisch? Im Mittelmeerraum erfreuen sich gerollte und gefüllte Fladen- und Taschenbrote grosser Beliebtheit. An diesem Abend backen wir unsere Brote selbst - und bereiten die passenden Dips, Gemüse und Fleischfüllungen zu (u.a. Spiess vom Grill, Vegetarische Linsenbällchen, Nussdip, Gemüse aus dem Ofen)

### **Kochkurs 1001 Nacht**

**Fr. 90.-**

Tauchen Sie ein in die Düfte orientalischer Gewürze. Erlernen Sie typische Gerichte aus dem Morgenland wie Tabbouleh und Cous-cous, diverse Dips wie Hummus, Haselnussdip und Baba Gannouj. Mit Lammeintopf, Kibbe und Fladenbrot runden wir unser Buffet ab.

Eine kulinarische Reise für jeden Gaumen!

### **Festtagsmenu - delikat & einfach**

**Fr. 95.-**

Verwöhnen Sie Ihre Gäste an Weihnachten mit einem schönen Menu. Einfache und effektvolle Rezepte stehen im Mittelpunkt. Diese lassen sich gut vorbereiten, so dass Sie den Weihnachtsabend mit Ihren Liebsten und nicht in der Küche verbringen. Hausgemachte Ravioli, Fisch im Teig, Rindsfilet mit Steinpilzen sind einige unserer Highlights.

### **Fingerfood aus aller Welt**

**Fr. 95.-**

Mit den richtigen Tipps und etwas Fingerspitzengefühl lassen sich spielend leicht kleine Häppchen zubereiten. Wir üben uns im Rollen von Sushi, füllen Samosas, Frühlingsrollen, Wrapes und Traubenblätter und bereiten weitere Spezialitäten zu.

## **Kochkurse können ab 6 Personen gebucht werden.**

Die Preise verstehen sich pro Person, alles ist inbegriffen:

Apero, Essen, Getränke (Wein, Bier, Mineral, Kaffee)

Instruktion, Infrastruktur & Rezeptunterlagen.

Abwasch und Reinigung übernehmen wir.

Informationen zu den Kursen und Anmeldung: 041 262 17 57 / 076 423 09 83

# Party-Service

## Apérosnacks

**Apéro Buffet 1 Fr. 14.50 / Person**

- 1 Melonen mit Rohschinken
- 1 Thonbrötchen
- 2 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
- 2 Hüttenkäse-Gemüse-Wrapes
- 1 Crostini (Tomaten/Oliven)
- 2 Spinatquiche

**Apéro Buffet 2 Fr. 16.00 / Person**

- 2 Crostini (Tomaten/Oliven)
- 2 Gefüllte Minisandwich
- 2 Käsespiesschen mit Früchten
- 2 Hüttenkäse-Gemüse-Wrapes
- Gemüsedip
- Salziges

### Warme Apéro Snacks

Schinkengipfeli	2.00 / Stk.
Vegi-Gipfeli	2.00 / Stk.
Apérokäseküchlein	1.50 / Stk.
Spinatquiche	1.00 / Stk.
Lauwarme Zwetschgen (mit Speck umgewickelt)	1.00 / Stk.
Spinat-Quiche	1.00 / Stk
Poulet-Spiessli oder	
Pouletflügeli (ab 5 Stk.)	2.00 / Stk.
Fleischbällchen (Portion 4 Stk.)	2.50 / Portion
Riesencrevetten in Knusperpanade	1.50 / Stk.

### Kalte Apérosnacks

Tomaten-Mozzarella-Spiessli		1.50/Stk.
Sushi	Portion 3 Stk.	4.00 /Port.
Belegte Crostini (Tomaten/Oliven oder Peperoni)		1.50 /Stk.
Thon-Triangoli		1.00 / Stk
Mini-Sandwich gefüllt		2.50 /Stk.
Blätterteiggep. / Pestoschnecken	5 Stk.	2.50/Port.
Brötlikranz am Stück	für 6 Pers.	18.00 /Stk.
Apérotorte (Mürbeteig/Kräuterquark/Gemüse)	für 6 Pers.	18.00 /Stk.
Wraps gefüllt (Gemüse, Poulet-Curry, Thon)		1.50 / Stk.
Gemüsedip (+4Saucen)		4.00/Port.
Sprinz / Parmesanstückli (50g)		3.50/Port.

# 10 Buffet zur Auswahl

(Ab 20 Personen)

Wählen Sie eines von diesen tollen Buffets aus.  
Dazu haben Sie die Möglichkeit zum Buffet auch 2,4 oder 6 verschiedene Sorten Salate und/oder eines der 3 Dessertbuffets auszuwählen.

Das ausgewählte Buffet inkl. Salat wird bei Ihnen aufgestellt und nach Ihrem Anlass wieder abgebaut bzw. abgeholt. (um welche Zeit entscheiden Sie, ev. am nächsten Tag)

## Pasta Buffet

- Penne an Pesto Sauce
- Spiralen an Tomaten-Gemüse Sauce
- Spaghetti und Farfalle an Carbonara/Bolognese Sauce

Ab 20 Pers. 16.-/Pers  
Ab 50 Pers. 14.-/Pers.

## Pasta Buffet Spezial

- Farfalle an Meeresfrüchtesauce
- Makronen an Poulet-Currysauce
- Spaghetti und Hörnli Carbonara/Bolognese Sauce

Ab 20 Pers. 16.-/Pers.  
Ab 50 Pers. 14.-/Pers.

## Asia Buffet 1

- Grünes Curry mit Poulet
- Bami Goreng
- Fischcurry mit Pfirsich
- Reis

Ab 20 Pers. 20.-/Pers  
Ab 50 Pers. 18.-/Pers.

## Asia Buffet 2

- Poulet sweet-sauer mit Gemüse
- Riesencrevetten mit Süsskartoffeln und Nüssen
- Gebratener Reis (mit Ei und Gemüse)

Ab 20 Pers. 20.-/Pers  
Ab 50 Pers. 18.-/Pers.

## Schweizer Buffet

- Rösti mit Speck
- Spätzlipfanne mit Gemüse/Käse
- Hörnli/ Ghackets
- Apfelmus

Ab 20 Pers. 18.-/Pers  
Ab 50 Pers. 16.-/Pers.

## Buure Buffet

- Ofenfleischkäse mit Senfsauce
- Gratin
- Bohnenbündeli mit Speck
- Mischgemüse

Ab 20 Pers. 20.-/Pers  
Ab 50 Pers. 18.-/Pers.

## Mix Buffet 1

- Spätzlipfanne mit Gemüse/Käse
- Paella mit Meeresfrüchten
- Bami Goreng

Ab 20 Pers. 20.-/Pers  
Ab 50 Pers. 18.-/Pers.

## Mix Buffet 2

- Pouletgeschnezeltes Casimir
- Chili con Carne
- Reis
- Crevetten an Rahmsauce

Ab 20 Pers. 20.-/Pers  
Ab 50 Pers. 18.-/Pers.

## Buure Buffet 2

-Rippli, Speck und Wurst  
-Sauerkraut  
-Kartoffeln

Ab 20 Pers. 20.-/Pers  
Ab 50 Pers. 18.-/Pers.

## Buon gusto Spezial

-Schweinsfilet  
-Ratatouille  
-Mischgemüse  
-Frühlingskartoffeln oder Gratin  
- Rahmsauce

Ab 20 Pers. 24.-/Pers  
Ab 50 Pers. 22.-/Pers.

## Auswahl Salate

2 Sorten Salat	3.-/Pers.	-Grüner Salat	-Kabis	-Randen
4 Sorten Salat	5.-/Pers.	-Griech. Salat	-Tomaten	-Rettich
6 Sorten Salat	7.-/Pers.	-Gurken	-Cole Slaw	-Rüebli
		-Bohnensalat	-Cous-Cous	-Mais
		-Hörnlisalat	-Kartoffels.	

## Dessert-Buffer Auswahl

### Klein 8.-/Pers.

-Tiramisu  
-Fruchtsalat  
-Schoggikuchen  
-Schlagrahm

### Mittel 11.-/Pers.

-Tiramisu  
-Fruchtsalat  
-Rueblitorte  
-Schoggimouse  
-Caramellcreme  
-Schlagrahm

### Gross 13.-/Pers.

-Tiramisu  
-Fruchtsalat  
-Schwarzwäldertorte  
-Schoggimouse  
-Panna Cotta  
mit Früchtesauce  
-Caramellköppli

## Top Angebot Buon gusto 29.-/Pers.

Apéro -Wraps / -Tom.-Mozzarella Spiessli

Salat -Randensalat / Maissalat  
(inkl. Sauce) -Cole Slaw / Grüner Salat

Hauptgang -Bami Goreng / Spätzlipfanne  
-Grünes Curry & Reis

Dessert -Caramellköppli / -Schoggimouse  
-Fruchtsalat / - Schlagrahm

# 1. WOK (Buffet)

Apéro

\*\*\*

Frühlingsrollen

Pouletwürfel in Kokoscurry

Rindsgeschnetzeltes mit Nudeln

Gemüse süß-sauer (mit Ente)

Gebratener Reis

Fischcurry

Riesengrillen mit Chashewnüssen

\*\*\*

Exotische Früchte

6-10 Personen	74.- /	78.- (mit Ente)
11-13 Personen	70.- /	74.- (mit Ente)
14-17 Personen	66.- /	70.- (mit Ente)
ab 18 Personen	62.- /	67.- (mit Ente)

# 2. Indisch (Buffet)

Apéro

\*\*\*

Samosa

Green Chutney

Lamm Kaschmir Art

Poulet mit Mandeln und Kardamom

Naan (indisches Brot) & Gurken-Raita

Dhal (Linsengericht)

Gemüsecurry

Reis

\*\*\*

Frische Früchte

6-10 Personen	74.- / Pers.	14-17 Personen	66.- / Pers.
11-13 Personen	70.- / Pers.	ab 18 Personen	62.- / Pers.

### 3. Gemischtes Asia-Bufferet

Apéro

\*\*\*

Samosa

Green Chutney

Grünes Thai-Curry mit Poulet

Orientalisches Lammragout

Gemüse süß-sauer

Fischcurry

Riesengrillen mit Süßkartoffeln & Nüssen

Reis

\*\*\*

Exotische Früchte

6-10 Personen	74.-/Pers.	14-17 Personen	66.-/Pers.
11-13 Personen	70.-/Pers.	ab 18 Personen	62.-/Pers.

### 4. Orientalisch (Bufferet)

Apéro

\*\*\*

Hummus

Baba Ghannouj/Moutabal

Peperoni-Nuss-Dip

Tabbouleh

Morgh Polou

Lammeintopf mit Joghurt

Kibbe

Khubz (Fladenbrot)

\*\*\*

FrISChe Früchte

6-10 Personen	74.-/Pers.	14-17 Personen	66.-/Pers.
11-13 Personen	70.-/Pers.	ab 18 Personen	62.-/Pers.

## 5. Thai-Menu

Apéro

\*\*\*

Goldsäckchen

\*\*\*

Tom Yum Suppe mit Crevetten

\*\*\*

Dreierlei gemischte Hauptspeisen

Reis

\*\*\*

Dessert

6-10 Personen 74.-/Pers.

11-13 Personen 70.-/Pers.

14-17 Personen 66.-/Pers.

ab 18 Personen 62.-/Pers.

## 6. Buffet International

Apéro

\*\*\*

Frühlingsrollen (China)

Griechischer Salat (Griechenland)

Morgh Polou (Iran)

Riesencrevetten mit Chashewnüssen (Malaysia)

Fischcurry mit Pfirsich (Thailand)

Auberginen-Kartoffelcurry mit Beoccoli (Indien)

Gebratener Reis (China)

Lammspiesschen mit Peperoni (Türkei)

\*\*\*

Ananas mariniert in Maraschino mit frischer Minze

Und Nuss-Caramell-Glace

6-10 Personen 74.-/Pers.

11-13 Personen 70.-/Pers.

14-17 Personen 66.-/Pers.

ab 18 Personen 62.-/Pers.

## 7. Buffet International

Apéro

\*\*\*

Sushi (Japan)

Tabbouleh (Orient)

Samosa & Green Chutney (Indien)

\*\*\*

Poulet-Kokoscurry (Thailand)

Gemüse süß-sauer (China)

Riesengarnelen mit Cashewnüssen (Malaysia)

Lammragout (Orient)

Fischcurry aus Kerala (Indien)

Reis

\*\*\*

Apfel-Rosinen-Jalousie

Mit Knusperreis & frischer Mango

6-10 Personen

74.-/Pers.

14-17 Personen

66.-/Pers.

11-13 Personen

70.-/Pers.

ab 18 Personen

62.-/Pers.

## Menu 8

Apéro

\*\*\*

Zitronen-Frischkäse-Ravioli  
An Salbaibutter mit Aceto Balsamico

\*\*\*

Fischsuppe mit Knoblauchbrot

\*\*\*

Pouletsaltimbocca

Safranrisotto

Gemüse

\*\*\*

Zwetschgen-Marzipan-Kuchen

6-10 Personen 67.-/Pers.

11-13 Personen 63.-/Pers.

14-17 Personen 59.-/Pers.

ab 18 Personen 56.-/Pers.

## Menu 9

Apéro

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Feigen, Orangen & Parmesan

\*\*\*

Basilikum-Ravioli an Cherrytomatenragout

\*\*\*

Straussenfilet

Mit Kräuterkruste

Bratkartoffeln

Gemüse

\*\*\*

Apfel-Rosinen-Jalousie

Mit Knuspereis

6-10 Personen 69.-/Pers.

11-13 Personen 65.-/Pers.

14-17 Personen 61.-/Pers.

ab 18 Personen 58.-/Pers.

## Menu 10

Apéro

\*\*\*

Tomaten-Mozzarella-Crostini  
Mit frischer Pesto und Rucola

\*\*\*

Gebratene Knoblauchcrevetten  
Auf Gemüse-Spaghetti-Sockel

\*\*\*

Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel  
Apfel-Calvadosauce  
Kartoffelstock & Gemüse

\*\*\*

Frische Ananas an Maraschino  
Mit Nussglace

6-10 Personen 74.-/Pers.

11-13 Personen 70.-/Pers.

14-17 Personen 66.-/Pers.

ab 18 Personen 63.-/Pers.

## Menu 11

Apéro

\*\*\*

Lachsforelle im Blätterteig  
Auf Sprossensalat

\*\*\*

Zitronen-Frischkäse-Ravioli  
An Salbaibutter mit Aceto Balsamico

\*\*\*

Grillierte Rindshuft  
an Zitronen-Thymian-Butter  
drei-farbige Spätzli & Gemüse

\*\*\*

Kahluatörtchen

6-10 Personen 76.-/Pers.

11-13 Personen 72.-/Pers.

14-17 Personen 68.-/Pers.

ab 18 Personen 65.-/Pers.

## Menu 12

Apéro

...

Bunte Blattsalate mit getrockneten Tomaten,

Nüsse und Croutons

...

Süßkartoffel-Kokos-Suppe

...

Spaghetti an Randenpesto

...

Lammrücken aus dem Ofen

Zitronen-Kräuterbutter

Rosmarienkartoffeln

Ratatouille

...

Schokoladentarte

6-10 Personen

85.-/Pers.

14-17 Personen

77.-/Pers.

11-13 Personen

81.-/Pers.

ab 18 Personen

74.-/Pers.

## Menu 14

Apéro

...

Mariniert Thunfisch mit Avocado

An Ingwervinaigrette

...

Kräuterravioli in Bouillon mit Steinpilzen

...

Sautierte Riesengarnelen

Auf lauwarmem Mango-Peperoni-Salat

...

Schweinsfiletmedaillon

Im Speckmantel

Calvadossauce

Proseccorisotto & Apfelkompott

...

Dessert

6-10 Personen

85.-/Pers.

14-17 Personen

77.-/Pers.

11-13 Personen

81.-/Pers.

ab 18 Personen

74.-/Pers.

## Menu 15

Apéro

...

Lachsforelle im Blätterteig

Auf Sprossesalat

...

Süsskartoffel-Kokos-Suppe

...

Zitronen-Ricotta-Ravioli

An Salbaibutter mit Aceto Balsamico

...

Gefüllter Kalbsbraten

Kartoffeln & Gemüse

...

Dessert

6-10 Personen

85.-/Pers.

14-17 Personen

77.-/Pers.

11-13 Personen

81.-/Pers.

ab 18 Personen

74.-/Pers.

## Menu 16

Apéro

...

FrISChe Feige mit Parmaschinken, Ziegenkäsecrostini  
und karamellisierten Pecannüssen

...

Basilikumravioli

an lauwarmen Cherrytomaten

mit einem Schuss Trüffelöl

...

Lachspiccata am Spiess

auf Sprossensalat

...

Straussenfilet

Mit Pfefferkruste

Rösti, Champignon & Zucchetti

...

Dessert

6-10 Personen

89.-/Pers.

14-17 Personen

81.-/Pers.

11-13 Personen

85.-/Pers.

ab 18 Personen

78.-/Pers.

# Getränkekarte Kochplausch (Bankette/Kochplausch)

## Mineral

Knutwiler	1 Liter	5.00
-----------	---------	------

Orangensaft/ Orangen-Mango-Saft	1 Liter	7.00
Süssgetränke	0,5 Liter	3.00

Kaffee / Espresso		3.00
Tee		3.00

## Wein (weiss)

Muscat d'Alexandrie, South Africa	(75cl)	25.00
Epresses Montflacon 2010	(70cl)	31.00

## Wein (rot)

Primitivo del Salento, Boccantino 2010 IT	(75cl)	28.00
Casillero del Diabolo Cab. Sauv, Chile 2010	(75cl)	36.00
Cab. Sauv.Barossa, P. Lehmann 2009 AUS	(75cl)	44.00
Amarone Costasera Masi 2007	(75cl)	56.00

## Bier

Eichhof Lager	(33cl)	3.00
---------------	--------	------

Weitere Getränke auf Anfrage.