

# Catering- Angebot



**GASTRONOMIE**  
DIETISBERG



# Ein genussreiches Willkommen...



Schön, dass Sie den Dietisberg für Ihren Anlass in Betracht ziehen. In unserem Gastronomiebetrieb setzen wir auf regionale und saisonale Produkte sowie Fleisch und Käse aus eigener Produktion. So entstehen in unserer Küche qualitativ hochwertige Gerichte mit feinsten Baselbieter Zutaten. In dieser Cateringkarte finden Sie für jeden Anlass ein passendes Angebot. Gerne stellen wir mit Ihnen Ihr Lieblingsmenü zusammen.

Wir freuen uns auf Ihren Anlass.

Ihr Dietisberg Gastronomie-Team



# Inhalt

Allgemeine Informationen	04
Konditionen	05
Znüni-Ideen	05
Apéro	06
Dietisberger Apéro-Buffer	07
Buffets	09-10
Desserts	11
Getränke	12-13





# Allgemeine Informationen

## **Anmeldung / Bestellung**

Bitte melden Sie uns bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass Ihren Menüwunsch. Die uns 3 Arbeitstage vor Anlass bekannte Mindestpersonenanzahl ist verbindlich, danach können wir eine Reduktion leider nicht mehr berücksichtigen. Zusätzliche Personen werden in Rechnung gestellt.

## **Betreute Caterings**

Wir bieten betreute Caterings an. Bei warmen Speisen (auch Dietisberger Apérobuffet) ist immer Personal von uns dabei. Dabei werden die Personalstunden wie folgt berechnet: Als Arbeitszeit gilt die Zeitspanne zwischen dem Verlassen und der Rückkehr in unseren Betrieb. Wir rechnen mit mindestens 1 Stunde Aufbauzeit vor Ort.

## **Allergene und andere Ernährungsformen**

Über Zutaten in unseren Gerichten geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Bitte informieren Sie uns vorgängig über allfällige Allergien, Intoleranzen oder spezielle Ernährungsformen.

## **Ausserordentliche Aufwände**

Wir behalten uns vor, grosse organisatorische Aufwände zusätzlich zu verrechnen (z.B. Beschaffung von zusätzlichem Mobiliar, Dekoration, etc.). Sie werden darüber bei Bedarf informiert.

## **Fleisch- und Fischdeklaration**

Wir beziehen unser Fleisch und unseren Fisch ausschliesslich aus der Schweiz. Kalb-, Rind- und Schweinefleisch sind vom Dietisberg.

## **Preise / Rechnung**

Unsere Preise sind exkl. MwSt. Auf die Lebensmittel gelten folgende Sätze:

1. Satz: 2.5% (ab 1.1.2024: 2.6%)  
> Waren zur Abholung oder nur geliefert.
2. Satz: 7.7% (ab 1.1.2024: 8.1%)  
> Lieferung inkl. Serviceleistung. Alkohol und Dienstleistungen wie Service, Transportkosten und Geschirr.

## **Zeiten**

Wir erlauben uns, nach Mitternacht einen Zuschlag von CHF 80.- pro angebrochene Stunde zu verrechnen.



# Konditionen

<b>Personalkosten</b>	pro Pers./Std.	50.00
<b>Lieferkosten</b> (zzgl. Personalkosten)	pro km	1.00
Lieferung in den Bergladen Sissach gratis		
<b>Tischwäsche</b>		
Stoffgedeck	pro Pers.	5.00
Papiertischläufer und Papierservietten	pro Pers.	3.50
Stofftischtücher (inkl. Waschen und Bügeln)	pro Stk.	12.50
Stoffserviette (inkl. Waschen und Bügeln)	pro Stk.	1.50
<b>Miete Geschirr</b>		
Das gemietete Geschirr (komplett) wird von uns abgewaschen	pro Besteck	0.50
	pro Glas	0.60
	pro Teller	0.70
<b>Miete Kaffeemaschine</b> (ohne Milchsystem)	pro Stk./Tag	50.00
<b>Miete Zapfanlage</b> (inkl. Gas und Reinigung)	pro Stk./Tag	60.00
<b>Miete Stehtische</b> (inkl. weissen Hussen)	pro Stk.	10.00
<b>Miete Festbankgarnituren</b>	pro Garnitur	10.00
	Bank einzeln	5.00
	Tisch einzeln	8.00
<b>Menü-Tischkarten</b>	pro Stk.	1.50
<b>Dekoration</b> (Vorbestellung mind. 2 Wochen im Voraus)		nach Aufwand
<b>Feuerschalen</b> (inkl. Holz)	pro Stk./Tag	30.00
<b>Heizpilz</b> (inkl. Gas)	pro Stk./Tag	120.00
<b>Nachtzuschlag</b> (ab 00.00 Uhr )	pro angebrochene Std.	80.00



# Znüni-Ideen

## (ab 10 Pers.)

<b>Schinkengipfeli</b>	pro Stk.	4.50
<b>Wurstweggen</b>	pro Stk.	4.50
<b>Käseküchlein</b>	pro Stk.	4.50
<b>Ciabatta-Sandwich</b>	pro Stk.	7.00
Schinken		
Salami		
Fleischkäse		
Käse		
Ei		
<b>1m-Sandwiches</b>	pro Stk.	29.00
Gefüllt mit Dietisberger Produkten aus der Metzgerei und/oder Käserei		



# Apéro

<b>Gemischte Käseplatte</b> (80 g/Person)	pro Pers.	5.50
Spezialitäten aus unserer Käserei		
Brot		
<b>Gemischte Fleischplatte</b> (80 g/Person)	pro Pers.	6.00
Spezialitäten aus unserer Metzgerei		
Brot		
<b>Gemischte Blätterteiggebäck-Platte</b>	pro Pers.	6.00
Pestorollen		
Schinkengipfeli		
Linsen-Curry-Kissen		
Käsestangen		
<b>Grissini</b>	pro Pers.	1.50
<b>Apéroknusperli</b>	pro Pers.	1.50
<b>Käsepops</b>	pro Pers.	2.00
<b>Gemüsesticks mit Kräuterquark</b>	pro Pers.	2.00
<b>Mini-Käseküchlein</b>	pro Stk.	2.50
<b>Mini-Frikadellen mit Fүү &amp; Flamme-Sauce</b>	pro Stk.	2.50
<b>Sunnereedli</b>	pro Pers.	2.50
<b>Mini-Laugensandwiches</b> (ab 10 Stk. bestellbar)	pro Stk.	3.50
Ei		
Roastbeef mit Tartarsauce		
Pulled Pork		
<b>1m-Sandwiches</b>	pro Stk.	29.00
Gefüllt mit Produkten aus unserer Käserei und/oder Metzgerei		



# Dietisberger Apéro-Bufferet

(ab 25 Pers.)

**Vom kalten Buffet** pro Pers. 28.00

- \_\_\_\_\_ Gemischte Käseplatte mit Spezialitäten aus unserer Käserei
- \_\_\_\_\_ Gemischte Fleischplatte mit Spezialitäten aus unserer Metzgerei
- \_\_\_\_\_ Mini-Laugensandwiches gefüllt mit Ei, Roastbeef und Pulled Pork
- \_\_\_\_\_ Gemüsesticks mit Kräuterquark
- \_\_\_\_\_ Mini-Fladenbrot mit Frischkäsecreme und Kresse
- \_\_\_\_\_ Brot aus der eigenen Bäckerei
- \_\_\_\_\_ Blätterteiggebäck
- \_\_\_\_\_ Gazpacho (April- November) / Kürbissuppe (Dezember-März)

**Vom warmen Buffet**

- \_\_\_\_\_ Blumenkohl-Brokkoli-Nuggets mit pikanter Kräutersauce
- \_\_\_\_\_ Mini-Frikadellen mit Fүүr & Flamme-Sauce
- \_\_\_\_\_ Flammkuchen-Rollen
- \_\_\_\_\_ Falafel aus Wenslinger Kichererbsen mit Auberginenmus

**Süsse Verführungen**

- \_\_\_\_\_ Apfel-Quark-Muffins
- \_\_\_\_\_ Schoggimousse
- \_\_\_\_\_ Himbeer-Überraschung / Zwetschgen-Überraschung





# Buffets

## (ab 25 Pers.)

**Salatbuffet** pro Pers. 9.00

6 Saisonsalate und Blattsalat mit French Dressing,  
Croûtons und hausgemachtes Brot

**Dietisberger Buurezmorge** (zeitlicher Rahmen: 2 Std.) pro Pers. 26.50

Diverse Brotsorten, Butter, Konfitüren, Honig

Joghurt, Birchermüesli, Käse- und Fleischplatten

Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangen- und Apfelsaft, Mineralwasser

Zusätzlich: Rösti, Spiegeleier, Speck \* pro Pers. 28.50

\* Stromanschlüsse CEE32 erforderlich

**Hamburgerbuffet** (Mai–Okt.) pro Pers. 32.00

Rindfleischpatty und Pouletschnitzel

4 verschiedene Burger-Brötchen

Käse, Speck, Gurken, Tomaten, Spiegeleier, Zwiebeln, Jalapeños,

Rüebli-Chabissalat und Eisbergsalat

Burgersauce, rauchige Speck-Käsesauce, Currysauce, Mayonnaise,

Ketchup und Senf

Serviert mit Kartoffelsalat

auf Wunsch auch Vegetarisch möglich

**Grillbuffet** (Mai–Okt.) pro Pers. 39.00

Reichhaltiges Angebot mit Fleisch- und Wurstspezialitäten

Grillkäse und Randen-Getreideburger

Mischgemüse und Kartoffelgratin

Senf, Kräuterbutter und FÜR & Flamme-Sauce

6 Saisonsalate und Blattsalat mit French Dressing,

Croûtons und hausgemachtes Brot





# Buffets

## (ab 25 Pers.)

**Raclettebuffet 250 g/Pers.** (Okt.–April) pro Pers. 26.00

Dietisberger Raclettekäse

6 Saisonsalate und Blattsalat mit French Dressing,  
Croûtons und hausgemachtem Brot

Raclettekartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln und Chutneys

**Käsefondue-Plausch 300 g/Pers.** (Okt.–April) pro Pers. 31.00

Serviert mit hausgemachtem Brot

Trockenfleischplättli mit Spezialitäten aus unserer Metzgerei

Apfel- und Birnenschnitze

Zusätzlich: 100 g/Pers. pro Pers. 4.00

Stromanschlüsse erforderlich

**Fondue-Variationen 300 g/Pers.** (Okt.–April)

Speckfondue pro Pers. 33.00

Bierfondue pro Pers. 33.00

Trüffelondue pro Pers. 36.00

Stromanschlüsse erforderlich





# Desserts

<b>Dietisberger Glacé im Becher</b> (140 g) Caramel-Salz, Haselnuss, Joghurt, Mokka, Schokolade, Stracciatella, Vanille	4.20
<b>Dietisberger Sorbet im Becher</b> (140 g) Aprikose, Erdbeer, Himbeer, Zwetschge	4.20
<b>Früchtewähe mit Rahm</b>	4.50
<b>Crèmeschnitte</b>	4.50
<b>Schoggimuffin</b>	5.00
<b>Caramelköpfl</b>	7.50
<b>Panna Cotta mit Aprikosencoulis</b>	7.50
<b>Gebrannte Crème nach Grossmutterart</b>	7.50
<b>zweierlei Schoggimousse</b>	8.50
<b>Brownie Cheesecake mit Beeren-Sauce</b>	8.50



# Getränke

## Mineralwasser / Süssgetränke

<b>Pepita Grapefruit</b>	33 cl	1.50
<b>Pepita Citro</b>	33 cl	1.50
<b>Pepita Orangina</b>	33 cl	1.50
<b>Coca Cola</b>	33 cl	1.50
<b>Rivella Rot</b>	33 cl	1.50
<b>Mineralwasser Eptinger blau/rot</b>	1 l	3.00
<b>Dietisberger Sirup</b>	1 l	3.00
<b>Dietisberger Haus-Eistee</b>	1 l	3.00
<b>Süssmost/Schorle</b>	1 l	3.00

## Kaffee / Tee

<b>Tee</b>		2.00
Früchte, Verveine, Schwarz, Roiboos, Pfefferminze, Kräuter		
<b>Kaffee, Espresso</b> (exkl. Maschinenmiete)		2.50
<b>Doppelter Espresso</b> (exkl. Maschinenmiete)		4.00

## Biere

<b>Feldschlösschen original</b>	33 cl	3.00
<b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>	33 cl	3.00
<b>Unser Bier Blond</b>	33 cl	3.00
<b>Unser Bier Amber</b>	33 cl	3.00
<b>Feldschlösschen Fassbier</b>	20 l	100.00



# Getränke

## Schaumweine

<b>Tröpfel der 3. (alkoholfrei)</b>	7.5 dl	18.00
<b>Vin Mousseux «Laura»</b> Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	7.5 dl	22.00
<b>PERL ÜÜRIG Dornfelder 2020</b> Vogt Weine, Rünenberg	7.5 dl	26.50

## Weissweine

<b>GOLD ÜÜRIG Riesling-Sylvaner</b> Vogt Weine, Rünenberg	7.5 dl	16.00
<b>Sissacher Chardonnay</b> Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	5 dl	16.50
<b>Sissacher Kerner</b> Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	7.5 dl	17.50
<b>Blanc de Noir</b> Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	5 dl 7.5 dl	12.00 17.50

## Rotweine

<b>Maispracher Pinot Noir</b> Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal	7.5 dl	15.00
<b>Sissacher Blauburgunder</b> Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	5 dl	15.00
<b>Imhof's Merlot</b> Imhof Wein- & Obstbau, Sissach	7.5 dl	20.50
<b>Syydebändel Pinot Noir Sélection</b> Genossenschaft Syydebändel, Maisprach	7.5 dl	21.00
<b>Château Souaillon Purpuratus</b> BUESS, Weinbau & Weinhandel AG, Sissach	7.5 dl	21.50
<b>Syydebändel Pinot Noir Barrique</b> Genossenschaft Syydebändel, Maisprach	7.5 dl	32.00

Weitere Getränke auf Anfrage.

**Dietisberg Wohnen & Werken**

Team Gastronomie

4448 Läuelfingen

Tel. 062 285 12 12

gastronomie@dietisberg.ch

dietisberg.ch



**GASTRONOMIE**  
**DIETISBERG**