

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

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



Znüni-Ideen

(ab 10 Pers.)

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



Apéro

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

Trüffelfondue pro Pers. 36.00

Stromanschlüsse erforderlich





Desserts

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



Getränke

Mineralwasser / Süssgetränke

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

Kaffee / Tee

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

Biere

Feldschlösschen original	33 cl	3.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	3.00
Unser Bier Blond	33 cl	3.00
Unser Bier Amber	33 cl	3.00
Feldschlösschen Fassbier	20 l	100.00



Getränke

Schaumweine

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

Weissweine

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

Rotweine

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