



Lunch & more

Znünibus & Partyservice

- ▶ **- Apéro-Spezialitäten**
- Event-Catering & Menues**
- Dessert-Variationen**



Lunch & more

Immer wenn's ums Essen geht!



Lunch & more - Immer wenn's ums Essen geht!

Liebe Leserin
Lieber Leser

Sie planen zu Hause ein Familienfest, im Betrieb einen Kunden- oder Personalanlass oder aber einen Hochzeits-Apéro in freier Natur? Dabei möchten Sie sich ausschliesslich Ihren Gästen widmen, um



gute Kontakte zu pflegen und gute Gespräche zu führen. Ausserdem möchten Sie Ihre Gäste mit aussergewöhnlichen Köstlichkeiten und erlesenen Getränken verwöhnen. Setzen Sie mit der Wahl von Lunch & more auf den richtigen Partner. Nutzen Sie unsere mehr als 20-jährige Erfahrung im Partyservice/ Catering für die Vorbereitung und Durchführung Ihres Anlasses.

Lassen Sie sich von unserem Fachpersonal beraten. Sie werden erfahren, dass Ihnen Lunch & more einen umfassenden Service bietet, damit Ihr Anlass vom Erfolg gekrönt wird.

Der vorliegende Prospekt bietet Ihnen eine grosse Auswahl an Apéro-, Menue- und Partyservice-Vorschlägen für Ihren Anlass und soll Ihnen die Entscheidung ein wenig erleichtern.

Wir freuen uns, Sie in einem persönlichen Gespräch kennen lernen zu dürfen.

Beatrice Keller
und das Lunch & more-Team



Lunch & more

Znünibus & Partyservice



Käse-Platten

Frische Weich-, Halbhart- und Hart-Käsesorten aus verschiedenen Regionen, geschnitten und mit saisonalen Garnituren dekoriert.

Preise pro Person
(ca. 150 gr. inkl. Garnituren)



Fleisch-Platten

Die Fleischplatten von Lunch & more stellen jeweils echte Kunstwerke dar. Wir verwenden Fleischsorten nach Ihren Wünschen. Lassen Sie sich persönlich beraten. Ebenfalls können Sie unsere Fleischplatten mit Käse kombinieren.

Preise pro Person
(ca. 150 gr. inkl. Garnituren)

- A: Salami, Schinken, Fleischkäse, etc.
- B: Dito, mit Käse kombiniert
- C: Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, etc.
- D: Dito, mit Käse kombiniert



Antipasti-Platten

Die italienische Variante mit edlen fleischwaren und in Öl eingelegtem Gemüse.

Preise pro Person
(ca. 150 gr. inkl. Garnituren)



Lunch & more

Znünibus & Partyservice

Meter-Brote

Feinste Meter-Brote, gefüllt mit Fleisch und Käse, reichlich garniert mit Gurken, Eier, Tomaten, Salat. Unsere Meter-Brote eignen sich besonders gut als Pausenservice bei Kundenanlässen und als wahrhafter Feierabend-Apéro.

Füllungsvarianten A: Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse

Füllungsvarianten B: Bündnerfleisch, Trutenbrust, Ofenbraten, Tomaten/Mozzarella, Eimousse, Thunfischmousse, Lachs



Preise pro Meter-Brot:

- gefüllt, Variante A

- gefüllt, Variante B



Creation-Brote

Mit einem individuell nach Ihrer Idee gestalteten Creation-Brot werden Sie Ihre Partygäste zum Staunen bringen. Ein Creation-Brot umfasst 32 Stück und wird reichlich gefüllt.

Füllungsvarianten A: Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse

Füllungsvarianten B: Bündnerfleisch, Trutenbrust, Ofenbraten, Tomaten/Mozzarella, Eimousse, Thunfischmousse, Lachs

Preise pro Creation-Brot:

- gefüllt, Variante A

- gefüllt, Variante B

Diverse Party-Brötchen gefüllt

Überraschen Sie Ihre Kunden und Gäste mit knusprigem Gebäck frisch aus unserem Ofen. Sie bestimmen, womit die Brötchen gefüllt werden. Z.B. ein feines Lachsmousse oder unsere glustige Tomaten-Mozzarella-Füllung.

Füllungsvarianten A: Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse

Füllungsvarianten B: Bündnerfleisch, Trutenbrust, Ofenbraten, Tomaten/Mozzarella, Eimousse, Thunfischmousse, Lachs



Preise pro Party-Brötchen:

- gefüllt, Variante A

- gefüllt, Variante B



Gemüsedipplatten (ab 10 Personen)

Kleine köstliche Gemüse-Häppchen, frisch zubereitet und liebevoll serviert. Dazu gibt es dreierlei glustige Saucen.

Preise pro Person



Diverse Zöpfe

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unseren feinen Zopfsorten. Wir backen, gestalten und servieren Zöpfe mit Liebe und Sorgfalt.

- Kräuterzopf Preise/p Kg
- Speckzopf Preise/p Kg
- Olivenzopf Preise/p Kg
- Butterzopf Preise/p Kg



Partybrötli

Die luftig gebackenen Brötchen stammen frisch aus unserer Bäckerei. Ideal als Ergänzung für Fleisch- oder Käseplatten.

Preise pro Stück



Lunch & more

Znünibus & Partyservice



In verschiedenen Grössen erhältlich:

- Preise pro 1/4 Toast
- Preise pro 1/2 Toast
- Preise pro 1/1 Toast

Canapés mit Toast-Brot

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit feinen, kleinen Canapés zu Beginn des Anlasses.

Individuell für Ihre Gäste zubereitet, zum Beispiel mit Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Eimousse, Thunfischmousse, Lachs, Trutenbrust, Ofenbraten, Tomaten/Mozzarella oder Spargel.

Canapés mit Paillasse-Brot

Die etwas rustikalere Variante.
Individuell für Ihre Gäste zubereitet.

Variante A:
Käse, Schinken, Salami,
Fleischkäse

Variante B:
Bündnerfleisch, Trutenbrust,
Ofenbraten, Tomaten/Mozzarella,
Eimousse, Thunfischmousse, Lachs



- Preise pro Stück / Variante A
- Preise pro Stück / Variante B



Chäsechüechli mini oder normal

An jedem Anlass beliebt sind unsere Chäsechüechli.

Preise pro Stück



Mini Chüechli gemischt

Bewährt bei alt und jung sind auch unsere Curry- und Pizza-Chüechli.

Preise pro Stück



Wurstweggen mini oder normal

Zum Zugreifen: unsere glustigen Wurstweggen.

Preise pro Stück



Schinkengipfeli mini oder normal

Der Klassiker unter den Blätterteig-Gebäcken.

Preise pro Stück



Lunch & more

Znünibus & Partyservice



Blätterteig-Schnecken

In den Variationen: Lachs sowie Schinken/Käse

Preise pro Kg



Mini Burgerli

Sieht nicht nur gut aus—schmeckt auch Lecker!

Preise pro Stück / Ab 10 Stück



Melonenstücke mit Rohschinken

Nur Saisonal erhältlich

Preise pro Stück: Auf Anfrage

Aperoschälchen (10 Stück je Sorte)

Der Party-HIT!

In unseren Apéro-Schälchen servieren wir Ihnen diverse Mousse, ein Stück Roastbeef, eine Scheibe Lachs oder eine Frühlingsrolle. Wie wäre es mit einem Thunfisch-Mousse? Unser Fachpersonal berät Sie gerne über die aktuelle Auswahl.



Preise pro Schälchen

Unsere Aperoschälchen müssen in unseren Sammelboxen ordnungsgemäss retourniert werden. Kaputte oder fehlende Schälchen berechnen wir mit Fr. 3.50 / Stk.



Lunch & more

Znüibus & Partyservice



Salatbuffet

Wie wäre es mit einem glustigen Salatbuffet für Ihren Anlass? Lunch & more bietet Ihnen eine riesige Auswahl an Sorten. Knackig, frisch und gesund! Unsere Salate sind teilweise auch in den Apero-Schälchen erhältlich. Dazu erhalten Sie unser hausgemachtes Italien- oder French-Dressing. Das Salatbuffet können Sie entweder als Vorspeisen/Beilagenbuffet oder als Hauptbestandteil des Grillplausches haben.

Unsere verschiedenen Sorten:

- Grüne Blattsalate
- Nüsslisalat
- Ruccolasalat garniert
- Chabissalat
- Maissalat
- Tabulesalat
- Peperonisalat
- Tomatensalat
- Russischer Salat
- Griechischer Salat
- selbstverständlich gibt es auch weitere Salate auf Anfrage
- Kartoffelsalat
- Pennesalat
- Rüeblisalat
- Rettichsalat
- Gurkensalat
- Randensalat
- Selleriesalat
- Bohnensalat
- Blumenkohlsalat
- Tomaten/Mozzarella-Salat

Preise pro Person

- ca 10 Pers.— 4 Sorten
- ca 15 Pers.— 5 Sorten
- ca 20 Pers.— 6 Sorten usw.



Hausgemachte Suppen

Mit unseren hausgemachten Suppen wird Ihr Anlass garantiert zum Erfolg!

Preise pro Person
ab 20 Pers. erhältlich

Wählen Sie aus folgenden Suppenvarianten aus: Tomatencrème, Gemüsecrème, Curry, Lauch, Kartoffel sowie Spargel (Saisonal) und Kürbis (Saisonal). Auf Anfrage sind selbstverständlich auch jederzeit andere Suppen erhältlich. Wie wäre es, an Ihrem Anlass mal was Neues auszuprobieren? Unsere Suppe wird im elektrischen Suppentopf heiss angeliefert.



Früchteplatten

Fruchtig, Süß und Saftig
Der besondere Augenfänger für Ihren Anlass.
Reich garniert mit saisonalen Früchten.

Preise pro Person
Die Preise sind je nach Saison variabel

Event-Catering

Steht bei Ihnen ein Fest bevor—vielleicht ein runder Geburtstag oder ein Firmenjubiläum? Sie hätten dabei gerne Zeit für Ihre Gäste und möchten sich nicht um das Essen kümmern? Da wäre doch unser Event-Catering genau das Richtige! Wir organisieren alles für Ihren gelungenen Anlass, reservieren nach Absprache die Lokalität, das Mobiliar, kochen und bewirten Ihre Gäste. Unsere Vorschläge können ebenfalls mit unseren Apero-, Salat-, Vorspeisen oder Dessert-Vorschlägen kombiniert werden. Bitte nehmen Sie dazu mit uns Kontakt auf. Wir erstellen gerne eine auf Sie individuell zugeschnittene Offerte.

Spaghetti-Plausch

Der beliebte Spaghetti-Plausch à Discretion. Wir bieten Ihren Gästen 3 verschiedene Saucen (z.B. Napoli, Bolognese, Pilzrahm, Pesto, Carbonara, etc.).



Grill-Plausch

Wir bereiten für Ihre Gäste eine schöne Auswahl an Grilladen zu. Dazu erhalten Sie eine breite Palette aus unserem Salatbuffet, hausgemachte Brote, Saucen, etc.



Sonntags-Brunch

Wir stellen Ihnen und Ihren Gästen ein Buffet bereit. Frische Brötchen, Zöpfe, Wurst, Käse, Eier, Müesli, Lachs, Schälchen, Säfte, Kaffee, Tee, Ovomaltine, Butter, Confiture. Ausserdem gibt es Rührei, Speck und Rösti. Geniessen Sie auf ihren individuellen Wunsch dazu ein Glas Prosecco.



Mobiler Crêpes-Stand

Unseren mobilen Crêpes-Stand können wir an jeder Location aufbauen. Ob süsse oder salzige Crêpes—alle Varianten sind denkbar. Ein Vergnügen für Klein und Gross.





Lunch & more

Znüibus & Partyservice



Käse-Fondue-Plausch

Der Fondueplausch wird von uns komplett geliefert. Ein Beilagenbuffet mit verschiedenen Brotsorten, Gürkli, Silberzwiebeln, etc. sorgt dafür, dass Sie und Ihre Gäste ein gemütliches Beisammensein erleben können.



Fleisch-Fondue-Plausch

Bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet. Ein Beilagenbuffet mit 3 verschiedenen Fleischsorten (Poulet, Schwein, Rind), diverse Saucen, Gürkli, Silberzwiebeln, falls gewünscht warme Beilagen, etc. sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste ein gemütliches Beisammensein erleben können.



Chili con Carne und andere Eintöpfe

Unser Chili con Carne ist ein grosser Hit bei unseren Kunden, die gerne etwas „deftiges“ offerieren. Aber auch andere Eintopfgerichte wie Gulasch, Gemüse Eintopf, Bündner Gerstensuppe etc... lassen Ihren Anlass zu etwas ganz Besonderem werden.



Weitere, leichte Gerichte & Menues

Gerne stellen wir bei Ihnen vor Ort auch andere Gerichte bereit. Diesbezüglich wollen Sie bitte mit uns Kontakt aufnehmen. Unser Fachpersonal berät Sie gerne ausführlich.



Hausgemachte Torten

- Schwarzwälder-Kirschtorte
- Erdbeer-/Himbeer-Crème-Torte (Saisonal)
- Früchtetorte (Saisonal)
- Exotic-Torte
- Baileys-Torte
- Vacherin-Glace-Torte
- weitere Torten auf Anfrage

Preise pro Torte:

- 24cm/10 Personen
- Tortenstücke p/Stk.



Schalen-Dessert

- Baileys-Crème
- Erdbeer-Mousse mit Früchten
- Exotic-Mousse mit Früchten
- Schwarzwälder
- Tiramisu *
- Vanille-/Früchte-Traum
- weitere Sorten auf Anfrage

Preise pro Schale:

(für ca. 8-12 Personen)

Dessert-Schälchen

Der besondere Augenfänger für Ihren Anlass. Wir bieten Ihnen beispielsweise folgende Varianten an:

- Baileys-Crème
- Frucht-Crème
- Erdbeer-Mousse mit Früchten
- Exotic-Mousse mit Früchten
- Schwarzwälder
- Tiramisu
- Fruchtsalat mit Saisonfrüchten
- Vanille-/Früchte-Traum
- Schoggi-Mousse
- Panna Cotta mit Früchten
- Caramelköpfl
- Mini-Pâtisserie Frucht
- Mini Cornet
- weitere Sorten auf Anfrage



Preise pro Schälchen / je 10 Stück



Lunch & more

Znüibus & Partyservice



Getränke & Weine:

Mit folgenden Weinbauern arbeiten wir bereits seit längerem erfolgreich zusammen:



Weingut Schödler
Kumetstrasse 15
5234 Villigen
Tel. 056 284 17 67
schoedlerwein.ch



Häusermann Weinbau
Gartenweg 6
5213 Villnachern
Tel. 056 442 92 00
hausermann-weinbau.ch

Sämtliche Weine unserer Weinbauern können Sie über uns für Ihren Anlass beziehen.

Des weiteren bieten wir Ihnen folgende Getränkeauswahl an:

- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, 1.5 Liter
- Süssgetränke (Cola, Rivella, Fanta, etc.), 1.5 Liter
- Orangensaft, Granini, 1 Liter
- Diverse Biersorten auf Anfrage
- Prosecco, 0.7 Liter

Weitere Getränke auf Anfrage.

Nicht geöffnete Flaschen werden zurück genommen.

Lunch & more



Znünibus & Partyservice

Konditionen und Informationen:

- Ihre aktuelle **Mittagsmenue-Bestellung (Znuenibus)** nehmen wir telefonisch (oder per Mail) von Montag bis Freitag zwischen 07.00 bis spätestens 09.15 Uhr entgegen.
- Für Anfragen und Bestellungen von **Aperos und Catering** stehen wir Ihnen von Montag bis Freitag zwischen 09.15 bis 12.15 Uhr sowie von 14.00 bis 17.00 Uhr zur Verfügung.
- Sollten wir einmal Ihren Anruf nicht entgegen nehmen, sind wir mit unserem Znünibus unterwegs. Sprechen Sie bitte auf die **Combox**, wir rufen Sie umgehend zurück.
- **Zahlungskonditionen:** 20 Tage netto
- **Personalkosten** pro Mitarbeiter: Montags-Samstags: CHF 50.00 p/Std. - Sonntags: CHF 60.00 p/Std.
- **Fahrtspesen:** In den Personalkosten sind die Fahrtspesen enthalten. Als Arbeitszeit gilt die Fahrt vom Geschäft bis zur Rückkehr ins Geschäft.
- **Lieferungen im Umkreis von 10 km** werden mit Pauschal CHF 20.00 abgerechnet. Lieferungen über 10 km Entfernung nach Absprache.
- Die Preise für **Geschirr, Servietten, Tischwäsche** werden in der Offerte ausgewiesen.
- Alle unsere Preise verstehen sich inklusive **aktuellem MWST-Satz**.

Lunch & more

p/A: Beatrice Keller
Bodenackerstrasse 45
5200 Brugg

Telefon: 079 297 16 08

Email: znuenibus@gmail.com

Internet: www.znuenibus.ch oder



Stand: 30.10.2018 - Preis- und Sortimentsänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.