



INSPIRATION FÜR CATERING UND FOOD EVENTS

+41 79 830 00 66
KONTAKT@KUPFERKESSEL.CH

01 **FOOD**

02 **DRINKS**

03 **LOKAL**

**AUTHENTISCH
KOMPETENT
HOCHWERTIG**

LIEBE KUPFERKESSEL KUNDEN

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Alle unsere nachfolgenden Speisen dienen lediglich als Inspiration und können gerne kombiniert, wie auch verändert werden.

Gerne besprechen wir den Event persönlich mit Ihnen, damit wir Sie kennenlernen und uns ein genaueres Bild von Ihren Vorstellungen und Anforderungen für einen gelungenen Anlass herausspüren können.

Durch unsere grosse Erfahrung in der Gastronomie können wir Ihre spezifischen Wünsche realisieren, wie auch einen speziell auf Sie zugeschnittenen Anlass zusammenstellen.

Dieses Gespräch wird unverbindlich geführt und wir geben Ihnen gerne eine massgeschneiderte Offerte nach Ihren Wünschen kostenlos ab.

Unser Unternehmen basiert auf drei Standbeinen:

STREETFOOD

Wir verwöhnen Sie mit vielfältigen und authentischen Speisen aus unserem Foodtruck.

Eventbeispiel: Sie laden Ihre Gäste zur gewünschten Location ein. Wir kochen das Menü frisch aus unserem Foodtruck.

Massgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse sorgen wir uns um das kulinarische Wohl Ihrer Gäste.

Eventbeispiel: Sie laden Ihre Gäste zur gewünschten Location ein. Wir kochen das Menü bei Ihnen mit der nötigen Infrastruktur, serviert und begleitet durch unsere Servicemitarbeiter.



Kochkurse sowie Firmenevents! Sie wechseln die Branche und Erleben den Alltag eines Kochs.

Eventbeispiel: Wir kochen aktiv mit Ihren Gästen das Menü. Gemeinsam servieren wir die einzelnen Gänge und geniessen miteinander unsere frisch zubereiteten Speisen.

CATERING

KOCHEVENTS

Wie stellen Sie sich Ihren Wunschevent vor?

Sie haben die Wahl! Jedes Menü in dieser Broschüre ist in den Varianten STREET-FOOD, CATERING sowie KOCHEVENT verfügbar.

Möchten Sie mehr über uns erfahren? Besuchen Sie uns unter kupferkessel.ch

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim durchstöbern unserer Broschüre und würden uns freuen, Sie bald als Kupferkessel-Gast begrüßen zu dürfen.

Martin Steiner

Manuel Imhof

Steiner

Imhof

INHALTE

Fingerfood.....	4-5
Auf dem Holzstammtisch.....	6-7
Streetfood aus dem Truck.....	8-9
Aus dem Kupferkessel.....	10-11
Grillevents.....	12-13
Edelstück vom Holzbrett.....	14-15
Brunch Buffet.....	16-17
Salate & Vorspeisenkreationen.....	18
Suppen & warme Vorspeisen.....	19
Hauptgänge.....	20-21
Desserts & Käse.....	22-23
Passende Menüs zur Saison.....	24-25
Kulinarische Reise.....	26-27
Referenzen.....	28-29
Impressionen.....	30-31
Foodtrucks Datenblatt.....	32
Equipment / Zusätze.....	33
Mein Event.....	34
AGB.....	35

FINGERFOOD

Serviert auf Holzbrettern und Schälchen

Kalt pro Stück

Vegetarisch

- Riesengrissini | Oliven 2
- Guacamole & Hummus | Pitabrotcracker 4
- Pumpernickel Praline | Frischkäse | Chili 3
- Büffelmozzarella & Rispen tomate | Pesto | Balsamico 4
- Babykartoffel | Vodka | Crème fraîche | Dill 4
- Bunte Linsen | Ziegenkäse | Honig | Thymian 4
- Gazpacho Andaluz | Focaccia 3
- Spanische Aioli | Baguette | Oliven 3

Fleisch und Fisch

- Bündnerfleisch | Frischkäse | Kräuter | Pfeffer 3
- Rindstatar (Handschnitt) | Parmesan | Rucola 5
- Roastbeef Asia Style | Reisblatt | Wokgemüse | Soja 5
- Geräuchertes Lamm | Tandoori | Joghurt 5
- Tuna Sashimi | Cashew | Sezuan | Sprossensalat 5
- Randenlachs | Kartoffeltätschli | Zitruscreme | Kresse 5

Warm pro Stück

Vegetarisch

- Hausgemachte Quiche | Spinat | Bergkäse | Zwiebel 4
- Lauwarmes Focaccia | Sardische Tomaten | Büffelmozzarella | Rucola 5
- Mexican Wrap | Paprika | Mais | Chili | Sauerrahm 4
- Frühlingsrollen | Sweet Chili | Glasnudeln 3

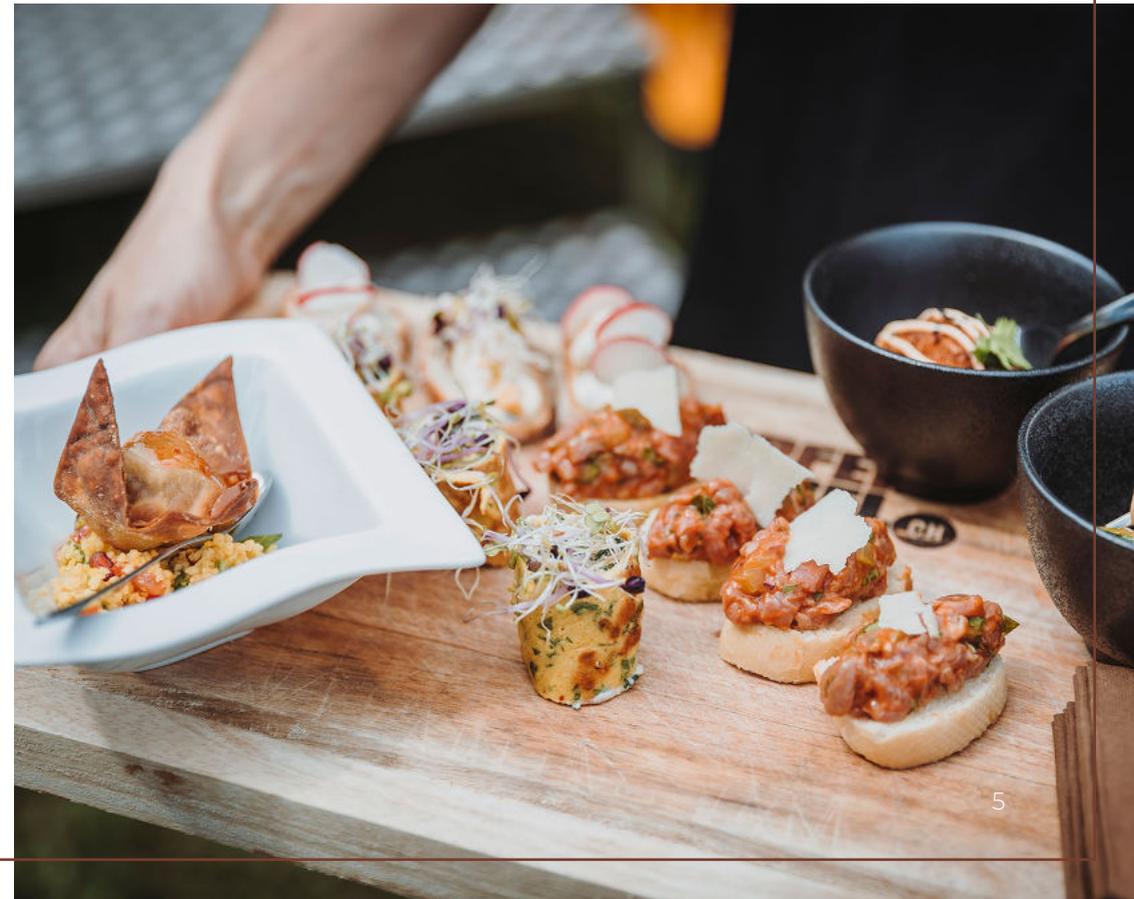
Fleisch und Fisch

- Nürnberger Würstchen | Strudelteig | Sauerkraut | Senf 4
- Rosa Lammfilet | Sandwichkruste | Gemüsewürfel 5
- Datteln im Speckmantel 3
- Pouletballs | Kokosmantel | Mango-Chili Chutney 4

Sandwiches Apero im Vitalbrot serviert pro Person

Sandwiches in verschiedenen Grössen

- Geräucherte Trutenbrust | Curry | Jaipur 10
- Mediterranes Grillgemüse | Pesto rosso *als Fingerfood*
- Rohschinken | Rucola | Oliventapenade 15
- Büffelmozzarella | Strauch-Tomate | Basilikum *als Lunch*
- Graved Lachs | Senf | Dill | Honig
- Bresaola | Parmesan | Zucchetti



AUF DEM HOLZSTAMMTISCH

Vor den Gästen frisch zubereitet

Antipasti-Bufferet klein bis zwei Stunden

pro Person

Ab 20 Personen

- Mediterranes Grillgemüse mit Rosmarin, Zitrone und geröstetem Knoblauch 25
- Oliven mit Chili-Kräutermarinade
- Bruschetta mit marinierten Tomaten an Olio extra vergine
- Bresaola, Serranoschinken und Chorizo frisch von der Aufschnittmaschine
- Parmesan, Taleggio, Büffelmozzarella und Honigricotta herrlich garniert
- Vielfältige Brote aus unserer Hausbäckerei

Antipasti-Bufferet gross ab zwei Stunden

pro Person

Ab 20 Personen

- Mediterranes Grillgemüse mit Rosmarin, Zitrone und geröstetem Knoblauch 35
- Oliven mit Chili - Kräutermarinade
- Bruschetta mit marinierten Tomaten an Olio extra vergine
- Bresaola, Serranoschinken und Chorizo frisch von der Aufschnittmaschine
- Vitello tonnato oder Carpaccio vom Rind mit Oliventapenade und Rucola
- Parmesan, Taleggio, Büffelmozzarella und Honigricotta herrlich garniert
- Vielfältige Brote aus unserer Hausbäckerei



STREETFOOD AUS DEM TRUCK

Zuhause, aus unserem Truck, im Garten oder im Geschäft

Burgers

pro Portion

Ab 30 Personen

- Saftiger Rindfleischburger im Maisbun 25
Grobe Senfsauce | Rispfen-Tomate | Rotkabis | Cola Barbecue
- Chicken Burger im Ciabatta Brot
Jaipur Creme | Eisberg | Rispfen-Tomate | Spiegelei | Speck
- Roastbeef im Knusperbaguette
Tomatenchutney | Rucola | Chimichurri | Mozzarella
- Pulled Pork Burger im Maisbun
Zwiebelconfit | Aioli | Rispentomate | Kresse
- Quinoa Burger im Maisbun
Salsa verde | Portulak | Rispentomate | Spiegelei

*Zu allen unseren Burgern servieren wir:
Country-Pommes mit Zitroneme Crème-Fraiche,
Cole Slaw Salat*

Asia Food

pro Portion

Ab 30 Personen

- Rotes Curry mit Mango & Kokos (Wahlweise: Rind/Poulet/Tofu) 32
Wokgemüse | Duftreis | Cashew | Sprossen
- Poulet Laque - Cola-Sojadip 30
Fried Rice | Currykarotten | Sprossensalat | Ei
- Pad Thai mit Reismudeln (Wahlweise: Rind/Poulet/Tofu) 28
Chili | Limette | Ingwer | Erdnuss | Ei | Koriander | Shiitake
- Hausgemachte Gemüserollen 24
Glasnudeln | Sprossengemüse | Mu-Err Pilze | Sweet Chili Dip
- Satay-Pouletspiess / Erdnusssauce 30
Limettenreis | Lauchgemüse | schwarzer Sesam | Chili
- Rindscurry „Indisch“ 32
Safranreis | Zimtreis | Aubergine | Litschi | Joghurt



Swiss Food

pro Person

Ab 30 Personen

- Speckrösti 42
Walliser Raclette Käse | Jungzwiebel
- Süsskartoffelrösti
Grillgemüse | Rucola | Knuspernüsse
- Ziegenkäserösti
Honig | Randen Pickles | Kräutersalat
- Lachsрrösti
Zitrone | Kresse | Dill | Rosa Pfeffer
- Rösti
Fleischkäse | Spiegelei | Zwiebelconfit

*Unsere Rösti wird aus gekochten Kartoffeln zubereitet
und in Butter goldig braun gebraten.*

AUS DEM KUPFERKESSEL

Auf offenem Feuer

Vor Ihren Gästen zubereitet

pro Person ab

Bestseller

Risotto nach Ihrem Wunsch auf offenem Feuer im Kupferkessel zubereitet. Dazu empfehlen wir ein reichhaltiges Grillangebot. 49

Risotto Variante

- Weisswein
- Prosecco
- Rotwein
- Safran
- Kräuter
- Steinpilz
- Babyspinat
- Tomate

Grill Varianten

- Rosa Rindsentrecôte
Rosmarin | grober Senf
- Schweizer Pouletbrust
Jaipur Marinade
- Black-Tiger Crevetten
Knoblauch | Thymian
- Lachswürfel
Limette | rosa Pfeffer

Toppings

- Saisongemüse
- Schmelztomate
- Demi-Glace
- Pesto Rosso
- Knusper Rucola
- Gehobelter
Parmesan

Aus unserem Kupferkessel mit Lagerfeuerromantik

pro Person

Fleisch / Fisch

- Äpler Makkaroni mit lila Kartoffeln 23
Bauernspeck | Bergkäse | Röstzwiebeln | Zimtapfelmus
- Rindsgulasch mit Wurzelgemüse und Knoblauchbaguette 27
Kartoffel | Rauchpaprika | Zitrone | Kümmel | Sauerrahm
- Pot au Feu vom Kalb mit Meerrettichschaum 29
Kräuterkartoffeln | Knollengemüse | Kresse
- Bouillabaisse – Französischer Fischeintopf 34
Zander | Lachs | Black-Tiger Crevetten | Safransud
Schmorgemüse | Aioli-Baguette



GRILL EVENTS

Gerichte vom Grill mit passendem Buffet

Vom Grill

pro Person

Grill Event mit Salat-Buffet

Ab 30 Personen, wählen Sie aus vier Gerichten vom Grill, drei Toppings und vier Salaten, ab 60 Personen bis zu neun Salate. 59

Grillgerichte

30+ | wähle 4 Gerichte

- Rosa Rindsentrecôte am Stück gebraten
- Schwarzes Crevette mit Thymian & Chili
- Schweinssteak (sous-vide) an Bier-Senf Marinade
- Bohnenpatty mit Peperoni (Vegan)
- Pouletbrust an Jaipur Marinade
- Panierter Tomme Käse
- Lachsfilet an Limette & rosa Pfeffer
- Maiskolben
- Kalbsbratwurst oder Bauernbratwurst

Zu unseren Grill-Gerichten servieren wir:
Junge Kartoffeln mit Schnittlauch Crème Fraîche,
Mediterranes Grillgemüse



Toppings

30+ | wähle 3 Toppings

- Cola-Barbecue Sauce
- Rosmarinjus
- Hausgemachter Kräuterbutter
- Chimichurri
- Tomatenpesto mit Chili

Salate

60+ | wähle bis zu 9 Salate

30+ | wähle bis zu 5 Salate

- Gemischte Blattsalate
Kresse
- Griechischer Salat
schwarze Oliven
- Tomaten Mozzarellasalat
Basilikum
- Maissalat
Curry | Gemüsewürfel
- Linsensalat „Beluga“
getrocknete Tomaten
Frühlingszwiebel
- Glasnudelsalat
Koriander | Ingwer
- Gurkensalat
Joghurt | Dill
- Kabissalat
Kümmel
- Farbiger Karottensalat
Orangenreduktion
- Randensalat
Apfel und Nüsse
- Kartoffelsalat
Radiesliwürfel | Sauerrahm
- Diverse Brote von unserer
Hausbäckerei
- Safranierter Cous-Cous
Zitrone | Chili

Sommer Sonne Sonnenschein



EDELSTÜCK VOM HOLZBRETT

Kupferkessels Best

Saftig gegrilltes Fleisch serviert auf dem Holzbrett

pro Person

Starter

Kupferkessels legendärer Caesar Salat mit pochierem Ei
Speckchip | Parmesan | Sprossen | Hausdressing | Knuspernüsse

109

Hauptgericht

- Kalbscarrée sous Vide
- Rinds Tomahawk
- Lammrack

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Zwiebelconfit
- Speckbohnen
- Café de Paris
- Schmelztomaten
- Jus

für Fleischliebhaber!



BRUNCH BUFFET

Der perfekte Start in den Tag

Kontinentales Brunch Buffet „Kupferkessel“

pro Person

Kaltes Buffet (ab 30 Personen)

- Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten 40
- Graved Lachs mit Zitrone, Schalotten, Kapern und Meerrettichschaum
- Fleischplatte mit Bündnerfleisch, italienischem Rohschinken, spanischer Chorizo, Saftschinken usw.
- Exotischer Fruchtsalat im Glas
- Müesli mit verschiedenen Flocken, Beeren, Joghurts und Toppings
- Verschiedene Konfitüren, Honig und Schokoladenaufstrich
- Butter, Margarine, Frischkäse

Warmes Buffet, frisch auf Bestellung gekocht

- Spiegeleier (Schweizer Eier)
- Rührei (Schweizer Eier)
- Knuspriger Bauernspeck
- Kalbswürstchen mit Rosmarin
- Pan Cake mit Ahornsirup und Zuckerschnee
- Knusprig gebratene Butterrösti
- Buttergipfel, Laugengipfel, Vitalbrot, Bauernbrot, Maisbrot, Toastbrot, Baguette, Sonntagszopf

Getränke können auf Wunsch ergänzt werden.



SALATE & VORSPEISENKREATIONEN

Ab 30 Personen

Salate	pro Portion
▪ Bunter Blattsalat im Körbchen Kirschtomate Knuspernüsse Sprossen	11
▪ Nüsslisalat mit pochiertem Ei Speckchips Knusperbaguette Randenpickles	14
▪ Ziegenkäse Bonbon Rucola Honigdressing Thymian	16
▪ Kupferkessel Bowle Quinoa Babyspinat Avocado Mango Granatapfel Knuspernüsse	14
▪ Caesar Parmesan Ei Croutons Crispy Chicken	16

Vorspeisekreationen	pro Portion
▪ Carpaccio vom Weiderind Riesen-Grissini Parmesan Zitrus Rucola Oliven	16
▪ Carpaccio vom Thunfisch Rosa Pfeffer Rettich Zitrus Sprossen Eisgurke	18
▪ Pochiertes Roastbeef Asiasud Wasabi Reisblatt Babymais Okra Shiitake Ingwer	16
▪ Türmchen von Büffelmozzarella und Tomate Knuspriges Focaccia Basilikum Grillierte Zucchini Pesto Rosso	14
▪ Lauwarmer Spargelsalat (saisonal) Orange Serranoschinken Spargelespuma Kräuterharmonie	15

SUPPEN & WARMES VORSPEISEN

Ab 30 Personen

Suppen	pro Portion
▪ Kokos-Kaffir Zitronengras Shiitake Sesam Chili	12
▪ Karotte-Vanille Honig Rahm Wurzelgemüse	12
▪ Waldpilz-Zimt Weisswein Kräuter Kartoffel	12
▪ Apfel-Ingwer Sellerie Weisswein Rahm	12
▪ Tomaten-Aubergine Geräucherter Knoblauch Rucola	12

Warme Vorspeisen	pro Portion
▪ Zanderbonbon Safransud Wurzelgemüse Pesto Rosso	17
▪ Orangerisotto Gebratener Fenchel gehobelter Parmesan Sternanis	14
▪ Steinpilz Ravioli Parmesan Kräuterespuma Rispen-Tomaten Kurkuma-Lauch	15

HAUPTGÄNGE

Ab 30 Personen

Kalb, Rind, Lamm, Schwein und Geflügel pro Portion

- **Kalbscarrée sous vide** 46
Kartoffel-Gratin | Röstgemüse | Thymian-Chili Brösmel
- **Rosa Kalbfleischwürfel** 41
Cognacrahmsauce | Kräuterseitling | Butterrösti
Kerbelschaum | glasiertes Gemüse
- **Rosa Rindsentrecôte dünn aufgeschnitten** 43
Proseccorisotto | mediterranes Gemüse | Jus | Rucola | Parmesan
- **Rindsfilet vom Grill** 53
Schupfnudeln | Béarnaise | Jus | Strauchkarotte
- **Grossmutter's Hacktätschli** 32
Kartoffel-Pastinakenstampf | Speckbohne | Jus
- **Rosa Lammrack an Kräuterkruste** 43
Jus | knusprige Maisstange | Ofengemüse | schwarzer Knoblauch
- **Rosa Rindfleischwürfel Stroganoff** 36
Quarkspätzli | Waldpilze | Peperoni | Essiggurke | Crème-Fraîche
- **Coq au vin** 34
Junge Kartoffeln | Rosmarin | Zucchini | Knoblauch | Dörrtomate | Oliven
- **Chicken Tandoori mit Joghurt** 33
Buntes Linsendaal | Lauch | Kurkuma | Reisblatt
- **Luzerner Chügelipastetli an Cognacsauce** 30
Country Pommes | gebratene Pilze | Saisongemüse

Fisch pro Portion

- **Gebratener Wolfsbarsch mit Pernodschaum** 42
Limettenrisotto | Babyartischocken
- **Rosa Thunfischsteak im Sesammantel** 39
Hausgemachte Frühlingsrolle | Wasabischaum | Mango
- **Black-Tiger Crevette & Kokos Curry** 34
Pak Choy | Reisküchlein
- **Pasta mit grillierten Lachswürfeln** 29
Kirschtomaten | Zucchini | Basilikum | Zitronengras

Vegetarisch pro Portion

- **Hausgemachte Steinpilzravioli** 29
Safransauce | Gemüsewürfel | Kresse | Parmesan
- **Hummus mit lauwarmem Linsbrot** 26
Oliven | Paprika | Sesam | Koriander-Joghurt | Avocado
- **Panierter Tomme Käse** 27
Grillgemüse | Früchtechutney | Süsskartoffeln
- **Tikka Masala mit Linsbrot** 25
Kichererbsen | Kokos | Tomaten | Gemüse
- **Luftiges Blätterteigkissen** 24
Gemüsewürfel | Proseccoschaum | Kerbel
- **Lila Pfannkuchen** 25
Gorgonzola | Pilze | Karamellbirne | Nüsse

DESSERTS & KÄSE

Ab 30 Personen

Als Tellergericht

pro Portion

- **Moelleux au chocolat** 13
Weisser Kern | karamellisierte Saisonfrucht | Bourbon-Vanilleglace
- **Crème brûlée im Tontopf** 8
Tonka | Zitrus | Rohrzucker
- **Duo vom Schokoladenmousse** 13
Krokant | Heidelbeeren | Kaffee
- **Erdbeeren mit Rosmarinquark** 14
Vanille | Orange | Balsamico | Butterteig
- **Apfelhüechli mit Vanilleschaum** 13
Zimt | Minze | Staubzucker
- **„Fräss-Sack“ Glace Velo mit Toppings** 15
ab 50 Personen
- **Tiramisu im Glas** 11
Löffelbiscuit | Likör | Kakao | Minze
- **Internationale Käseauswahl auf dem Holzbrett** 14
Hausbrot | Mango-Chili Chutney | Chnusperrüsse

Als Weckglas-Bufferet

pro Person

- **Schokomousse** 15
Beeren | Krokant
- **Crème brûlée**  30+ | wähle 2 Sorten
Tonka | Granatapfel
- **Tiramisu**  60+ | wähle 4 Sorten
Passionsfrucht | Kakao
- **Joghurt Beerentraum**
Crumble | Limette
- **Panna Cotta**
Mango

Für Hochzeitstorten leiten wir Sie gerne an unsere Spezialisten weiter.



PASSENDE MENÜS ZUR SAISON

Ab 30 Personen

Frühling

pro Person

Bunter Spargelsalat 83

Orange | Rohschinken | Spargelespuma | Kräuterharmonie

Weinschaumsuppe

Lauchstroh | Pfälzer Karotte | Frühlingzwiebel | Muskat

Rosa Kalbscarrée „sous vide“

Einkornrisotto | Ofengemüse | Zitrus | rosa Pfeffer | Jus

Lauwarmes Schokoküchlein „Moelleux“

Valrhona Schokolade | Macadamia Glace | Erdbeer | Rhabarber

Sommer

pro Person

Türmchen von Büffelmozzarella und Tomate 79

Knusprige Focaccia | Basilikum | grillierte Zucchetti | Pesto Rosso

Kresseschaumsuppe

Zitrus | Kurkuma | Chili

Rindsentrecôte dünn aufgeschnitten (Tagliata di bue)

Chimichurri | Jus | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen
Schmelztomaten | Zwiebelconfit

Pfirsichkalterschale

Bourbon Vanille Glace | Prosecco | Minze | Kokos

Herbst

pro Person

Nüsslisalat mit pochiertem Ei 89

Speck | Rispentomate | Keimlinge | Knusperbaguette

Muskat-Kürbiscrèmesuppe

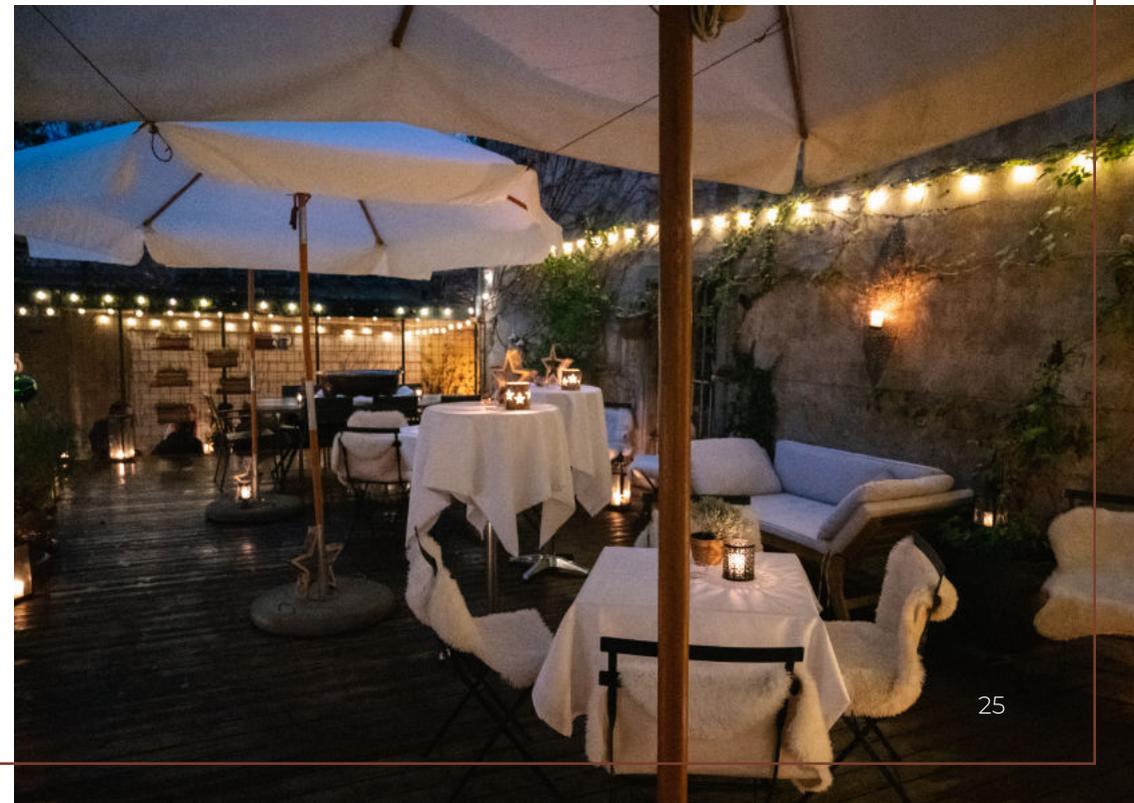
Honig | Sternanis | Weisswein | Randenchip

Rosa Rindsfilet Medaillon

Getrüffelter Kartoffel-Pastinaken Stampf | Blattspinat
Babykarotte | Jus

Winterzauber

Marronimousse | Portwein-Feige | Zimt



KULINARISCHE REISE

Ab 30 Personen

Swiss Style pro Person

Bünderfleischcarpaccio 85

Gehobelter Bergkäse | Kräutersalat | Blüten

Rieslingschaumsüppchen

Wurzelgemüse | Rahm | Schnittlauch

Rosa Kalbfleischwürfel an Cognacsauce

Butterröstlätäschli | Strauchkarotte | Jungzwiebel | Waldpilze

Tobleronemousse

Heidelbeeren | Alpenkräuter | Krokant

French Style pro Person

Knuspriger Ziegenfrischkäse im Brickteig 82

Brunnenkresse | Honig | Thymian | Feigen

Vichyssoise Suppe

Kartoffel | Lauch | Muskat

Rosa Entenbrust an Orangenreduktion

Mais-Soufflé | Vanille-Peperonata | Zwiebelconfit

Moelleux au chocolat

Karamell | Feigen | Pastis | Vanilleglace

Italy Style pro Person

Salat von Babyspinat an Tomaten-Vinaigrette 79

Oliven Grissini | Parmesan | Basilikum | Balsamico

Zucchetticrèmesuppe

Zitrusschaum | grilliertes Focaccia

Tagliata di bue an Jus (Rindsentrecôte dünn aufgeschnitten)

Champagner Risotto | Rucola | Mascarpone | Mediterranes Grillgemüse

Tiramisu im Glas

Löffelbiscuit | Likör | Kakao | Minze

Asia Style pro Person

Glasnudelsalat mit Avocado 71

Babyingwer | Sesam | Shiitake Pilze

Kokos-Kaffirsuppe

Zitronengras | Chili

Poulet Laque (karamellisiertes Poulet)

Jasminreis | Currykarotten | Junglauch

Grillierte Ananas

Kokosglace | schwarzer Pfeffer | Minze

REFERENZENZEN

Ein kleiner Auszug aus unseren Events

- Thomson Reuters, Flying Dinner Zug
- Porsche Zentrum Zug, Streetfood zur Vorstellung des Porsche Taycan
- Crédit-Suisse, Weihnachtsevent Schwanenplatz Luzern
- URECH Optik Aarau, 2-Tagesevent mit diverser Streetfood
- Vita Bad AG, Sommerevent im Firmengelände in Ermensee
- Stebler AG, Firmenevent in Industriehalle
- MERBAG, Dinner-Showroom Schlieren
- ERNI AG, Streetfood Event Schongau
- Spitem, Weihnachtsevent-Orientalisches Buffet
- IGEHO 2019, Stand mit Foodtruck-Messe Basel
- Laboratorium Luzern, Streetfood für Hackaton
- Luzern Diskutiert, Flying Dinner für Bundesräte und VIPs
- Seven-Air Gebr. Meyer, Flying Lunch mit Food-Truck auf Firmengelände
- Firma Hoppler Zufikon, Galadinner auf dem Firmengelände
- NEUCO AG, Sommerevent im Forsthaus Zufikon
- NOTTER AG, Sommerevent mit Älplermaccaroni vom Feuer
- Creative Foto AG, Grillevent auf Firmengelände in Hildisrieden
- Häfliger Storen, 50 Jahre Jubiläum Südhang Eschenbach
- Gourmesse 2019, Streetfood im Auftrag von Salz & Pfeffer Magazin
- Finnova Lenzburg, Lunch im Firmengebäude Lenzburg
- Fröschenzunft Meggen, Hochzeit
- Baswa AG Baldegg, Sommerfest mit Foodtruck
- Tag Der Wirtschaft Schlieren, «bei Mercedes Benz Nutzfahrzeuge»
- EMPA St. Gallen, Businesslunch im Firmengebäude
- Tesla Store Cham, Kundenevent von Zugsports
- KSA Frühlingsevent, Flying Dinner in Aeschbachhalle 6 Aarau
- Hartmetall Estech, Weihnachtsdinner Braui-Turm Hochdorf
- Hotel Dorint Interlaken, Weihnachtsessen im Gewächshaus Costeli
- Burghalde Lenzburg, Asia Flying Dinner für Hochzeitsgäste
- Birkenranch Urswil, Hochzeitsdinner mit Foodtruck
- Regionales Pflegezentrum Baden, Mitarbeitererevent Streetfood Style
- Stadt Zürich, Dinner auf den Weingut Kaiserspan
- Senevita Dietikon, Mitarbeiter Weihnachtsessen
- Klosterhof Aesch, Flying Dinner im Weinkeller
- Schmid Amrhein, Firmenevent in Industriehalle Luzern
- Josef Imgrüt AG, Teamevent in Firmengebäude
- Schloss Heidegg, Hochzeitsfingerfood aus dem Truck
- HEV Luzern, Braui Hochdorf 480 Personen Flying Dinner
- Stierli Solar, Taufe mit Gerichten aus dem Foodtruck
- Kantonsspital Luzern, Anipastibuffet auf Holzstamm
- British Classic Cars Knonau, Event mit very British Fingerfood
- SSP Kälteplaner AG, Kundenevent Dinner am grössten Feuerwerk der Schweiz
- UTZ Group, Lunch im Firmengebäude
- ETH Zürich, X-mas Party» mit Fingerfood und Weihnachtsmenü
- Kjus Sportswear, Lunch im Firmengebäude Hünenberg Zug
- Coop Bau+Hobby, Weihnachtsessen im Schloss Wildenstein-Bad Bubendorf BL
- Lyreco Switzerland, Teamevent im Neubau Dintikon & Lunchs in Dietikon und Dintikon
- Shell Tankstellen Limmattal, Weihnachtsdinner
- Kreditfabrik Horgen, Neueröffnung mit Flying Dinner
- APK Bundesräte, Dinner auf Schloss Heidegg
- Ineichen AG, Weihnachtshöck mit Foodtruck im Firmengebäude
- ATX Hitzkirch, Weihnachtsevent mit Biersomelier
- Kaufmann Systems, Grillevent auf Firmengelände
- Hochzeit am Rhein, Foodtruck Event in Villa mit Rheinanstoss
- Keisers Kammer Bettwil, Bed & Breakfast / Kochen vor Ort
- Beck AG, Weihnachtsessen Pfadihuus Ballwil
- Topwell Apotheken, Teamevent auf Go-Kartbahn Fimmelsberg TG
- Chrüz matt Pflegeheim, Weihnachtsevent für Mitarbeiter
- Inopan Pratteln, Grillevent auf Firmensitz
- Obermühle Ermensee, Geburtstagevent & Brunch auf dem Bauernhof
- Thalmann Sanitär, Open House mit Antipastibuffet
- Birkenranch Urswil, Diverse Hochzeiten mit Foodtruck
- Alois Koller AG, Fingerfood im Firmengebäude Bremgarten»
- Klosterhof Aesch, Geburtstagevent aus Foodtruck
- Schür zum Hirschpark, Hochzeitsevent
- Härdi Orthotech, 3-tägige Eröffnung im Neubau in Schöftland und Weihnachtsdinner 2017
- Similasan, Weihnachtsdinner
- Profot, 30 jähriges Firmenjubiläum
- Stanzerei Baden AG, Hochzeitsevent mit anschliessendem Barbetrieb
- Trinkhalle Interlaken, Hochzeitsevent mit anschliessendem Barbetrieb
- Margadant AG, Grillevent mit Foodtruck
- Eberli Metallgestaltung, Start Grillsaison 2018
- Tennisclub Bremgarten AG, Eröffnung Saison 2018
- Glarner Berge, Geburtstagevent mit Gerichten auf offenem Feuer
- Bäckerei Ruckli, Jahresessen in Sarmensdorf
- Aircenter Dättwil, Firmenevent mit Grillplausch

FOODTRUCKS DATENBLATT

Unsere Foodtrucks rollen zu Ihrem Wunschort...



DER FOODTRUCK FÜR STREETFOOD-, PRIVAT & FIRMENEVENTS

Foodtruck Nr. 1

Gewicht: 3.2 Tonnen
 Länge: 6 Meter inkl. Deichsel
 Breite: 2.10 Meter
 Höhe: 3.20 Meter

Stromanschluss

Minimalleistung: CEE 16/400v
 Präferenzanschluss: CEE 32/400V

DER FOODTRUCK FÜR EVENTS AB 300 PERSONEN

Foodtruck Nr. 2

Gewicht: 3.5 Tonnen
 Länge: 6 Meter inkl. Deichsel
 Breite: 2.10 Meter
 Höhe: 3.20 Meter

Stromanschluss

Minimalleistung: CEE 32/400v
 Präferenzanschluss: CEE 63/400V



EQUIPMENT / ZUSÄTZE

Kostenübersicht

KOSTENART	EINHEIT	ANZAHL	CHF / EINHEIT	CHF TOTAL
Mitarbeiter Koch	pro Stunde		60.00	
Mitarbeiter Service	pro Stunde		60.00	
Wegpauschale	pro Kilometer		2.00	
Wegpauschale Food Truck bis 30km	pauschale		150.00	
Wegpauschale Food Truck ab 30km	pro Kilometer		4.00	
Gedeck Fingerfood	pro Person		3.00	
Gedeck Flying Dinner & Brunch	pro Person		6.00	
Gedeck Menü	pro Person		6.00	
Gedeck Bambus / Streetfood	pro Person		3.00	
Gedeck Grill	pro Person		4.00	
Stofftischtücher & Stoff Serviette	pro Person		5.00	
Gläser Miete	pro Person		1.50	

Alles weitere; von Tischdekoration bis Blume finden Sie im Online-Shop unter www.restau-rent.ch



MEIN EVENT

Stellen Sie hier Ihrem Wunschevent zusammen

ANLASSBEZEICHNUNG		EVENTDATUM	
KUNDENDATEN		RECHNUNGSADRESSE	
ANZAHL PERSONEN (Definitive Anzahl 7 Tage vor Event)			
Erwachsene:	Fleisch:	Vegi:	
Kinder:	Fleisch:	Vegi:	
Davon Intoleranzen:	Fleisch:	Vegi:	
EVENTLOKAL		KONTAKTPERSON VOR ORT	
ABLAUF 1		ABLAUF 2	
Uhrzeit	Programm	Uhrzeit	Programm
FOOD	FINGERFOOD	MENÜ	DESSERT
GETRÄNKE			

AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Kupferkessel GmbH

Leistung

Alle angegebenen Preise sind in CHF inkl. der aktuellen Mehrwertsteuer.

Teilnehmerzahl

Die Anzahl der Gäste kann bis 30 Tage vor dem Anlass geändert werden, sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde.

Kleinere Änderungen (+/- 10%) der Gästeanzahl können bis 7 Tage vor dem Anlass vorgenommen werden. Bei Änderungen der Gästeanzahl später als sieben Tage vor dem Anlass wird die ursprünglich gemeldete Anzahl gedeckter in Rechnung gestellt.

Die bei der Anmeldung angegebene Personenzahl darf bei einer Veranstaltung nicht überschritten werden. Kurzfristige Anmeldungen müssen gemeldet und mit Kupferkessel abgesprochen werden. Diese werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Auftragsbestätigung

Die bei der persönlichen Offerte angehängte Auftragsbestätigung muss spätestens bis 30 Tage vor dem Anlass per Post oder das eingescannte Dokument per Email an Kupferkessel retourniert werden.

Alkoholische Getränke

An unter 16-jährige verkaufen wir keine alkoholischen Getränke. An unter 18-jährige nur Bier und Wein. Im Zweifelsfall verlangen wir einen Ausweis.

Annulationsgebühren

Bis 30 Tage vor der Veranstaltung: die entstandenen Kosten, mind. CHF 200.-
- Bearbeitungsaufwand. Bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 90% der vereinbarten Leistungen.

Geringfügige Änderungen

Kupferkessel behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Ware auf dem Markt, seine Leistungen in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig zu ändern. Kupferkessel verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Zahlungen

Die vereinbarte Leistung und die konsumierten Getränke werden nach dem Anlass in Rechnung gestellt mit einem Zahlungsziel von 30 Tagen.

Ab einer vereinbarten Leistung von über CHF 15'000.- erheben wir 30 Tage vor dem Anlass eine Akontozahlung in der Höhe von 40%.

STREETFOOD

Wir verwöhnen Sie mit vielfältigen und authentischen Speisen, frisch in unserem Foodtruck zubereitet.

*Kreative Küche
und Präsentation
mit Liebe zum
Detail.*

AUTHENTISCH



*Unser Team
freut sich
auf Ihren
Event!*



CATERING

Massgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse sorgen wir uns um das kulinarische Wohl Ihrer Gäste.



KOMPETENT



KOCHEVENTS

Kochkurse sowie Firmenevents! Sie wechseln für einmal die Branche und erleben den Alltag eines Kochs.

*Besuchen Sie
uns Online!*

HOCHWERTIG

