

Thommen Gastro Catering Street Food

Urban Food meets Classics
Verbinden Sie einen kulinarischen Höhenflug auf unkomplizierte
Art und Weise, bei welchem der Dialog
der Gäste im Vordergrund steht.





Schweizer Tradition

Würziger Raclettekäse
serviert mit Geschwellten & klassischen Gewürzen
(Pfeffer, Paprika, Raclettegewürzmischung),
dazu feine Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen

Burger Bar

Hamburger - Meersalzbun, saftiges Rindspatty, Cole Slaw, BBQ und Eisberg

Latino Market

Argentinisches Chili vom Rind, Bohnen und Mais
Burrito mit Eisbergsalat, Koriander, Chili, saftigem Poulet, Avocados und
Salsa Ranchera (auch vegetarisch erhältlich)

Tuk Tuk Bangkok

Asiatische Crevetten „Nuad Pad“
Gebratener Reis mit Ei, Chili, Koriander, knackigem Gemüse und Kokosmilch
Linsencurry mit Kreuzkümmel, Schlangenbohnen und Okraschoten

Candy Shop

Mini-Muffins Variation
Baby Donuts-Festival
Gebrannte Mandeln
American-Brownie
Apfelcrumble mit Rosinen
Cantuccini-Cheesecake

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee und Tee



Preis

Pauschal
inkl. Essen, Mineralwasser, Kaffee, Tee und Mitarbeitende
für maximal 7 Stunden exkl. 8.1 % MwSt. und alkoholische Getränke

pro Person **99.00 CHF**

Das Food Konzept „Street Food“ ist ab 80 Personen erhältlich

Getränkepreise

Bier		
Feldschlösschen original	33cl	4.00CHF
Schaumwein		
Prosecco Spumante DOC	75cl	29.50 CHF
Weissweineempfehlungen		
Pinot Grigio DOC, Venetien, Italien	75cl	28.00 CHF
Simué Verdejo, Rueda, Spanien	75cl	29.50 CHF
Exelsis blanc, Waadt, Schweiz	75cl	33.50 CHF
Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier		
Rotweineempfehlungen		
Rioja Crianza DOCa, Tempranillo, Spanien	75cl	29.50 CHF
Ripasso della Valpolicella, Veneto, Italien	75cl	33.50 CHF
Exelsis rouge, Waadt, Schweiz	75cl	32.00 CHF
Galotta, Gamaret, Cabernet-Sauvignon und Merlot		