



## PREISLISTE CATERING WIRTH'S HUUS

### Vorspeisen & Apèro

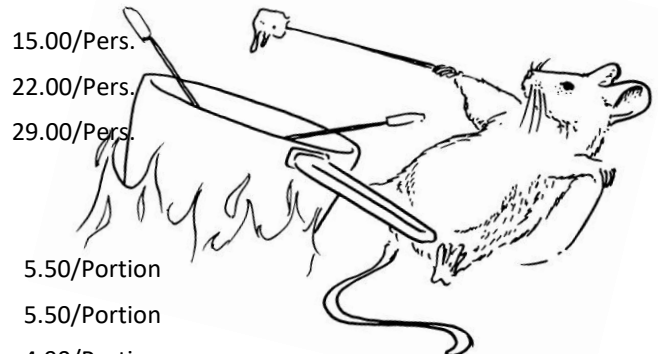
Sunnereedli Bäckerei Gaugler (ca. 30g/Person)	2.50/Person
Fleischplatte (70g/Person)	6.50/Person
Gemüsedips (50g/Person)	2.50/Person
Melonen/Rohschinken Spiessli (2 Stk/Person)	4.00/Person
Büffelmozzarella/Basilikum Cherrytomaten (2/P)	4.00/Person
Gemischter Salat (80g/Pers)	6.00/Person
Grüner Salat (80g/Pers.)	5.50/Person
Dip-Sauce „Maison“ (1 Kg für 20 Pers.)	10.00/Kg
Antipasti (z.B. gefüllte Oliven, Artischokken/ Teufli/Peppadew)	5.00/Pers.
Käseplatte (100g/Person)	7.00/Person
Silserli gefüllt mit Fleisch od. Käse	3.00/Stk.
Lachsbrötli	5.50/Stk.
Brot geschnitten (100g/Person)	9.00/Kg
Birchermüsli „Maison“	5.00/Person

### Pauschalen

Apèro „mini“ ca. 200g	15.00/Pers.
Apero „classic“ ca. 300g	22.00/Pers.
Apero „riche“ ca. 400g	29.00/Pers.

### Hauptspeisen & Beilagen

Gerstensuppe „Maison“ 3.5dl	5.50/Portion
Basler Mehlsuppe „Maison“ 3.5 dl	5.50/Portion
Gemüsesuppe „Maison“ 3.5 dl	4.90/Portion
Käseplatte (70.00/Kg)	je nach Menge, wir empfehlen als HM 250g
Fleischplatte (95.00/Kg)	je nach Menge, wir empfehlen als HM 250g
Seiler Raclette Käse (29.00/Kg)	7.25/Pers.
Wirth-Fondue fixfertig (Pkg. à 2 Pers, 18.90)	9.45/Person
Wirth-Fondue Spezialmischung (33.00/Kg)	6.60/Person
Brot gewürfelt (200g pro Pers./12.00 pro Kg)	2.40/Person
Brot am Stück (200g pro Person/9.00 pro Kg)	1.60/Person
Cornichons (19.00 Skg. für 20 Pers.)	0.95/Person
Silberzwiebeln (18 Skg für 40 Pers.)	0.45/Person
Kartoffeln gekocht in Wärmeboxen 250	1.50/Person (6.00/Kg)
Kääskiechli sälbergmacht gefroren 9cm	2.95/Stk.
Kääswaihe sälbergmacht gefroren 16cm	5.90/Stk.





## PREISLISTE CATERING WIRTH'S HUUS

### Dessert

Frischer Fruchtsalat (ca. 150g/Person)	7.50/Pers.
Zitronencake Bäckerei Gaugler	4.00/Pers.
Schoggikuchen	4.00/Pers.
versch. Gasparini Glace & Torten auf Anfrage	--
Käse portioniert 70g/Pers	70.00/Kg

### Getränke

Valser Wasser mit/ohne KS	4.00/Lt
Kaffee mit Kaffemaschine	3.50/Stk.
Ueli Bier & Unser Bier im 20l Container	95.00/Ct. Inkl. Becher
Ueli Bier in original Glas-Karaffen 2l	17.00/exkl. Karaffendepot
Ueli Bier & Unser Bier in 3.3dl Flaschen	3.50/Fl.
Käppelijoch Bier in 20l Container oder 1l Glas-Karaffen auf Anfrage	
Glühwein	15.00/Lt.
BIO Möhl Apfel-& Birnensaft	3.50/Lt.
div. Süssgetränke in 0.5l Flaschen	3.50/Fl.
Champagner Brut Jean Marie Beaufort	49.50/7,5 dl Fl.
Prosecco Dal Bello	19.00/7,5 dl Fl.
Kirsch, Berghof	45.00/1L

### Weinempfehlung vom Wirth's Huus

#### *Fondue/Raclette*

Chateau de Vinzel	(Weiss)	19.00/Fl.
Zweigelt, Ernst	(Rot)	19.50/Fl.

#### *Käseplatte allg.*

Tierra Blanco Rioja	(Weiss)	19.50/Fl.
St. Auguste, Provence	(Rot)	25.50/Fl.

Eine detailliertere Weinkarte finden Sie im Anhang





## PREISLISTE CATERING WIRTH'S HUUS

### **Mobiliar & Diverses**

Caquelon inkl. Rechaud, Gabeln, Sprit & Rührkellen	10.00 (Reinigung auch 10.00)
Fondue Ofen Outdoor	30.00 (Reinigung auch 30.00)
Fondue Kessel Outdoor	50.00 (Reinigung auch 50.00)
Raclette Holzofen Outdoor	50.00 (Reinigung auch 50.00)
Raclette Tischöfeli	10.00 (Reinigung auch 10.00)
Raclette Ofen Tisch	15.00 (Reinigung 20.00)
Raclette Ofen ½ Laib gross	30.00 (Reinigung 30.00)
Raclette Ofen Super-Turbo	60.00 (Reinigung 60.00)
Rechaud Racletteöfeli einzeln	15.50 Verkaufspreis
Bain-Marie für Kartoffeln	10.00
Miete Gasflasche pauschal	10.00/Flasche pro Abend
Aligal	60.00/Flasche exkl. Depot
Besteck/Geschirr/Gläser Mehrweg	pro Teil exkl. Abwasch 0.60
Einweg Besteck/Teller	1.00/ Person
Abwasch	42.00 pro Stunde
Transport in der Stadt	40.00 pro Weg
Transport ausserhalb	55.00 pro Weg
Servicemitarbeiter	45.00 pro Stunde (gerechnet vom und bis zum Käseladen)
Servicemitarbeiter ab 22.00	49.00 pro Stunde(gerechnet vom und bis zum Käseladen)
Servicemitarbeiter SA/SO	55.00 pro Stunde
Servicemitarbeiter SA/SO ab 22.00	60.00 pro Stunde
Bier-Zapfstation	50.00 inkl. Reinigung
Glühweinkessel	40.00 inkl. Reinigung
Dekoration/Tischtücher etc.	nach Absprache und Aufwand
Zelt 6x4m inkl. Transport&Aufbauhilfe	400.00 pauschal
„Bierbank“-Garnituren (1 Tisch, 2 Bänke)	25.00
Stehische klein	15.00
Stehische gross	30.00
Tellerwärmer	30.00
Crushed Ice	3.00/Kg
Div. Gewürze, pauschal	0.30/Person



## PREISLISTE CATERING WIRTH'S HUUS

### Lokalitäten-Vermietung

Eventkeller „zem Anggefass“, „*where angels meet, celebrate and eat*“

→ Max. 60 Pers.

Wirth-Kääshof, „*idyllische Sommeratmosphäre in käsigem Ambiente*“

→ Max. 50 Pers.

Rheingalgen zur Fischerzunft, „*Basler Tradition vereint mit frischer Rheinluft*“

→ Max. 10 Pers.

Spielhalle von Heinz Amman „*Flipperkästen, Autorennen & Käsefondue – das passt!*“

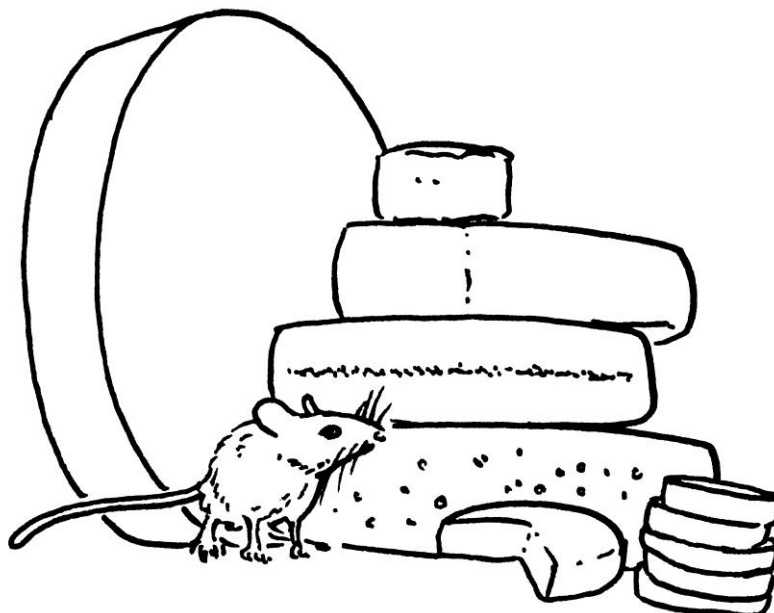
→ Max. 60 Pers.

Mietkonditionen auf Anfrage

Selbstverständlich sind wir flexibel und gehen gerne auch auf Ihre speziellen Wünsche ein, welche nicht in unserem Preiskatalog vorhanden sind. Durch enge und langjährige Geschäftskontakte mit diversen lokalen Partnerfirmen können wir auf ein breites Zusatzangebot zurückgreifen.

Als Dienst für den Kunden erachten wir es als selbstverständlich, dass ungeöffnete Einheiten bei uns zurückgenommen werden.

Alle Preise verstehen sich exkl. 2.5% MWST für Esswaren, 7.7% für Alkohol, Dienstleistungen, Transport und Mobiliar. Wird Ihr Anlass von unserem Servicepersonal begleitet, beträgt der MWST-Ansatz generell 7.7%. Preisänderungen jederzeit vorbehalten.





## PREISLISTE CATERING WIRTH'S HUUS

### Weinkarte

#### **Weissweine**

Tierra Blanco Rioja	70% Viura/20% Garnacha Blanca/10% Malvasia	19.50
Chateau de Vinzel	Chasselas	19.00
Fendant du Soleil	Chasselas	19.00
Cure d'Attalens	Chasselas	26.50
Pratteler	Gutedel	18.50
Haltinger	Gutedel	22.50
Sissacher	Riesling Sylvaner	18.50
Maispracher	Kerner	23.50
Cuvée d'Or	Gutedel, Riesling-Sylvaner	21.50

#### **Schaumweine**

Haltinger Leonardo	Gutedel, Müller-Thurgau, Nobling	24.50
Arnaud Beaufort et Fils	85 % chardonnay, 15 % pinot noir	49.50

#### **Rosé**

Cuvée d'Or Rosé	50% Pinot Noir/50% Cabernet Rosa	24.90
-----------------	----------------------------------	-------

#### **Rotweine**

Haltinger	Pinot Noir	21.50
Runchet Rosso	Merlot	19.50
Pago de Valdoneje Roble	Mencia	21.90
Zweigelt, Ernst	Blauer Zweigelt	19.50
St. Auguste, Provence	50% Cabernet Sauvignon/30% Syrah/20% Merlot	25.50
Don Pascual	Tempranillo/ Merlot/ Garnacha/ Cabernet Sauvignon	26.50
Rioja Tierra Crianza	Temranillo	24.50
Monte Soleio	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	23.50

#### **Dessertweine**

Cuvée d'Or Dessert	50% Kerner/50% Riesling Sylvaner	26.90
Schmitt	Riesling	39.50
La Mandria	Grappa Riserva	39.50

Unsere Weinkarte wurde gezielt ergänzt von der Sieben Dupf Kellerei in Liestal. Auf Anfrage verfügen wir über das gesamte Sortiment vom Sieben Dupf. Sollten Sie eigene Vorstellungen für die Weinauswahl an Ihrem Anlass haben, sind wir offen und flexibel.



„Wasser ist nicht zum trinken da, sonst hätte Gott nicht so viel davon versalzen“