





Als leidenschaftliche Köchin experimentiere ich mit viel Elan, Freude und Erfolg an der Produktion hochwertiger Lebensmittel. Meine Produkte werden mit viel Liebe und einem hohen Qualitätsstandard von mir persönlich hergestellt. Ich kuche frisch und saisonal. Die regionalen Erzeugnisse aus dem Wald, von Wiesen und von lokalen Bauernhöfen sind zumeist handgepflückt und werden ohne Konservierungsstoffe und künstliche Zusätze verarbeitet. Eine wahre Gaumen- und Augenfreude.

APERO ANGEBOT

CANAPES AUF TOASTBROT

	PRO STÜCK
Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse, Thon, Eiersalat	3.50
Rindstartare	3.90
Rauchlachs, Roastbeef	3.80

BRUSCHETTA

Antipasti, Olivenpesto, Thon, Eier, Eve's Dörrtomatenpesto & Tomaten	3.00
--	------

MINI SANDWICHES

Rauchlachs, Bündnerfleisch, Schweinebraten, Roastbeef	3.80
Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse	3.30

METERBROTE

Gemischt gefüllt	68.00
------------------	-------

SPIESSLI

Tomate-Mozzarella, Melone mit Rohschinken, Pantli mit Essiggurke und Käse, Käse und Trauben, Früchte	2.70
Dattel mit Gorgonzola und Speck	3.00



DIVERSES

	PRO STÜCK
100g Käseplatte	7.00
100g Trockenfleischplatte	8.50
100g Blätterteiggebäck	7.00
100g Gemüsedipp auf Platte mit 3 Saucen	4.00
Früchteplatte für 20 Personen	39.00
Gemüsedipp im Becher	2.70
Gemüsesticks mit Dipp im Laugengipfeli	4.20
Nachos mit Eve's Tomatensalsa	2.50
Chips Salz oder Paprika, Nüssli, Salzstängeli	2.20

HOT

Mini Schinkengipfeli	2.80
Käseküchlein	2.60
Thaiwürstli im Blätterteig	3.00
Rindshackbällchen auf Tomatensugo	3.00

BROTE

Showbrot (1 Brötli pro Person)	2.00
z. B. mit Namen der Firma, Geburtstagskind oder Ehepaar	
Zwirbelbrot (mit Körnern und ohne Körner)	7.00

KALTE VORSPEISEN

	PRO PERSON
Randencarpaccio, garniert mit buntem Blattsalat, Vinaigrette nach Saison	10.50
Melonen mit Rohschinken, garniert mit buntem Blattsalat	11.50
Rindsfiletcarpaccio, garniert mit buntem Blattsalat, Vinaigrette nach Saison	14.50
Geräucherte Forellenfilets (Bio Ranks Räucherfisch) mit Meerrettichschaum, garniert mit buntem Blattsalat, Vinaigrette nach Saison	16.00
Gemischter Blattsalat, Karottenjulienne, Mais, Radieschen, Croutons, Kerne	6.50
Einfacher Blattsalat	5.00

**MINI SALATBUFFET**

mit 3 verschiedenen Salaten, French & Italien Dressing

PRO PERSON

7.50

KLEINES SALATBUFFET

mit 6 verschiedenen Salaten, Croutons & Kernen, French & Italien Dressing

9.50

GROSSES SALATBUFFET

mit 8 verschiedenen Salaten, Croutons, Kernen, gehackten Eiern,
French & Italien Dressing

11.50

DELUXE SALATBUFFET

mit 8 verschiedenen Salaten, Croutons, Kernen, gehackten Eiern, Antipasti, French &
Italien Dressing

14.00

SALATAUSWAHL FÜR SALATBUFFET

Mais, Peperoni, Randen, Rettich, Karotte, Russisch (Karotten, Bohnen, Kartoffeln),
Sellerie mit Baumnuss, Pasta, Tomaten, Tomate-Mozzarella, Bunter Blattsalat,
Nüsslisalat, Bohnen, Mexican (Bohen, Mais, Peperoni), Curryreis mit Früchten,
Fenchel-Orange, Griechisch, Gurken,
Kabis mit Apfel

SUPPEN

Gemüseboullion mit Einlage	5.00
Karotteningwersuppe	6.50
Tomatencremesuppe	6.50
Spargelcremesuppe (saisonal)	7.00
Kürbiscremesuppe (saisonal)	6.50
Gemüsethaicurrycremesuppe	7.00
Zitronengrasssuppe	7.00
Gerstensuppe mit Speck	7.50
Gulaschsuppe	9.00



WARME GERICHTE

VOM GRILL ODER WOK AN DER FRISCHEN LUFT

	PRO PERSON
Eve's Pouletgemüsethaicurry mit Basmatireis (rot, grün oder gelb)	24.00
Eve's Gemüsethaicurry mit Basmatireis (rot, grün oder gelb)	20.00
Eve's Thaidog (selbst kreierte Thaiwurst, Sesambun, süß-saurer Karottenlauchsalat, Erdnusssauce)	13.50
Eve's Mexicandog (Käsewurst oder Habanerowurst), Sesambun, Chili con carne, Cheddarkäse, Jalapenos	13.50
Es können auch milde Würste oder Vegiwürste genutzt werden.	
Eve's Dog Festival	22.00
Mah Meh mit Poulet und Gemüse	20.00
Mah Meh mit Gemüse	18.00
Grosse Grill Cordon bleu (Schinken-Käse)	25.00
AB 20 PERSONEN	
Grill Plausch Schweinssteack, Rindshuft, Pouletbrust, Lammnierstück und Mini Würste mit Kräuterbutter	22.00

BEILAGEN

Bratkartoffeln aus dem Wok	5.50
Grillgemüse aus dem Wok	5.00
Salatbuffet	ab 9.50

HAUPTGÄNGE AUS DER KÜCHE

	200G PRO PERSON
Hackbraten	9.00
Rindsstroganoff mit Sauce	20.00
Rinderschmorbraten mit Jus	20.00
Niedergegartes Rindsentrecote	25.00
Heisser Fleischkäse aus dem Ofen	8.00
Heisser Rollschinken	10.00
Schweinsnierstückbraten	11.00
Curry Pouletgeschnetzeltes	12.00
Fleischvogel	11.00
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art	10.00
Falscher Hase (Hackbraten mit Ei)	15.00



BEILAGEN

	PRO PERSON
Kartoffelgratin	6.50
Reis	4.50
Teigwaren	5.50
Spätzli	5.50
Quarkspätzli	6.00
Kartoffelstock	5.50

SAUCEN

Pfefferrahm	3.50
Rahm	3.20
Calvados mit Apfel	3.50
Whisky	3.50
Curry	3.20
Cafe de Paris	3.50
Bolognese	6.00
Tomaten	5.00
Eve's Dörrtomatenpesto	6.00
Carbonara	6.00
Kräuterbutter	3.00
Bratenjus (selbst gemachte Bratensauce)	2.80
Kräuterquark, Cocktail, Barbecue	3.00

GEMÜSE

	100G PRO PERSON
Karotten	4.50
Bohnen	4.50
Blumenkohl	4.50
Kohlrabi	4.50
Romanesco	4.50
Spinat	4.50
Rotkraut (saisonal)	5.00
Mischgemüse (nach Wunsch)	5.00
Gemüsebouquet	5.50
Spargel (saisonal)	5.00
Lauch-Apfel	4.50

**DESSERT**

IM BÜGELGLAS ODER
IN SCHÜSSEL FÜR BUFFET

Eve's lauwarme Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis	10.00
Gebackene Baslerläckerli mit Rotweinzwetschgen und Zimteis	13.00
Panna Cotta mit Fruchtspiegel (saisonal)	8.00
Cheesecake mit Frucht z.B. Passionsfrucht	8.00
Schokomousse	8.00
Tiramisu	8.00
Caramelköpfli	8.00
Frischer Fruchtsalat	8.00
Gebrannte Creme	8.00
Dessertbuffet klein 4 Sorten ab 30 Personen	17.00
Dessertbuffet gross 6 Sorten ab 40 Personen	14.00

Weitere Wünsche auf Anfrage



GESCHIRR/HARDWARE/TISCHTÜCHER/SERVIETTEN

GESCHIRR

Muss vom Veranstalter zur Verfügung gestellt oder dazu gemietet werden.

HARDWARE

	PRO STÜCK
Wok inkl. Gas	35.00
Grill inkl. Gas	45.00

TISCHTÜCHER & SERVIETTEN

Farben weiss, Tabak beige

Stoffservietten	0.90
140 x 240cm Tischtuch	4.50
140 x 140cm Tischtuch	3.50

PERSONELLES

	PRO STUNDE
Chef de Service	55.00
Eve (Küchenchef)	55.00
Service und Koch/Köchin	45.00
Küchengehilfe	45.00

Als Arbeitszeit gelten An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort ab bzw. nach Au SG sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.



ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

KLEINMENGENZUSCHLAG

unter 10 Personen 25% Zuschlag

unter 10-20 Personen 20% Zuschlag

unter 20-40 Personen 10% Zuschlag

Lieferung unter CHF 350: CHF 50

ANNULLIERUNG

Bei Annulierung eines Auftrags durch den Kunden nach erfolgter Auftragerteilung bzw.

Auftragsbestätigung mündlich oder schriftlich werden folgende Kosten von Eve's Crazy Kitchen, Au SG in Rechnung gestellt.

7-10 Tage vor dem Anlass: 25% der Auftragssumme

4-7 Tage vor dem Anlass: 50% der Auftragssumme

weniger als 4 Tage vor dem Anlass: 100% der Auftragssumme

Allfällige Änderungen sind bis 1 Woche vor Anlass möglich.

LIEFERUNG

Fahrkosten Lieferwagen: CHF 1.50 pro km

Personalkosten für Lieferung in Au und im Umkreis von 10 km gratis. Für Lieferungen die weiter entfernt sind als 10 km verrechne ich zusätzlich die Personalkosten.

RÜCKGABE VON MATERIAL

Retourgeschirr ist am nächsten Tag in gereinigtem Zustand zurück zu bringen.

Reinigung oder Nachreinigung wird nach Aufwand verrechnet (CHF 45.00 pro Stunde).

Der Kunde ist verantwortlich, dass das Material von Eve's Crazy Kitchen vollständig und unbeschädigt zurückgegeben wird. Für beschädigtes oder verlorenes Material muss ich den Neupreis verrechnen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Meine erbrachten Leistungen sind innerhalb von 15 Tagen bezahlbar.



HERKUNFT FLEISCH

Schwein (Schweiz), Kalb und Pouletfleisch (Schweiz), Lamm (Australien, Neuseeland),
Rind (Schweiz, Australien)

ALLERGIEN UND INTOLERANZEN

Bitte informiere mich frühzeitig über allfällige Allergien oder Intoleranzen deiner Gäste damit die Speisezubereitung dementsprechend angepasst werden kann.

Gerne berate ich dich rund um deinem Anlass und freue mich dich mit meinen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

Eveline Ammann
Rheinstrasse 2
9434 Au
+41 79 628 59 06
info@eves.ch

