



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schenkerei

Cateringvorschläge



Emmental to go:

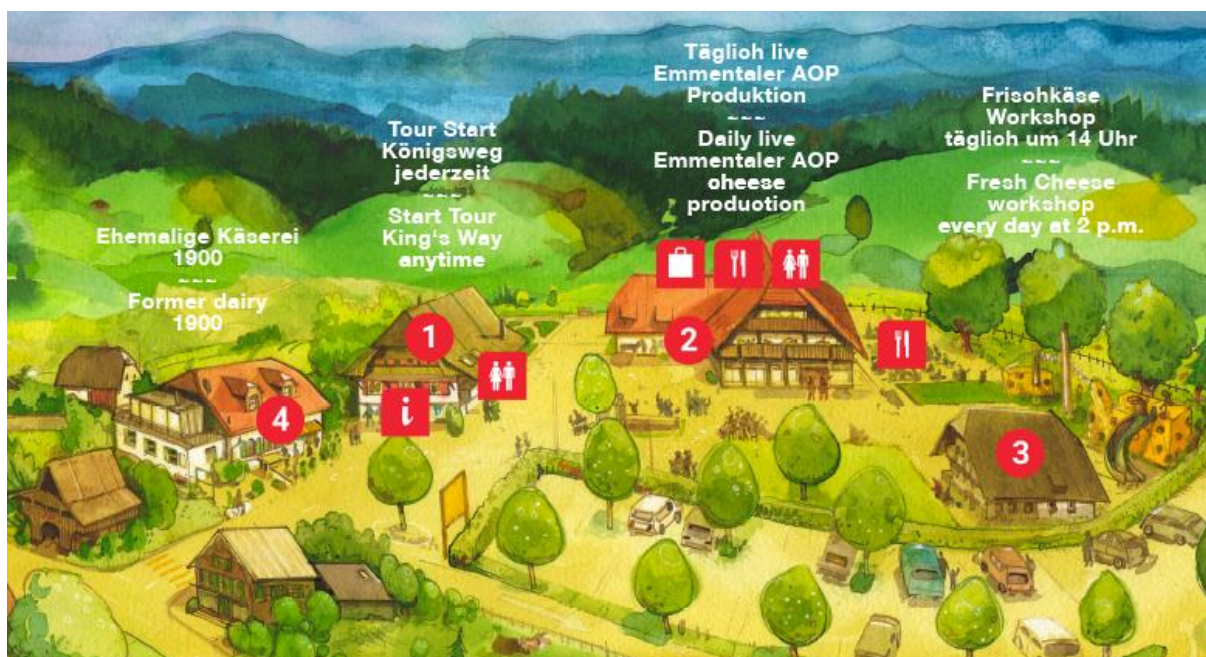
Wir bieten nicht nur in unseren Räumlichkeiten regionales feines Essen und herzlicher Service, sondern liefern das auch gerne an den Ort, wo Sie Ihr Fest feiern möchten. Ganz nach Ihren Wünschen können Sie die fertig zubereiteten Speisen abholen oder Sie lassen sich von uns beliefern.

Gerne stehen wir für eine Anfrage zur Verfügung und freuen uns, wenn wir Ihr Fest mit unserem Angebot bereichern dürfen.

Übersicht über die Emmentaler Schaukäserei

Die Emmentaler Schaukäserei ist umgeben von Högern und Chrächen und steht in Affoltern im Emmental. Das Dorf liegt 801 m über Meer und lädt mit seiner einzigartigen Umgebung zum Verweilen ein. Höchster Punkt der Gemeinde ist der Aussichtspunkt "Lueg" (knapp 900 m über Meer), der einen einzigartigen Blick übers Emmental bietet.

Gleich mehrere Käsereigebäude gehören zum Gelände der Emmentaler Schaukäserei. Beim Rundgang durch die verschiedenen Häuser erleben Sie eine kleine Zeitreise - angefangen beim Stöckli von 1741 (Nr. 3) bis zum Hauptgebäude (Nr. 2), wo sich die moderne Emmentaler AOP Produktion befindet.



- | | | | |
|--|---|---|--|
| 1 Königsweg/Information
King's Way/Information
Voie royale/Information | 2 Schaukäserei
Show dairy
Fromagerie de démonstration | 3 Stöckli
Cottage
Stöckli | 4 Meier Schaubäckerei
Show Bakery
Boulangerie de démonstration |
|--|---|---|--|

Wir haben täglich geöffnet, auch an Sonn- und Feiertagen.

Öffnungszeiten: 9.00 – 17.00 Uhr

Catering auch ausserhalb der Öffnungszeiten möglich!

KONTAKT

Emmentaler Schaukäserei
 Schaukäsereistrasse 6
 CH-3416 Affoltern im Emmental

+41 34 435 16 11 | info@e-sk.ch

Mehr Informationen zur Anreise und die Geschäftsbedingungen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Apéro

Ein Apéro geht immer, ob vor dem Essen oder einfach so. Unser Angebot besteht vor allem aus klassischen "Brättli". Zelebrieren Sie mit Ihren Gästen die Geselligkeit eines Apéro's!

Abholung

In der Emmentaler Schaukäserei abgeholt, fertig zubereitet und angerichtet in Warmhalte- oder Transportgeschirr. Keine Mindestbestellmenge.

Lieferung

AB 25 PORTIONEN

Gerne liefern wir Ihnen unsere Spezialitäten nach Hause. Verrechnung pro Kilometer 5.00.

Preise pro Portion

Käsebrett

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade und regionalen Käsespezialitäten. Garniert mit frischen Früchten und Butter, dazu Brot von der Schaubäckerei Meier.

14.00

Käse-Fleischbrett

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade und regionalen Spezialitäten, Emmentaler Schinken, Pastrami und Huuswurst von der Metzgerei Flückiger. Garniert mit frischen Früchten, Essiggemüse, knuspriges aus der Kambly, Brot von der Schaubäckerei Meier.

16.00



Preise pro Portion

Hausgemachte Käsespezialität

Käsekuchen 16cm Ø (in 8 Stücke geschnitten)

13.00

„Schaukäserei Apero“

Das perfekte Apero für Ihren Hochzeits- oder Festtags-Anlass. Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade, Hagu Hans, Mutschlikäse, Tête de Moine und Weichkäse aus der Region. Schinken, Pastrami, Speck sowie Huuswurst von der Metzgerei Flückiger. Garniert mit getrockneten Früchten und Essiggemüse. Brot und Züpfle von der Schaubäckerei Meier, hausgemachter Käsekuchen, Früchtespiess, Chips, Nüssli, Tomaten-Frischkäsespiess

27.00

Menü's

Unsere Menüvorschläge sind nicht in Stein gemeisselt. Wenn Sie Änderungswünsche haben, besprechen wir gerne mit Ihnen unsere Möglichkeiten. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Abholung

In der Emmentaler Schaukäserei abgeholt, fertig zubereitet und angerichtet in Warmhaltetransportgeschirr. Keine Mindestbestellmenge.

Lieferung

AB 25 PORTIONEN

- Lieferung im Umkreis von 10 km inbegriffen.
- Aufbau Buffet (Teller, Besteck und Speisen)
- Betreuung des Buffet's während 2 Stunden
- Abbau Buffet

Preise pro Portion
abgeholt **geliefert**

Schauchäsi-Picknick

Käse- und Fleischplatte garniert mit Essiggemüse,
 hausgemachte Kartoffelcremesuppe
 mit Nidle aus der Schaukäserei,
 Käsekuchen, Gemüsedip, Früchtespiessli
 frisches Brot und Zopf von der Schaubäckerei Meier

19.00 35.00

Pasta for all

Bunt gemischte Blattsalate mit hausgemachten Dressing's,
 Spaghetti al dente und Ravioli (Vegi) an cremiger Käsesauce,
 Rinds-Bolognaise, Pesto und hausgemachtes Apfelmus

19.00 35.00

Grill & Chill

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate
 mit hausgemachten Dressing's,
 Schweinshalssteak, Pouletbrust, paniertes Frischkäse
 und hausgemachter Kräuterbutter, Gschwelli mit Sauerrahm
 Brot von der Schaubäckerei Meier

19.00 38.00

Bure Z'obe

Hausgemachte Käserahmsuppe, knackige Wienerli,
 bunter Blattsalat mit zwei Dressings
 Brot und Zopf von der Schaubäckerei Meier

15.00 34.00

Risotto-Special

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate
 mit hausgemachten Dressing's
 Gemüse-Pilzrisotto mit gemischten Chipolatas (Würstchen)
 paniertem Frischkäse und Kräuterjus

19.00 37.00

Käse-Erlebnis von der Schaukäserei

AB 25 PORTIONEN

Der Fondueplausch für Zuhause

Unsere Fondues werden alle sorgfältig von Hand hergestellt. Wählen Sie zwischen unseren einzigartigen Mischungen.

Schaukäserei-Fondue

Die cremige Mischung mit Emmentaler AOP (24 Monate gereift), altem Hagu Hans und Hügu Himu Käse.

Stöckli-Fondue

Die rezente Mischung mit Stöcklikäse aus dem Küherstöckli von 1741 und altem Hagu Hans

Unser Fondue servieren wir mit Ruchbrot von der Schaubäckerei Meier.

Das Fondue enthält ein wenig Alkohol, diesen können wir auf Wunsch aber gerne mit "Suurem" alkoholfreiem Apfelmost ersetzen.

Eine Portion beinhaltet:

250g fix fertige Fonduemischung (kalt, zum selber erwärmen)

250g Ruchbrot (gewürfelt) von der Schaubäckerei Meier

Das Fondue-Set beinhaltet:

Fondurechaud mit Brenner und Brennflüssigkeit, Fonduecaquelon und Fonduegabeln. Ein Set ist für maximal 4 Personen.

Fonduepauschalpreis pro Person (Fondue und Fondue-Set)	17.50
Nur Fondue-Set (Preis pro Set)	10.00

Racletteplausch

Bestellen Sie bei uns alles, was es für einen gemütlichen Racletteplausch braucht.

Eine Portion beinhaltet:

250g Raclettekäse Fleuron (mild cremig), geschnitten
250g Raclettekartoffeln (heiss)
120g Essiggemüse (Gurken, Silberzwiebeln, Maisköbli)

Das Raclette-Set beinhaltet:

Racletteofen mit Brenner und Brennflüssigkeit, Raclettepfännchen und Spatel
Ein Set ist für maximal 4 Personen.

Raclettepauschalpreis pro Person

(Käse, Kartoffeln, Essiggemüse und Raclette-Set) 16.50

nur Raclette-Set (Preis pro Set) 10.00



Mehr Power für Ihren Gross-Event?

Sie planen einen grösseren Event und möchten eine Raclette Variante anbieten?
Gerne beraten wir Sie und organisieren für Sie die Infrastruktur, die Sie benötigen.
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Nichts Passendes gefunden?

Gerne besprechen wir individuelle Wünsche mit Ihnen um ein Catering nach Ihren Vorstellungen zu organisieren. Wir freuen uns über eine Nachricht!

Getränkelilieferung

Sie möchten zum Beispiel nicht auf unseren Haus-Eistee verzichten? Fragen Sie uns, wir besprechen gerne mit Ihnen unsere Möglichkeiten betreffend einer Getränkelilieferung oder – Abholung.

Weitere Leistungen

Materialmiete

Fehlt Ihnen das geeignete Geschirr/Besteck oder benötigen Sie eine grössere Menge an Material?

Dies können Sie ebenfalls bei uns mieten.

PREISÜBERSICHT INKLUSIVE REINIGUNG

Artikel	Preis pro Stück in CHF
Weinglas	0.40
Wasserglas	0.40
Kaffeetasse	0.40
Teller gross	0.40
Dessertteller	0.40
Suppenteller	0.40
Messer	0.20
Gabeln	0.20
Esslöffel	0.20
Kaffeelöffel	0.20

Betreuung vor Ort / weitere Dienstleistungen

Verrechnung des Service und der Betreuung bei Catering vor Ort:
CHF 45.00 pro Stunde und Mitarbeiter:in

Die Anzahl Mitarbeiter:innen ist individuell und abhängig von der Grösse des Cateringauftrags und des Leistungsumfangs.

Bei einer Lieferung mit mehr als 10 km Entfernung werden pro Kilometer CHF 1.50 für das Fahrzeug sowie ein Stundenansatz von CHF 45.00 pro Mitarbeiter:in für die Servicezeit verrechnet.

Wichtige Informationen fürs Catering

Preise

Alle Preise in CHF und pro Portion/Person, inklusive 8.1 % MwSt.

Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit. Bei der Verpflegung sind Änderungen der Anzahl Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass ohne Kostenfolge möglich. Danach verrechnen wir Ihnen die vorbestellten und nicht konsumierten Portionen mit 50 % des Preises.

Spezielle Kostformen

Für Vegetarier:innen und spezielle Kostformen inklusive Allergien und Intoleranzen stellen wir Ihnen gerne eine entsprechende Alternative zusammen. Bitte informieren Sie uns diesbezüglich spätestens 10 Tage vor dem Anlass.

Jugendschutz

Selbstverständlich verkaufen wir keine alkoholischen Getränke an unter 16-jährige, und keinen Wein und keine Spirituosen sowie Mischgetränke an unter 18-jährige Gäste.

Genuss pur mit regionalen Zutaten...

...so charakteristisch wie die Emmentaler Hügellandschaft.



Als traditionelles und urchiges Emmentaler Ausflugsziel ist es uns ein Anliegen, unsere Produkte aus der Nähe zu beziehen. Sämtliche Milchprodukte und Glacen stellen wir selber her. Unsere Fleischwaren stammen, wenn möglich, aus der Umgebung. Wenn dies nicht möglich ist, kaufen wir Produkte aus der Schweiz ein. Ausnahmen werden in den Speisekarten deklariert.

Allgemeine Informationen

Geschenk für Ihre Gäste gesucht?

Nach Ihrer Budgetvorstellung stellen wir Ihnen Geschenkkörbe zusammen, welche Sie für Ehrungen, Dienstjubilare oder als Gastgeschenke überreichen können. Unsere Auswahl an feinen Emmentaler Spezialitäten bietet für jeden Geschmack etwas. Nach Wunsch auch gerne mit Ihrem Logo oder Text. Wir beraten Sie gerne.



Ihr persönliches Erlebnis

Alle Schaukäserei-Erlebnisse sind individuell und lassen sich auf Ihre Wünsche abstimmen. Wir stehen Ihnen für die Planung gerne zur Verfügung und freuen uns, wenn wir Sie bei uns begrüßen dürfen.

Details

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass die Details mit uns zu besprechen.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit. Bei der Verpflegung sind Änderungen der Anzahl Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass ohne Kostenfolge möglich. Danach verrechnen wir Ihnen die vorbestellten und nicht konsumierten Portionen mit 50 % des Preises.

Angebote 2024

Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten (Preise inkl. 8.1 % MwSt.)

Geschäftsbedingungen für...

...Gruppenangebote:

Die bestätigten Zeiten für die Gruppenangebote sind verbindlich. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie sehen, dass Sie verspätet bei uns eintreffen. Wir werden versuchen, Ihnen wenn immer möglich entgegen zu kommen. Für Wartezeiten der Gruppenbegleiter/Käser müssen wir Ihnen CHF 30.00 pro halbe Stunde verrechnen.

...für Apéroangebote und Bankette:

Unsere Menüvorschläge sind für Gruppen, welche ein einheitliches Menü wählen. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Bitte lassen Sie uns frühzeitig wissen, wenn Ihnen Lebensmittelunverträglichkeiten (Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit und andere Allergien) bekannt sind.

Ab 10 Personen bestellen Sie das Menu bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass.

Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit. Bei der Verpflegung sind Änderungen der Anzahl Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass ohne Kostenfolge möglich. Danach verrechnen wir Ihnen die vorbestellten und nicht konsumierten Portionen mit 50 % des Preises für Bereitschaftskosten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass die Details mit uns zu besprechen.

Annulationen:

bis 72 Stunden vor dem Anlass = Gratis

bis 48 Stunden vor dem Anlass = verrechnen wir 50% des bestätigten Betrages

unter 24 Stunden vor dem Anlass = verrechnen wir 100% des bestätigten Betrages

Alle Preise inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

Buchungen aus dem Ausland nur gegen Barzahlung oder Bezahlung mit EC Direkt/Kreditkarte.