

Passione per le cose fatte con amore



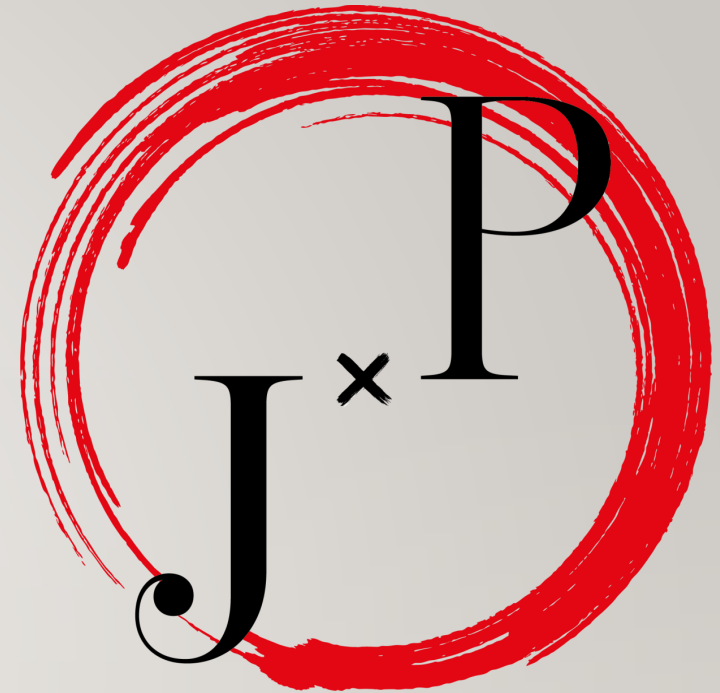
SALATE

Bestellung
Transport
Richtmenge
Haltbarkeit
Lagerung

2 arbeitstage im voraus
in salatschüssel
pro person ca. 200-300g
tagesprodukt
gekühlt bei 5-8 °C

Salate

	Preis CHF
Kartoffelsalat, kg	27.00
Hörnlisalat, kg	24.00
Rüebli-salat, kg	27.00
Grüner salat, kg	35.00
Tomatensalat, kg	33.00
Tomaten-mozzarella-salat, kg	33.00
Chabis-salat weiss, kg	35.00
Mais-salat, kg	27.00
Gurken-salat, kg	35.00
Wurst salat, kg	35.00
Sellerie-salat, kg	35.00



SPIESSLI

Bestellung
Transport
Haltbarkeit
Lagerung

2-3 Arbeitstage im Voraus
auf Apéroplatte
Tagesprodukt
Gekühlt bei 5-8 °C



Tomaten Mozzarella-Spiessli CHF 2.20

Melone-Roschinken-Spiessli CHF 2.20



Früchtespiessli [saisonal]. CHF 2.20

SALAT IM GLÄSLI

Bestellung
Transport
Mindestmenge

2-3 Arbeitstage im Voraus
auf Apéroplatte
ab 10 Stück

Haltbarkeit
Lagerung

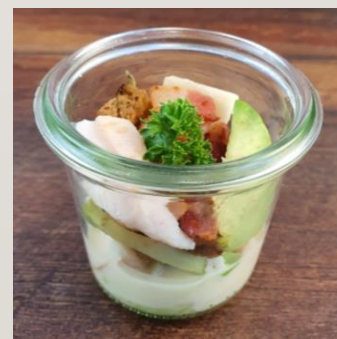
Tagesprodukt
Gekühlt bei 5-8 °C

Depot Gläsli Stück CHF 3.-

Rüeblialat CHF 4.50

Maissalat CHF 4.50

Ceasarsalat CHF 6.50



METERBROTE GEFÜLLT

Bestellung 1-2 Arbeitstage im Voraus

Haltbarkeit auf Meterbrett in Cellophan verpackt

Transport

Lagerung Tageprodukt Gekühlt bei 5-8 °C

Richtmenge pro Person ca. 10cm für Znüni oder Znacht

Füllungen

Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse,, Lachs Tomaten-Mozzarella,
Rohschinken, Eiermousse, Selleriesalat, Trutenfleisch, Poulet Curry, Thon
Bitte max. 4 Füllungen wählen

Laugenparisette 1m gefüllt

CHF 53.00

Pariserbrot 1m gefüllt

CHF 53.00

Schlumberbrot dunkel 1m gefüllt

CHF 53.00

Schlumberbrot Rustico 1m gefüllt

CHF 53.00

Die Preisangaben sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer bei Bezug im Laden und bei Lieferungen ohne Service (2.5%).

Bei Catering mit Service ist die Mehrwertsteuer (8.1%) nicht enthalten.



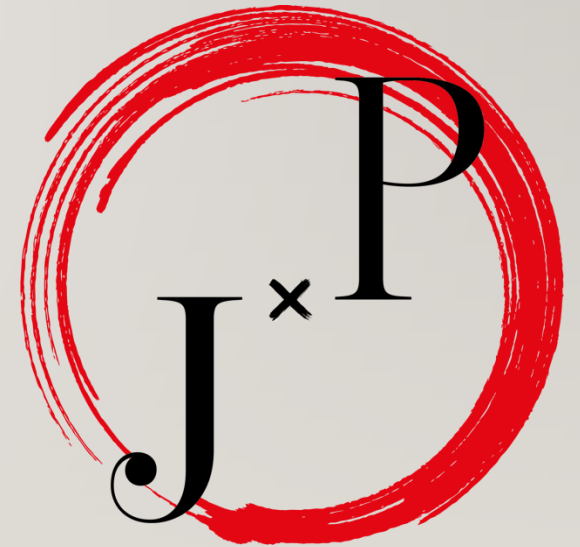
BRUSCHETTE MINI

Bestellung 1-2 Arbeitstage im Voraus
Transport auf Apéroplatte

Lagerung. Gekühlt bei 5-8 °C
Haltbarkeit. 1-2 Tage

Sorten 3 mit Tomaten-Mozzarella
3 mit Eiemousse
3 mit Salami
3 mit Thon
Einheit 12 Stück

CHF 30.-



GEMUSEDIP

Bestellung 2 Arbeitstage im Voraus

Haltbarkeit Tagesprodukt

Transport auf Platten & Saucen in Schalen

Lagerung Gekühlt bei 5-8 °C

Richtmenge pro Person ca. 40-50g

Preis

1kg Gemüse Dip mit 3 Saucen **CHF 55.00**
[Quark - Kräutersauce, Cocktail & Currysauce)

FLEISCH- KÄSE-PLATTE

Bestellung

2-3 Arbeitstage im Voraus

Haltbarkeit

Tagesprodukt

Transport

auf Apéroplatte

Lagerung

Gekühlt bei 5-8 °C

Person

1

2

3

4

Gewicht

150g

300g

450g

600g

Preis CHF

12.00

24.00

36.00

48.00



Wir helfen Ihnen mit unseren Erfahrungen gerne, das richtige Mass zu finden.

Als Richtmengen können wir Ihnen angeben:

- kurz vor einem Essen 2 - 3 Häppchen pro Person
- 1 - 2 Std. vor einem Essen 3 - 5 Häppchen pro Person

Apéro ohne nachfolgendes Essen (zum Beispiel Hochzeits-Apéro):

- < 1 Stunde 4 - 6 Häppchen pro Person
- > 1 Stunde 6 - 10 Häppchen pro Person

Sie entscheiden, wieviel Sie Ihren Gästen anbieten möchten. Gibt es einen Apéro zum Anstossen und einigen Häppchen oder möchten Sie Ihre Gäste voll verpflegen?

Beachten Sie auch, dass in grossen Gruppen (100 Personen) weniger pro Person gegessen wird als in kleineren Gruppen (10 Personen).

Achten Sie weiter auf eine ausgewogene Zusammensetzung von Pikantem (ca. 2/3)

und Süsssem (ca. 1/3). Allenfalls sind unterschiedliche Essgewohnheiten (Fleisch/ Fisch/Vegetarier/Gemüse) oder ethnische Besonderheiten zu berücksichtigen?

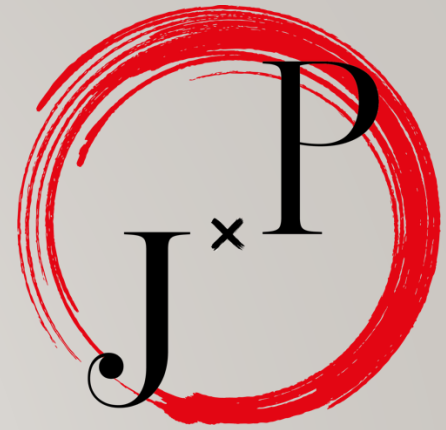
Zudem beeinflussen die Jahreszeiten die Zusammensetzung (im Winter eher Wärschaft/wärmend, im Sommer eher leicht und fruchtig).

Personal / Betreuung / Service

Genügend und gut ausgebildetes Personal sichert den reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses und gibt Ihnen die Möglichkeit, sich ganz Ihren Gästen widmen zu können. Wir empfehlen Ihnen für ein Apéro mit Selbstbedienung folgende Service-Betreuung:

- bis 25 Personen 1 Servicepersonal
- 25 - 75 Personen 2 Servicepersonal
- 75 - 150 Personen 3 Servicepersonal

Stundenansatz für Personal ab/bis Roggwil: Fr. 60.- pro Person / Std.



E ancora - und weiter

Antipasto Ricco

45.50 pro Person

Parmaschinken Scharfer Salami Ventricina

Bresaola, Parmesanstückli garniert mit Trauben und Baumnüssen

Schwarze Oliven mit Chili, Knoblauch und frischer Petersilie eingelegt

Sonnengereifte getrocknete Tomaten, Tomatenbruschette

Focaccia mit Chili und KnoblauchPeperoni, Auberginen und Zuchetti Grillierte und Marinierte

Artischockenherzen, Trockene Tomaten im Öl, Capresespiessli

Versch. Crostini mit Olivenpaste, frische polpette Hackbällchen

Pulpo Salat, Garnele in Cocktailsauce und Limone und Olivenöl, arancine

Fruchtsalat glasli Tiramisu- und Panna Cotta

Brot

Antipasto Compagnia

19.50 pro Person

Parmaschinken, Scharfer Salami Ventricina

Parmesanstückli garniert mit Trauben und Baumnüssen

Schwarze Oliven mit Chili, Knoblauch und getrocknete

Tomaten, Tomatenbruschette

Eingelegte Auberginen, Zucchetti Marinierte

Artischockenherzen an Balsamico mit frischer Minze

Caprese Shot, Brot



E ancora – und weiter

Grüner Blattsalat 4.50 pro Person
mit französischer / italienischer Salatsauce und Brot.

Gemischter Salat 6.50 pro Person
(Rüebli, Randen, Tomaten, Mais und grüner Blattsalat)
mit französischer / italienischer Salatsauce und Brot

Caprese Salat 8.50 pro Person
(Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico) mit Brot

Antipasto Koinonia

7.50 pro Person
Parmesanstückli garniert mit Baumnüssen,
grüne/schwarze Oliven und Focaccia

Antipasto

12.50 pro Person
Parmesanstückli garniert mit Trauben
und Baumnüssen, grüne/schwarze
Oliven, Tomatenbruschette,
Parmaschinken, Salami, Prosciutto cotto, Brot





Pastaiolo

ab 20 Personen frisch vor Ort gekocht

Pasta Sorten:

Casarecce - Rigatoni - Penne

Saucen

Bolognese (100 % Rindfleisch)

Pesto Rahmsauce

Boscaiola (Schinken, Rahm und Champignons)
Inkl. Parmesan, Peperoncino und Knoblauchöl

Preis pro Person 25.50

Kochpersonal 45.00/Std.

alle Saucen sind Frische und selbstgemacht





Pizza PxJ

ab 20 Personen frisch von Ort

Pizza a discretion
2x Pizza durchmesse 24
Mit 8 verschiedene zur Auswahl
Inkl. Kleiner Blattsalat pro Person

Kinder bis 5 Jahre Gratis

Preis pro Person 31.50

Personal kosten 45.00/Std.





Grillparty

ab 20 Personen frisch von Ort

- Rind
- Schwein
- Kalb
- Salsiccia Italiana
- Diverse Würst
nach Wahl
- Pferd
- Lamm
- Fisch
- Crevetten
- Poulet

Preis pro Person Fr. 17.- bis 25.50

Grillierte Gemüse ca.300g Preis pro Person Fr. 8.00.-

Aubergine, Peperoni, Zucchini, Champignon, Maiskolben, rote Zwiebeln und verbrannte Tomate



Die Marinaden für die verschiedenen Grillfleischsorten, Spieße und Gemüse werden hausgemacht.

La nostra goloseria Unser Leckerbissen

Tortino Cioccolato
5.00 pro Person

Tiramisu
5.50 pro Person

BiancoMangiare
5.50 pro Person

Torta della nonna
5.00 pro Person

Fruchtsalat
6.50 pro Person

Ciocco mousse
5.50 pro Person

Panna Cotta
5.50 pro Person

Torta alle pere
6.50 pro Person



Süssgetränke

9.00

Coca cola, Ice Tea,(Peach, Lemon) Apfelsaft 1,5 Lt. Pet Flasche

Mineralwasser

9.00

Knutwiler mit kohlensäure o ohne 1,5 Lt. Pet flasche

Bier

4.00

Garage Braui Red Monroe,Moretti Bier oder Super Bock (Flasche bier 33 cl.)

Rotwein

nach sprechen

Weisswein

nach Wünsche

Aperitiv

nach Wünsche

Caffe 'Espresso napoletano

3.00

Caffe 'Borbone

Bibite - Getränke



Einweggeschirr:

2 Teller, 1 Gabel, 1 Messer, weisse Servietten und 2 Becher

4.00 pro Person

Geschirr und Besteck:

Teller, Dessertteller, Gabeln, Messer, Gläser usw.

2.90 pro Einheit Miete inkl. Abwasch

Stofftischtücher:

weiss, zur Miete

6er 130 x 220 cm 8.00

8er 130 x 280 cm 9.00

Annotazioni - Hinweise

- 🚪 Ab 15 Personen buchbar
- 🚪 Ab 40 Personen oder je nach Umfang des Anlasses wird zusätzliches
- 🚪 Servicepersonal benötigt (Kosten pro Stunde 39.00)
- 🚪 Weg- und Einrichtpauschale bis 5 km: 80.-
- 🚪 Ab 10 km nach Absprache
- 🚪 Die Weg- und Einrichtpauschale ist ab 5742 Kolliken Aargau
- 🚪 Die auf der Auftragsbestätigung angegebene Anzahl
- 🚪 Pizzas o Pasta gilt ausschliesslich vor Ort gegessen
- 🚪 Sämtliche Preise sind exkl. 8.2 % MwSt.

Accessori - Zubehör



Catering / Apérobuffets

Wir bieten Ihnen Apérobuffets mit kalten und/oder warmen Speisen, inklusive Getränken nach Wunsch.

Wir erstellen Ihnen gerne eine Offerte!

Annulation

Wird ein Anlass kurzfristig annulliert, so haben wir Anrecht auf folgende Entschädigungen:

- bis 72 Stunden vor dem Anlass keine Kosten
- 72 - 24 Stunden vor dem Anlass 50% des bestellten Warenwerts
- weniger als 24 Stunden vor dem Anlass 100% des bestellten Warenwerts

Gerne helfen wir Ihnen bei der Berechnung und planen mit Ihnen gemeins



KONTAKT

PxJ

Bühlstrasse 6 5742 Kolliken AG Schweiz

ppizzapj@gmail.com

www.pxj.ch

+41 76 416 70 34

PJ Mission GmbH

RaiffeisenBank Kolliken AG

CH 08 8080 8009 2496 8696 6

