

Passione per le cose fatte con amore

# SALATE

**Bestellung**

**Transport**

**Richtmenge**

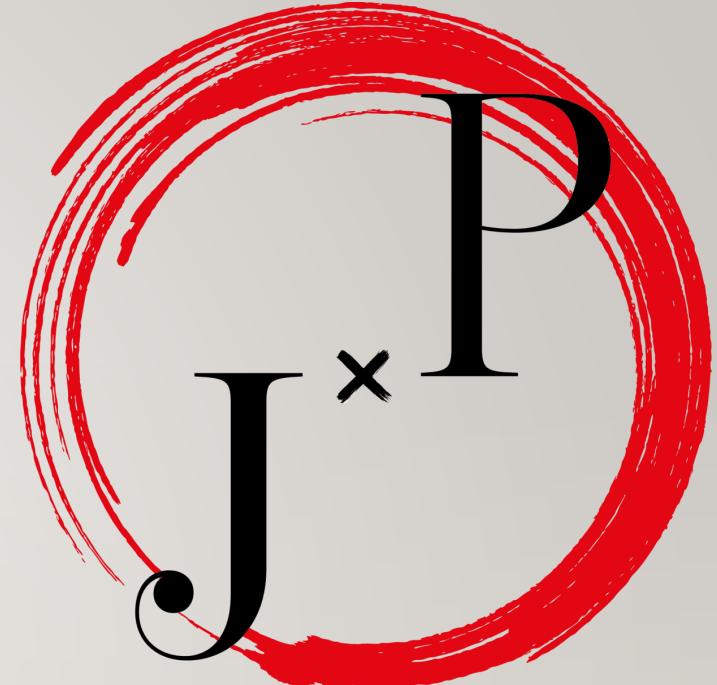
**Haltbarkeit**

**Lagerung**

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

## Salate

	<b>Preis CHF</b>
Kartoffelsalat, kg	27.00
Hörlisalat, kg	24.00
Rüeblisalat, 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

2-3 Arbeitstage im Voraus

Transport

auf Apéroplatte

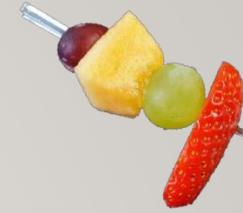
Haltbarkeit

Tagesprodukt

Lagerung

Gekühlt bei 5-8 °C

Tomaten Mozzarella-Spiessli CHF 2.20



Früchtespiessli [saisonale]. CHF 2.20



Melone-Roschinken-Spiessli CHF 2.20

# SALAT IM GLÄSLI

Bestellung

2-3 Arbeitstage im Voraus

Transport

auf Apéroplatte

Mindestmenge

ab 10 Stück

Depot Gläsli Stück CHF 3.-

Rüeblisalat CHF 4.50

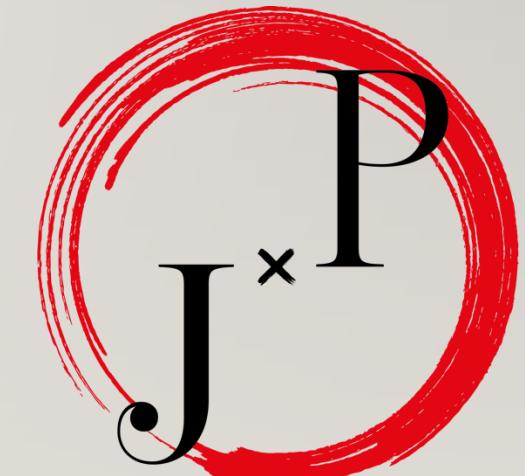


Maissalat CHF 4.50

Haltbarkeit Tagesprodukt

Lagerung Gekühlt bei 5-8 °C

Ceasarsalat CHF 6.50



# METERBROTE GEFÜLLT

Bestellung 1-2 Arbeitstage im Voraus

Transport

Richtmenge pro Person ca. 10cm für Znüni oder Znacht

Haltbarkeit auf Meterbrett in Cellophan verpackt

Lagerung Tageprodukt Gekühlt bei 5-8 °C

## Füllungen

Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse,, LachsTomaten-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

Schlummerbrot dunkel 1m gefüllt

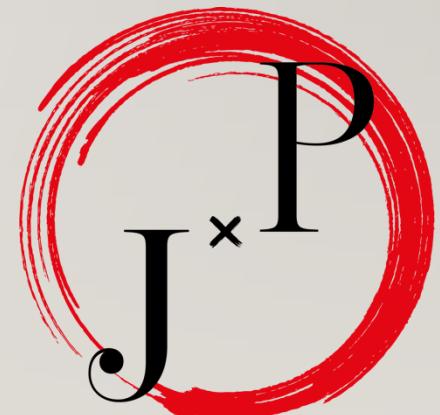
CHF 53.00

Schlummerbrot 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

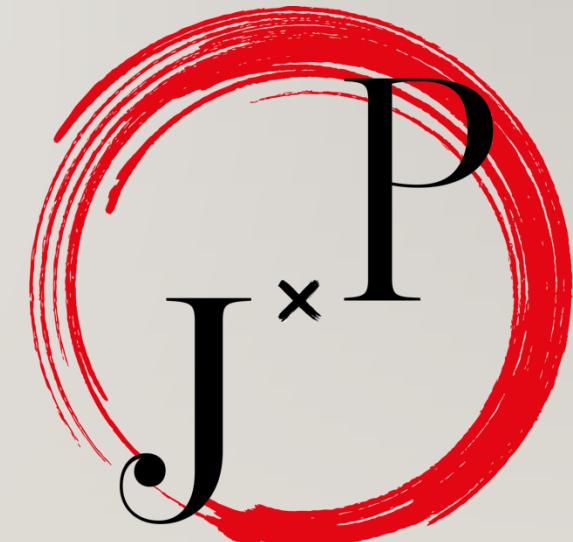
3 mit Eiermousse

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 [Quark - Kräutersauce, Cocktail & Currysauce)	CHF 55.00

# FLEISCH- KÄSE-PLATTE

Bestellung

2-3 Arbeitstage im Voraus

Haltbarkeit

Tagesprodukt

Transport

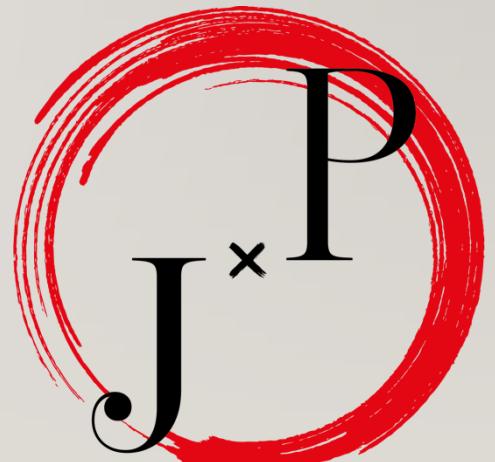
auf Apéroplatte

Lagerung

Gekühlt bei 5-8 °C

Person

Person	Gewicht	Preis CHF
1	150g	12.00
2	300g	24.00
3	450g	36.00
4	600g	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 Süßem (ca. 1/3). Allenfalls sind unterschiedliche Essgewohnheiten (Fleisch/ Fisch/Vegetarier/Gemüse) oder ethnische Besonderheiten zu berücksichtigen?

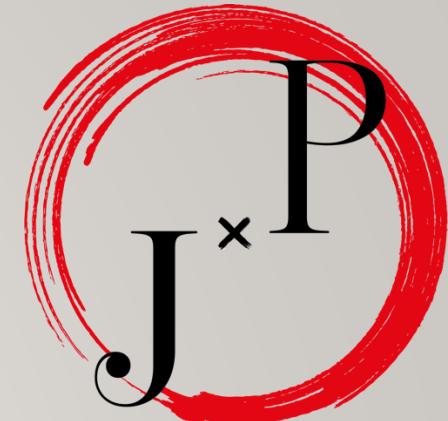
Zudem beeinflussen die Jahreszeiten die Zusammensetzung (im Winter eher Währschaft/wärmend, im Sommer eher leicht und fruchtig).

### ***Personal / Betreuung / Service***

Genuigend 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,Capresespissli

Versch.Crostini mit Olivenpaste, frische polpette Hackbällchen

Pulpo Salat, Garnele in Cocktailsauce und Limone undolivenÖl, arancine

Fruchtsalat glasli Tiramisu- und Panna Cotta

Brot

## **Antipasto Compagnia**

**19.50 pro Person**

Parmaschinken, Scharfer Salami Ventricina

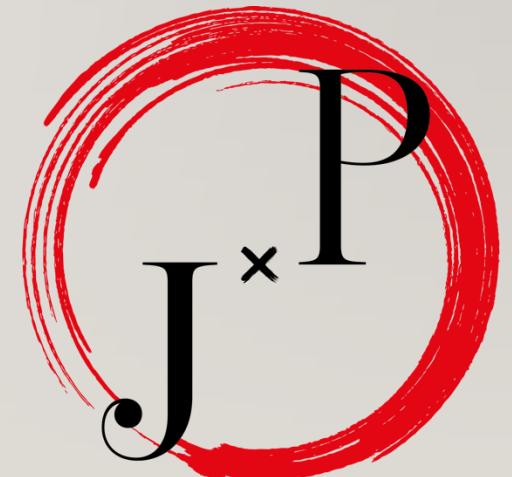
Parmesanstückli garniert mit Trauben und Baumnüssen

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

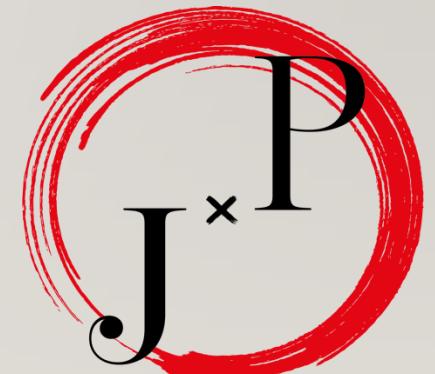
Pasta Sorten:  
**Casarecce - Rigatoni - Penne**

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 & Arancini

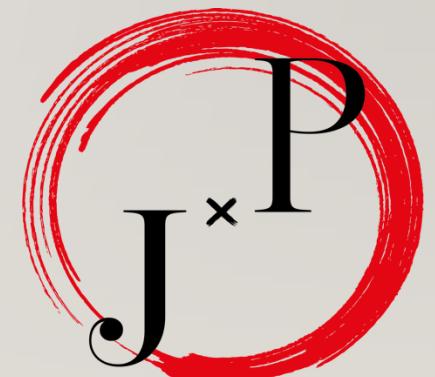


## Pizza PxJ

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.**





# P+J grill party

## Grillparty

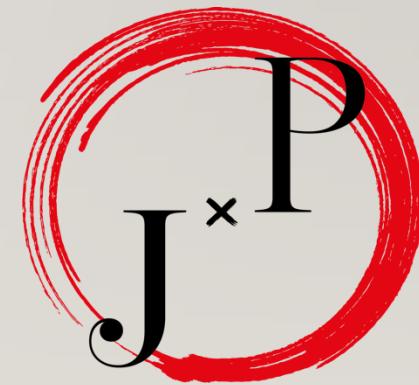
ab 20 Personen frisch von Ort

- 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, Zucchetti, 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

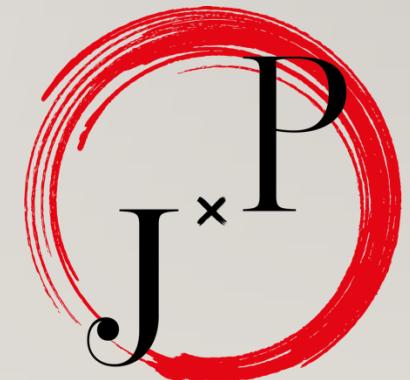
Torta della nonna  
5.00 pro Person

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

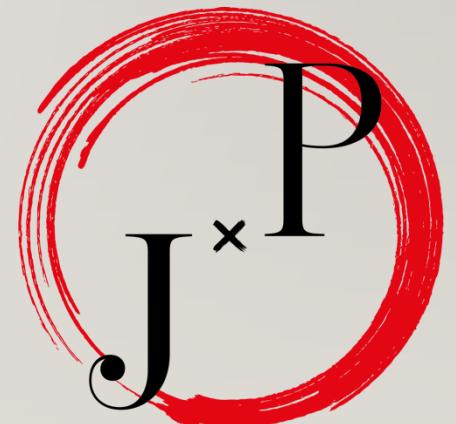
**Aperitiv**

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

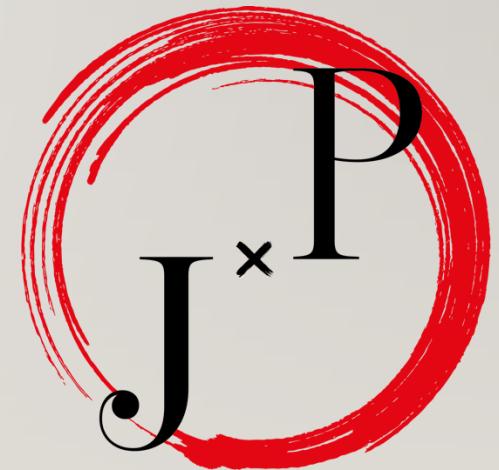
6er 130 x 220 cm 8.00

8er 130 x 280 cm 9.00

### Annotazioni - Hinweise

- ① Ab 15 Personen buchbar
- ① Ab 40 Personen oder je nach Umfang des Anlasses wird zusätzliches Servicepersonal benötigt (Kosten pro Stunde 39.00)
- ① Weg- und Einrichtpauschale bis 5 km: 80.-
- ① Ab 10 km nach Absprache
- ① Die Weg- und Einrichtpauschale ist ab 5742 Kölliken Aargau
- ① Die auf der Auftragsbestätigung angegebene Anzahl
- ① Pizzas o Pasta gilt ausschliesslich vor Ort gegessen
- ① 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.

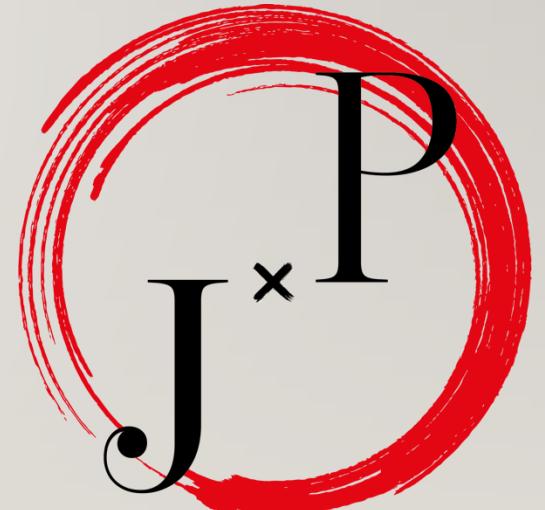
***Wir erstellen Ihnen gerne eine Offerte!***

## *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

***Geme helfen wir Ihnen bei der Berechnung und planen mit Ihnen gemeins***



# KONTAKT

---

PxJ

Bühlstrasse 6 5742 Kölliken AG Schweiz

[ppizzapj@gmail.com](mailto:ppizzapj@gmail.com)

[www.pxj.ch](http://www.pxj.ch)

+41 76 416 70 34

PJ Mission GmbH  
RaiffeisenBank Kölliken AG  
CH 08 8080 8009 2496 8696 6

