

Lieber Gast

Herzlichen willkommen bei Burgfresh, das Catering der Beckenburg! Lassen Sie sich durch unsere Catering-Varianten und Ideen inspirieren. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef aber auch ein individuelles Catering nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Bitte beachten Sie zudem unsere wichtigen Daten und Fakten auf Seite 9.

Die Beckenburg ist bekannt für konstante Qualität und Freundlichkeit. Wir bieten Ihnen eine „gutbürgerliche Gourmetküche“ auch für Zuhause.

Der Gast isst bewusster. Was auf dem Teller liegt, muss moralisch vertretbar, ausgewogen und gesund sein. Deshalb berücksichtigen wir wo immer möglich regionale Lieferanten mit saisonalen Produkten. In der Beckenburg arbeiten wir ohne Zusatzstoffe wie zum Beispiel Glutamat. Unsere Suppen und Saucen werden von Grund auf selber zubereitet.

Wir nehmen auch unsere soziale Verantwortung wahr und bilden Lehrlinge in den Bereichen Service und Küche aus. Im Februar findet jeweils unser „Lehrlingsmonat“ statt. Schauen Sie doch mal rein!

Wir freuen uns auf Sie!

Beckenburg, das Restaurant  
Neustadt 1, 8200 Schaffhausen  
Tel. +41 52 620 12 12  
[info@beckenburg.ch](mailto:info@beckenburg.ch)

## Catering mit Apero-Riche

### Apéro / Apéro riche

Stellen Sie sich etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

*Für Caterings mit einem Apero riche verrechnen wir pauschal 20.00 CHF pro Person für Küchen-Infrastruktur & Service-Infrastruktur. Falls Sie nur geliefert wünschen fallen diese Kosten natürlich weg.*

#### Kalte Häppchen:

Canapé mit Frischkäse	pro Stück	3.00
Canapé mit Ei	pro Stück	3.00
Canapé mit Irish beef tatar	pro Stück	4.00
Canapé mit Thonmousse	pro Stück	3.50
Canapé mit Avocado-Limetten-Mousse   Crevette	pro Stück	4.50
Canapé mit Swiss Alpin Lachs	pro Stück	4.80
-----		
Gemischte Antipasti-Platte	pro Person	14.50
Spiessli mit Mozzarella   Tomate   Basilikum	pro Stück	2.50
Spiessli mit Melone   Rohschinken	pro Stück	3.00
Spiessli mit Antipasti	pro Stück	2.50
-----		
Grisini   Roschinken	pro Stück	1.50
Blätterteig-Gebäck	pro Person	2.00
Avocado-Limetten-Mousse   Crevette	pro Stück	5.50
Randen-Mousse   Crevette	pro Stück	5.00
Swiss Alpin Lachs   Meerrettich   Brioche	pro Stück	4.50
Irish beef Filet Tatar   Kartoffel-Trüffel-Espuma	pro Stück	4.50

## Warme Häppchen

Thaiwurst vom Wurstmacher   Mango-Chilli-Chutney	pro Stück	4.50
Mini Schaffhauser Bülletünne	pro Stück	1.80
Schinkengipfeli	pro Stück	2.50
Mini Chäschüechli	pro Stück	1.90
Mini Beckenburger	pro Stück	5.50
Pitabrot   Humus	pro Stück	3.50
Asia Noodles   Gemüse	pro Stück	2.90
Asia Noodles   Poulet	pro Stück	3.90
Poulet-Satay   Erdnuss	pro Stück	4.50
Feigen-Pecorino-Ravioli   Parmesanschaum	pro Stück	3.50
Meatballs   Café de Paris	pro Stück	4.50

## Suppen-Shots

Schaffhauser Weissweinsuppe	pro Shot	3.50
Gemüsesuppe	pro Shot	3.00
Saisonale Suppe	pro Shot	3.50

## Dessert

Tiramisu	pro Stück	4.50
Pina Colada-Espuma	pro Stück	4.50
Toblerone-Mousse	pro Stück	4.50
Fruchtsalat	pro Stück	4.50
Panna cotta mit Früchtesauce	pro Stück	4.50
Creme brûlée	pro Stück	4.50
Cheesecake	pro Stück	4.50

## Catering mit Buffet

Ob als Firma oder für Zuhause, stellen Sie sich Ihr Buffet nach Ihrem Gusto zusammen. Die Preise sind pro Person gerechnet.

*Für Caterings mit einem Buffet verrechnen wir pauschal 25.00 CHF pro Person für Küchen-Infrastruktur & Service-Infrastruktur.*

### Vorspeise

Blattsalate & saisonale Suppe	p.P.	10.50
Verschiedene gemischte Salate & saisonale Suppe	p.P.	12.50

### Warme Speisen

Poulet:

Pouletgeschnetztes Stroganoff		21.50
Maispouardenbrust (FR)   Peperonata	p.P.	23.50

Schwein:

Schweins-Piccata   Tomatensauce	p.P.	24.50
Schweinsgeschnetztes   Rahmsauce   Pilze	p.P.	26.50

Kalb:

Kalbshackbraten   Pommery-Senfsauce   Kohlgemüse	p.P.	24.50
Kalbsgeschnetztes   Rahmsauce   Pilze	p.P.	35.50
Kalbssteak   grüne Pfeffersauce   saisonales Gemüse	p.P.	42.50
Kalbs-Saltimbocca   Rotweinsauce   saisonales Gemüse	p.P.	39.00
Kalbskopfbäggli   Rotweinsauce   saisonales Gemüse	p.P.	41.50

Rind:

Rinderschmorbraten   Rotweinsauce   saisonales Gemüse	p.P.	37.50
Irish beef Rinderfilet   Portwein-Jus   saisonales Gemüse	p.P.	52.00
Irish beef Rinds-Stroganoff	p.P.	44.00
Irish beef Entrecôte   Cafe de Paris Sauce   Blattspinat	p.P.	42.00

Lamm :

Lamm-Curry Burgfresh	p.P.	39.00
----------------------	------	-------

Lamm-Rack | Kräuterkruste | saisonales Gemüse p.P. 51.00

Fisch :

Zanderfilet | Safransauce | Blattspinat p.P. 29.00

Doradenfilet | Honig-Senf-Dillsauce | Pak choi p.P. 35.00

Forellenfilet | Kräutersauce | Blattspinat p.P. 32.00

Victoria Barsch | Sauce mornay | Broccoli p.P. 27.00

Vegetarisch :

Trüffel-Ravioli | Trüffelsauce p.P. 26.50

Feigen-Pecorino-Ravioli | Parmesansauce p.P. 22.00

Gemüse-Curry | Basmatireis p.P. 24.00

Gemüse-Piccata | Tomatensauce p.P. 21.00

**Zu jedem Gericht, falls nicht schon erwähnt, dürfen Sie sich eine Beilage auswählen:**

Kartoffel-Gratin | neue Kartoffeln | Kartoffelpüree | Basmatireis | Reis  
| Spätzli | Tagliatelle |

Dessert:

Schoggichueche | Sauerrahm-Sauerrahm-Mascarponeglace p.P. 9.50

Tiramisu p.P. 7.00

Panna cotta | Beeren p.P. 8.50

Fruchtsalat | Rahm p.P. 10.50

Duett vom Schoggimousse p.P. 11.00

Cheesecake p.P. 7.50

## Catering mit Menü

*Für Caterings mit einem Menü verrechnen wir pauschal 20.00 CHF pro Person für Küchen-Infrastruktur & Service-Infrastruktur.*

### Vorspeisen:

Kleiner Burgsalat   saisonaler Suppen-Shot	p.P.	8.50
Gemischter Salat   Pecannüsse	p.P.	12.50
Blattsalat   Pecannüsse	p.P.	10.50
Nüsslisalat   Ei   Speck   Malakov	p.P.	14.00
Irish beef Tatar   klassische Garnitur	p.P.	18.50
Swiss Alpin Lachs-Tatar   Kräutertzupfsalat   Brioche   Honig-Senf-Dillsauce	p.P.	18.50

### Suppen:

Schaffhauser Rieslingsuppe	p.P.	12.50
Rüebli-Ingwersuppe	p.P.	12.50
Gemüsecremesuppe	p.P.	11.50
Rindsbouillon   Gemüsestreifen	p.P.	11.50

### Zwischengang:

Gambas Beckenburg	p.P.	12.50
Sorbet mit Schuss	p.P.	7.50
Zanderfilet   Champagner-Sauerkraut	p.P.	14.50

### Poulet:

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff	p.P.	21.50
Maispouardenbrust (FR)   Peperonata	p.P.	23.50

### Schwein:

Schweins-Piccata   Tomatensauce	p.P.	24.50
Schweinsgeschnetzeltes   Rahmsauce   Pilze	p.P.	26.50

### Kalb:

Kalbshackbraten   Pommery-Senfsauce   Kohlgemüse	p.P.	24.50
--	------	-------

Kalbsgeschnetzeltes   Rahmsauce   Pilze	p.P.	35.50
Kalbssteak   grüne Pfeffersauce   saisonales Gemüse	p.P.	42.50
Kalbs-Saltimbocca   Rotweinsauce   saisonales Gemüse	p.P.	39.00
Kalbskopfbäggli   Rotweinsauce   saisonales Gemüse	p.P.	41.50
Rind:		
Rinderschmorbraten   Rotweinsauce   saisonales Gemüse	p.P.	37.50
Irish beef Rinderfilet   Portwein-Jus   saisonales Gemüse	p.P.	52.00
Irish beef Rinds-Stroganoff	p.P.	44.00
Irish beef Entrecôte   Cafe de Paris Sauce   Blattspinat	p.P.	42.00
Lamm :		
Lamm-Curry Burgfresh	p.P.	39.00
Lamm-Rack   Kräuterkruste   saisonales Gemüse	p.P.	51.00
Fisch :		
Zanderfilet   Safransauce   Blattspinat	p.P.	29.00
Doradenfilet   Honig-Senf-Dillsauce   Pak choi	p.P.	35.00
Forellenfilet   Kräutersauce   Blattspinat	p.P.	32.00
Victoria Barsch   Sauce mornay   Broccoli	p.P.	27.00
Vegetarisch :		
Trüffel-Ravioli   Trüffelsauce	p.P.	26.50
Feigen-Pecorino-Ravioli   Parmesansauce	p.P.	22.00
Gemüse-Curry   Basmatireis	p.P.	24.00
Gemüse-Piccata   Tomatensauce	p.P.	21.00
<b>Zu jedem Gericht, falls nicht schon erwähnt, dürfen Sie sich eine Beilage auswählen:</b>		
Kartoffel-Gratin   neue Kartoffeln   Kartoffelpüree   Basmatireis   Reis   Spätzli   Tagliatelle		
Dessert:		
Schoggichueche   Sauerrahm-Sauerrahm-Mascarponeglace	p.P.	9.50

Tiramisu	p.P.	7.00
Panna cotta   Beeren	p.P.	8.50
Fruchtsalat   Rahm	p.P.	10.50
Duett vom Schoggimousse	p.P.	11.00
Cheesecake	p.P.	10.00

## Catering-Preise für Materialien & Mitarbeiter

### Personal:

Mitarbeiter Service	pro Stunde	47.00
Chef de Service	pro Stunde	65.00
Mitarbeiter Küche	pro Stunde	47.00
Küchenchef	pro Stunde	65.00

### Materialien:

Stehtisch	pro Stück	50.00
Husse	pro Stück	15.00

### Lieferung:

Bis 5 km. Radius & Weg	pro Fahrt	20.00
Bis 10 km. Radius & Weg	pro Fahrt	35.00
Bis 20 km. Radius & Weg	pro Fahrt	50.00
20 km. +	Auf Anfrage	



## Getränke

Mineral mit & ohne	7.5 Dl.	7.00
MinerL mit & ohne	4 Dl.	3.90
Coca cola, Shorly, Sinalco etc.	3 Dl.	4.00
Orangensaft	1 L.	11.50
Cranberrysaft	1 L.	11.50
Orangen-Passionsfruchtsaft	1 L.	11.50
Kaffee & Espresso		3.90
Schale		4.50
Cappuccino		4.90

## Weine

### Schaumweine:

Selezione Prosecco DOC Treviso brut « SP »	7.5 Dl.	48.00
Champagner (Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive)	7.5 Dl.	78.00
Brut AOC (Rötiberg-Kellerei)	7.5 Dl.	65.00

### Weissweine Regional:

Margritli Riesling-Silvaner (GVS Weinkellerei)	5 Dl.	22.00
CW Cuvée Weiss (GVS Weinkellerei)	7.5 Dl.	39.00
Sauvignon blanc (Hedinger Weinkellerei)	7.5 Dl.	45.00
Seyval blanc (GVS Weinkellerei)	7.5 Dl.	41.00

### Rotwein Regional:

Alte Rebe Eisenhalde Pinot Noir (GVS Weinkellerei)	5 Dl.	30.00
Alte Rebe Eisenhalde Pinot Noir (GVS Weinkellerei)	7.5 Dl.	52.50
Hedinger Ambition (Hedinger Weinkellerei, Wilchingen)	7.5 Dl.	49.00
CR Cuvée Rot (GVS Weinkellerei)	7.5 Dl.	44.00

## Weisswein Italien:

Friulano "IL Resiano" (Cultweine) 2016 7.5 Dl. 59.00

## Weisswein Spanien:

Senglar Blanc (Delfi Sanahuja) 2017 7.5 Dl. 51.00

## Rotwein Italien:

Villa Antinori Riserva, Chinati classico DOCG Riserva (Marchesi Antinori) 2015 7.5 Dl. 58.00

Supergill Rosso IGT, 2016 7.5 Dl. 43.00

## Rotwein Spanien:

Senglar «der Eber» (Delfi Sanahuja), 2015 7.5 Dl. 65.00

Valdelana Selección Reserva (Bodegas Valdelana), 2014 7.5 Dl. 51.00

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte unter [www.beckenburg.ch](http://www.beckenburg.ch) & gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen/ wichtige Daten und Fakten

- Diese Vorschläge sind für Anlässe **ab 10 Personen** gemacht. Beachten Sie, dass Sie sich bei Catering mit Menü für ein Menü für alle Gäste entscheiden, ausgenommen Vegetarier, Kinder und Allergiker.
- Die bis **2 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl** ist für unsere Verrechnung massgebend!
- Für auswärtig bestellte Kuchen und Torten verrechnen wir den Kuchenservice pro Person mit CHF 5.50.