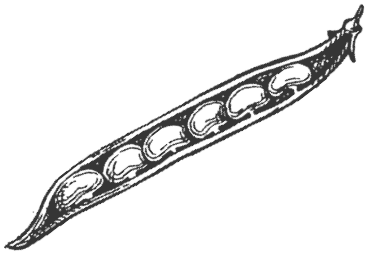
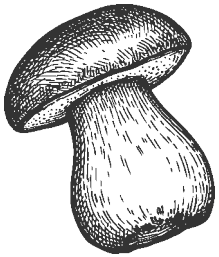


Greeny
greenyfood.ch



Catering - Kurse - Delivery



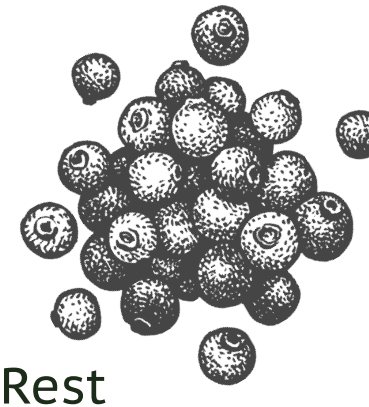


Delivery

Karte







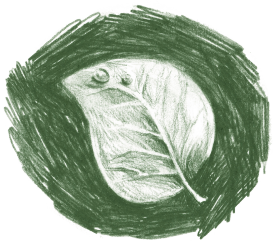
Geniessen, wann und wo Sie wollen – wir kümmern uns um den Rest

WERTE

Greeny
greenyfood.ch

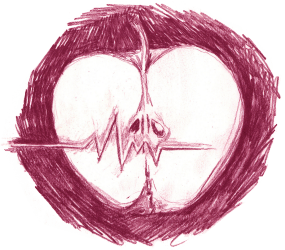
CATERING - KURSE - DELIVERY

FRESH



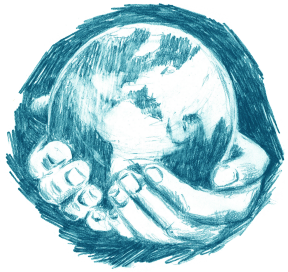
Von Grund auf frische und aussergewöhnliche Kreationen und handgemachte Spezialitäten live im einzigartigen Foodtruck von Profiköchen zubereitet!
Wir haben uns spezialisiert auf die ganzheitliche Verarbeitung von Fleisch (Special Cuts sowie Nose to Tail) und unförmigem Gemüse (Leaf to Root und Food Save).
Bei Greeny wird das Koch-Handwerk und Passion gelebt, ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe etc. dafür voller Geschmack, Kreativität und Knowhow!

HEALTHY

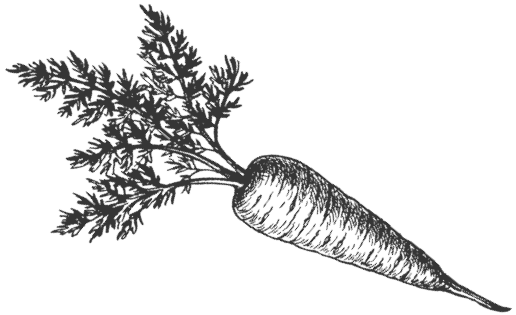


Essen soll verbinden und alle gemeinsam am Tisch vereinen. Aus diesem Grund kochen wir bewusst sowohl mit ökologisch produziertem Fleisch als auch vegetarisch und vegan - Alles hausgemacht, frisch und authentisch!
Ob auf ein spezielles Motto, Thema, Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anforderungen zugeschnitten, unser Diät- und Chefkoch **Mario Mäusli ist Ihr Spezialist und betreut Sie persönlich von der Offerte bis zum Event!** So können Sie und Ihre Gäste Ihren Event unbeschwert geniessen, wir kümmern uns um das Kulinarische!

NATURAL



Nachhaltigkeit ist unser Konzept und in jedem Aspekt bedacht. Wir übernehmen Verantwortung, handeln und kochen bewusst! Dies fängt bei der Auswahl nachhaltiger Lebensmittel an: **Nur Schweizer Fleisch und Milchprodukte**, die ganzheitliche Verwertung, saisonal, regional und wo möglich Bio. Den Solarstrom erzeugen wir gleich selber, verwenden ökologisches Mehrweggeschirr und Reinigungsmittel, vermeiden Foodwaste und Abfall. Selbst das Papier ist aus Gras und das Hosting in der Schweiz.



Apéro

Greeny
greenyfood.ch

Catering - Kurse - Delivery

Aus Erfahrung für ein **Apéro Riche empfehlen wir: 6-8 salzige und 1-3 süsse Häppchen pro Person oder 3-4 als Vorspeise**

Schweizer Fleisch

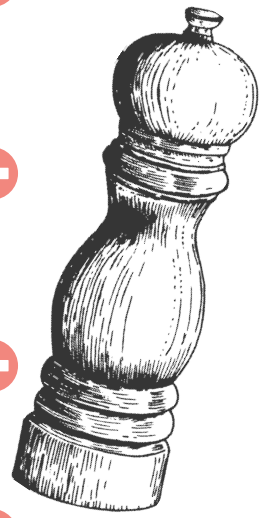
Boeuf Bourguignon
Rindfleisch- Rotwein- Eintopf mit Kartoffeln im Weckglas

Quiche Würfel
Die klassische Wähe neu interpretiert mit Speck, Käse und Freiland Eiern

Butter Chicken
Mildes Poulet Curry mit dem Greeny Twist im Weckglas mit Pita

Bacon Lollipop
Porkbelly an Apfel-Honig-Chipotle Marinade am Spiess

Mini Chicken Burger
Drunken Pulled Chicken, Jungsalat Kimchi im hausgemachten Bun

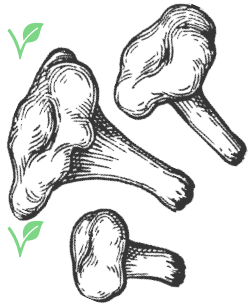


Greeny's Bestseller

48h Focaccia
Luftiges Pizzabrot mit unserem Pesto, Tomaten, Oliven und Rosmarin

Food Save Apéro
Lassen Sie sich überraschen von unseren nachhaltigsten Häppchen

Gemüsebeet im Topf
Gemüsesticks mit unseren Hummus und Brot-Erde im Blumentöpfli



Kimchi Sushi
Randen-Sushi-Reis, Greeny's Kimchi (fermentierter Kohl) im Noriblatt

Gugelhöpfli Trilogie
Drei Mini salzige Gugelhupf mit Käse, Speck oder Gemüse

Vegi und Vegan

Leaf to Root Salat
Saisonale Food Save Salat/Suppe mit hausgemachtem Dressing und Brot

Erbsen-Minze-Mousse
Leichtes Gartenerbsen - Mousse mit Zitrone und Minze auf Crostini



Antipasti-Tatar
Haus geräuchertes saisonales Grill Gemüse mit Balsamico auf Salatblatt

Gemüsetortilla
Spanisches Omlette mit Gemüse, Bergkäse und Freilandeiern

Mini Vegi Burger
Greeny's pulled Mushroom mit unserer BBQ Sauce, Bun und Pickels





LUNCH

Greeny greenyfood.ch

CATERING - KURSE - DELIVERY

Geliefert, auf Wunsch mit Buffetbetreuung. **Wähle je 1 Variante pro Gang aus!**

1. VORSPEISE

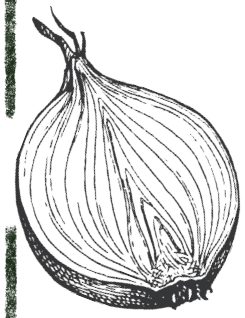
Greeny's Salat

Saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing und Brot

oder

Food Save Suppe

Aus unförmigem Gemüse wird eine herrliche Cremesuppe mit Hausbrot



2. HAUPTGANG

Ghackets und Hörnli - Greeny Style

Geräucherter und niedergegarter Oxtail von Hand gezupft oder brewbee Brewbee-Biergersten-Hack. Serviert mit Schweizer Hörnli, Bergkäse und Apfelmus

oder

Greeny's Butter Chicken

Fruchtiges und leichtes Curry mit Schweizer Poulet oder Paneer (Grillkäse) und dem Greeny Twist. Serviert mit Bioreis und Pitabrot

oder

Festtagsbraten

Niedergegarter saftiger Rindsbraten oder ganzes Bio-Gemüse tranchiert. Serviert mit Whisky- Jus, hausgemachten Semmel-Knödel und Saison-Grill-Gemüse



3. DESSERT



Cinnamon Roll

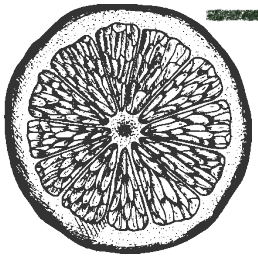
Hausgemachte Zimtschnecke mit unserem Dulce de Leche Guss

oder

Greeny's Cookies

Unsere Lieblings Cookies mit bester Schokolade und Banane

4. DRINKS



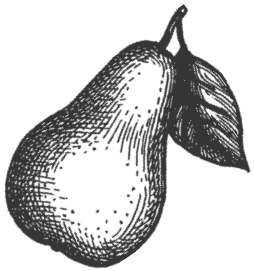
Hausgemachter Eistee

Eigene Kreation aus Kräuter- und Früchte-Teeaufgüssen gesüsst mit bestem Schweizer Most

oder

Infused Water

Aromatisiertes Wasser mit saisonalen Früchten und Kräutern - Die perfekte zuckerfreie Erfrischung! Auf Wunsch individualisieren mit verschiedenen Sirups



Sweets

Greeny
greenyfood.ch

Catering - Kurse - Delivery

Geliefert, auf Wunsch mit Servicepersonal. Getränke ohne Gläser, **Als Dessert empfehlen wir 2-3 Stk pro Pers.**

Dessert

Streuselkuchen

Saisonaler Früchte Streusel- Mohn - Kuchen frisch gebacken

Süessmoscht Cremä

Ein Stück Heimat zum Löffeln - eines der ältesten Desserts der Schweiz

Bio Ricotta Cheesecake

Hausgemachter Nobake Cheesecake mit saisonalem Früchte Topping

Gugelhöpfli Trilogie



Dreierlei Mini Gugelhöpfli
Schoggi-, Rüebli- und Nuss

Wolke7

Greeny's Eigenkreation: Pancakes mit leichter Joghurtcreme und Beeren oder Kompott

Greeny's Cookies

Unsere Lieblings Cookies mit bester Schokolade und Banane



Getränke einzeln

Hausgemachter Eistee

Eigene Kreation aus Kräuter und Früchtetee gesüsst mit bestem Schweizer Most

Infused Water

Aromatisiertes Wasser mit Früchten und Kräutern. Die perfekte zuckerfreie Erfrischung

Locher Craft Bier



Handgebrautes Craft Beer aus dem Appenzell
Sowohl mit und ohne Alkohol einfach Spitze

Schweizer Wein

Wir suchen die passenden lokalen Weine zu Ihrem Menü aus. Rot wie auch Weiss

Bio Kaffee und Espresso

ONESTO doppelt zertifizierter Bio und Fairtrade Kaffee, handgeröstet in Wädenswil

Frisch gepresster Saft

Nichts schmeckt besser als live gepresster Bio (Orangen)saft. 100 % Frucht und Liebe

Packages

Alkoholfrei

- 2 Gläser Eistee
- unlimitiert Infused Water
- Auf Wunsch Kaffee und Espresso



Anstossen

- 2 Gläser Eistee
- unlimitiert Infused Water
- 1 Fläschli Craft Bier
- 1 Glas Weisswein
- Auf Wunsch Prosecco
- Auf Wunsch Kaffee und Espresso

Party

- 2 Gläser Eistee
- unlimitiert Infused Water
- 2 Fläschli Craft Bier (auch alkoholfrei)
- 1 Glas Weisswein
- 1 Glas Rotwein
- 1 Kaffee oder Espresso
- Auf Wunsch Cocktails und Mocktailbar



EXTRAS

Greeny
greenyfood.ch

CATERING - KURSE - DELIVERY

Zu den Menüpreisen kommen je nach bestelltem Umfang noch folgende Dienstleistungen dazu:

INFRASTRUKTUR

Lieferkosten

Wir liefern die Speisen angerichtet warm oder kalt, zur vereinbarten Zeit zu Ihnen. Sofern kein Service vor Ort gebucht ist, holen wir das Material am nächsten Tag wieder ab. Kosten pro Weg von Birmensdorf ZH aus berechnet

Reinigungs Pauschale

Reinigungsgebühr für das Mehrweggeschirr wie Weckgläser, Platten etc.
Pro Person und je nach Umfang.

Geschirr

Falls Sie nicht genügend Geschirr wie Teller, Gläser, Besteck etc. haben organisieren wir Ihnen das gerne und kümmern uns auch um den Abwasch

PERSONAL

Professionelle Buffet Betreuung

So müssen Sie sich um nichts kümmern, wir liefern alles an, bauen das Buffet auf und Betreuen es sowie beraten die Gäste. Danach bauen wir alles ab.

Servicepersonal und Getränkeservice

Sie möchten ein Flying Dinner oder gerne den Getränkeausschank, Gästebetruung und Abräumservice etc. an uns abgeben? Kein Problem wir haben die passenden Profis!

CATERING ABLAUF

1. Anfrage

Sie fragen uns per Mail oder Telefon für Ihren Event mit **Datum, Location, Gästezahl** an

2. Offerte

Anhand Ihrer **Menü- und Getränkeauswahl** sowie Zeitplan erstellen wir Ihnen eine persönliche Offerte

3. Details klären

Falls nötig passen wir das Angebot Ihren Wünschen entsprechend an, bis Sie damit glücklich sind

4. Auftragsbestätigung

Wenn alles passt erstellen wir Ihnen eine Auftragsbestätigung und Anzahlung von 60%

5. Ihr Event

Wir liefern Ihnen die bestellten Speisen in beheizten oder gekühlten Thermboxen, diese reichen ungeöffnet ca. 2 Std. Auf Wunsch übernehmen wir auch den Service vor Ort. Danach wird alles wieder abgeholt.