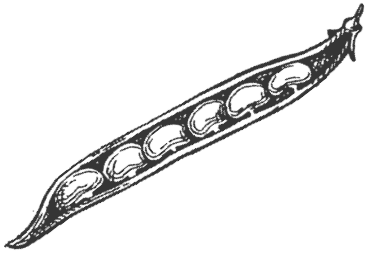
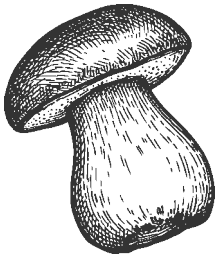




Greeny
greenyfood.ch

Catering - Kurse - Delivery



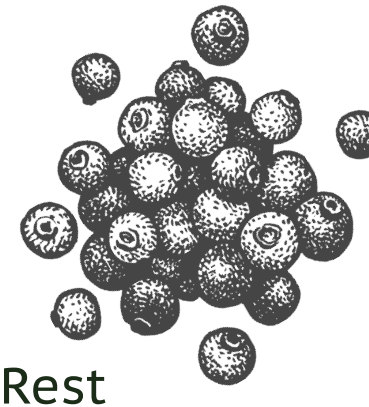


Catering

Karte







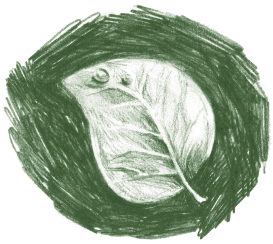
Geniessen, wann und wo Sie wollen – wir kümmern uns um den Rest

WERTE

Greeny
greenyfood.ch

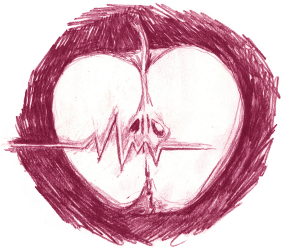
CATERING - KURSE - DELIVERY

FRESH



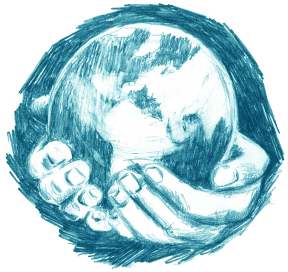
Von Grund auf frische und aussergewöhnliche Kreationen und handgemachte Spezialitäten live im einzigartigen Foodtruck von Profiköchen zubereitet!
Wir haben uns spezialisiert auf die ganzheitliche Verarbeitung von Fleisch (Special Cuts sowie Nose to Tail) und unförmigem Gemüse (Leaf to Root und Food Save).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

HEALTHY

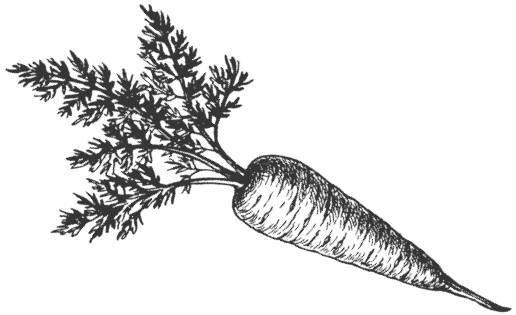


Essen soll verbinden und alle gemeinsam am Tisch vereinen. Aus diesem Grund kochen wir bewusst sowohl mit ökologisch produziertem Fleisch als auch vegetarisch und vegan - Alles hausgemacht, frisch und authentisch!
Ob auf ein spezielles Motto, Thema, Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anforderungen 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

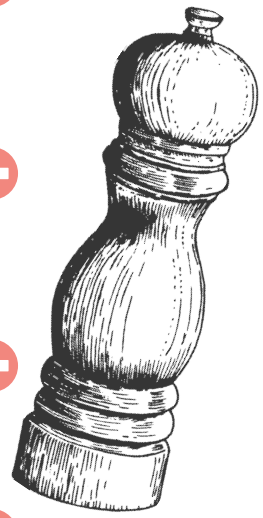
Boeuf Bourguignon
Rindfleisch- Rotwein- Eintopf mit Kartoffeln im Weckglas

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

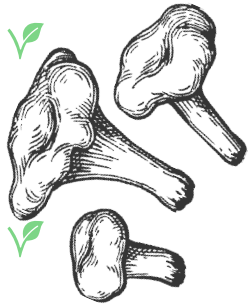


Greeny's Bestseller

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

Unsere Menüvorschläge speziell für kurze (Mittags) Caterings konzipiert. **Wähle je 1 Variante pro Gang aus!**

1. VORSPEISE

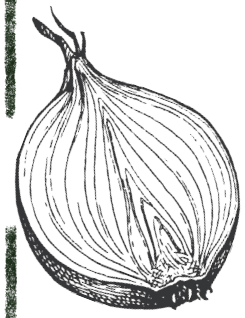
Greeny's Salat

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-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 live tranchiert. Serviert mit Whisky- Jus, hausgemachten Semmel-Knödel und Saison-Grill-Gemüse



3. DESSERT



Cinnamon Roll

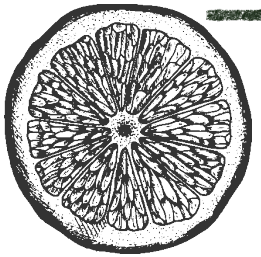
Hausgemachte Zimtschnecke mit unserem Dulce de Leche Guss

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



DINER

Greeny
greenyfood.ch

CATERING - KURSE - DELIVERY

Unsere Foodtruck Buffet Highlights. **Wählen Sie pro Kategorie je maximal zwei Gerichte und eine Beilage aus.**

LIVE RAVIOLI

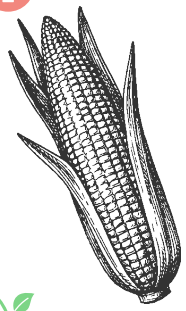
VOR ORT GEFÜLLT MIT 2 FÜLLUNGEN IHRER WAHL:

Pulled Chicken
Schonend im Wein gegartes Bio Huhn von Hand gezupft mit etwas Curry

Greeny's Bolo
Geräucherter und niedergegarter Schweizer Ochsenschwanz

Ricotta-Zitrone-Kräuter
Schweizer Bio Ricotta verfeinert mit Bio Zitronen und Kräutern

Grillgemüse
Geräuchertes Saison Grillgemüse mit hausgemachtem Pesto



GRILL PARTY

POTATOS, GEMÜSE UND 2 SPECIAL CUTS:

Schweins Secreto
Dieses butterzarte Metzgerstück wir auch das geheime Filet vom Schwein genannt

Weiderind Short Rips
Origin Gauchorips geräuchert und in Biermarinade 18Std niedergegart

Schweizer Grillkäse
Nicht quitschender Grillkäse aus Oberbüren in Haus-Marinade

Butterfly Chicken
Bio Bruderhahn mit unserem Coffee Rub mariniert, am Knochen grilliert



BURGER PARADE

GREENY BUNS MIT 2 PATTYS IHRER WAHL:

Smashed Beef Burger
Schweizer Weidebeef live vor Ort gewolft mit Raclette Käse und unserer Burger Sauce

Drunken Pulled Chicken
Im Weisswein gegartes Bio Huhn von Hand gezupft mit Kimchi und Jungsalat

Smoked Antipasti
Geräuchertes Saison Grillgemüse mit unserem Pesto und wahlweise Mozzarella

Pulled Mushroom
Gezupfte Schweizer Pilze an unserer BBQ Sauce mit Pickels und knackigem Salat



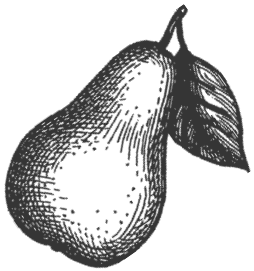
BEILAGEN

Salatbuffet Vielseitige Salatvariation mit Hausbrot und Dressing

Grill-Gemüse Saisonales Gemüse vom Grill an Tomatensauce

Baked Potato Ofenkartoffeln mit Sourcream und verschiedenen Toppings





SWEETS

Greeny
greenyfood.ch

CATERING - KURSE - DELIVERY

Unsere hausgemachten Desserts und Getränke muss man einfach probieren! **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

Frische Crêpes

Live vor Ort zubereitete süsse Cêpes nach Hausrezept gefüllt nach Wahl



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 Mocktails

Sollte die im Package enthaltenen Mengen aufgebraucht sein informieren wir Sie vor weiterem Ausschank

Extras

Catering - Kurse - Delivery

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

Infrastruktur

Foodtruck Pauschale

Exklusiv Tagesmiete für den einzigartigen Foodtruck inkl. (Verbrauchs)-Material und Gas. (Grösse für Standplatz: 8m Länge 3m Höhe und 2m Breite plus Klappe links 1m)

Wegkosten

Wir kommen zu Ihnen. Unser rollendes Restaurant kommt den ganzen Weg zu Ihnen und Ihrer Event Location. Pro Weg von Birmensdorf ZH aus berechnet

Geschirr

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

Personal

Showkoch und Manager

Um zu garantieren, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird, ist unser international erfahrener Chefkoch, Diätkoch und Geschäftsführer Mario Mäusli persönlich, für Sie da!

Greeny's Gastro Profis

Unsere Top ausgebildeten und zuvorkommenden Mitarbeiter geben alles für Sie und Ihren unvergesslichen Event! Sowohl Küche wie auf Wunsch auch Service

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

Am Event treffen wir ca. 2 Std vor dem Ersten Gang bei Ihnen ein. Richten ein, kochen frisch und live. Ca. 1-2 Std nach dem letzten fahren wir wieder ab. Sollten es noch Resten geben, vakuumieren wir Ihnen diese gerne Portionsweise für Sie.