Zenhäusern

La passion des saveurs | Aus Liebe zum Genuss

KATALOG

TRAITEUR-SERVICE

Aperitifs · Cocktail-Dinner · Menüs · Buffets · Fondues







KONTAKT traiteur@chezzen.ch • 027 327 27 26

INHALT

UNSER ANGEBOT



Preise in CHF pro Person, ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

APERITIFS

ab 15 Pers.

03	Tradition	16.–
04	Dent Blanche · 8 Stück	16.–
05	Weisshorn · 11 Stück	22.–
06	Edelweiss · 11 Stück	22.–

COCKTAIL-DINNER

07	Maya · ab 15 Pers.	34.–
08	Cervin · warm · ab 20 Pers.	45.–

FONDUES

ab 20 Pers.

14	Fondue Chinoise	43.–
15	Fondue Bressane	36.–

MENÜS

ab 20 Pers.

09	Menü 1	33.–
09	Menü 2	43.–
10	Menü 3 *	52.–
10	Vegetarisches Menü *	35.–
11	Saisonmenü *	59.–

BUFFETS

ab 20 Pers.

12	Buffet 1	40.–
12	Buffet 2	48.–
13	Buffet 3	52.–

* Anwesenheit eines Kochs erforderlich.

Vegetarisch

Fondues: Caquelon und Fonduegabeln inbegriffen.

APERITIF

TRADITION



Brotplatte Käse und Fleisch

Brotplatte aus diversen Bauernbrot-Brötchen:

4 Sorten Käse
Speck
Trockenfleisch
Knoblauchwurst
Rohschinken
Salami
Braten
Garnituren

Gemüse-Dips mit Sauce

Mini-Canapés Tradition

Lachs Lauch
Walliser Käse
Tomaten Basilikum
Chorizo Walliser
Walliser Rohschinken
Schinken

Partybrote Klassisch

Trockenfleisch
Schinken, Salami
Käse

Ab 15 Personen

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

Vegetarisch

16.00
PRO PERSON

APERITIF

DENT BLANCHE



Salzige Häppchen

Mini-Roggenstick mit Trockenspeck
Mini-Canapé Karotten
Crevetten-Chorizo-Häppchen

Mini-Canapés Tradition

Lachs Lauch
Walliser Käse
Tomaten Basilikum
Chorizo Walliser
Walliser Rohschinken
Schinken

Mini-Schinkengipfeli

Salzige Häppchen VS

Mini-Roggenstick Rohschinken
Roggendreieck Trockenfleisch
Mini-Canapé Walliser Käse
Amuse-Bouche mit Ziegenkäse aus Grimisuat und Walliser Speck
Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen
Amuse-Bouche mit Ziger und Mini-Salami

Mini-Canapés Land & Mer

Truthahn
Walliser Speck
Thunfisch
Lachs
Walliser Käse
Crevetten und Mango

Ab 15 Personen · 8 Stück pro Person

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

Vegetarisch

16.00
PRO PERSON

APERITIF

WEISSHORN



Salzige Häppchen VS

Mini-Roggenstick Rohschinken

Roggendreieck Trockenfleisch

Mini-Canapé Walliser Käse

Amuse-Bouche mit Ziegenkäse aus Grimisuat und Walliser Speck

Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen

Amuse-Bouche mit Ziger und Mini-Salami

Salzige Häppchen Vegetarisch

Ziegenkäse Kugeln

Ratatouille Häppchen

Amuse-Bouche Raclette und Walliser Aprikosen

Süsskartoffel Cracker

Mini-Canapé Ei

Roggendreieck Käse

Salzige Häppchen Fisch

Mini-Canapé mit Jakobsmuscheln

Roggendreieck Lachs

Mini-Canapé Crevetten und Mango

Mignardise mit Eglifilet aus dem Wallis

Mini-Canapé Thunfisch

Gemischtes salziges Blätterteigkonfekt

Spinat

Mini-Schinkengipfeli

Frischkäse & Kräuter Gr.-St.-Bernhard

Pizza

Trockenfleisch Senf

Partybrot / Nordisch

Thunfisch auf asiatische Art

Pastrami und Coleslaw

Rauchlachs und Frischkäse mit Zitrone

Ab 15 Personen · 11 Stück pro Person

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

Vegetarisch

22.00

PRO PERSON

APERITIF 100 % VEGETARISCH

EDELWEISS



Salzige Häppchen Vegetarisch

Ziegenkäse Kugeln

Ratatouille Häppchen

Amuse-Bouche Raclette und Walliser Aprikosen

Süsskartoffel Cracker

Mini-Canapé Ei

Roggendreieck Käse

Salzige Häppchen Vegetarisch

Rote-Bete-Törtchen mit Hummus

Spinatbiskuit mit Ziegenkäsemousse und Walnüssen

Blätterteigpastetli mit Auberginenkaviar

Gegrillter Zigerkäse mit Tapenade

Partybrot / Vegetarisch

Karotten-Zitrone

Käse-Aprikose

Ziegenkäse aus Grimisuat mit Baumnüssen

Tomate-Mozzarella

Thai-Frischkäse

Gemüse-Dips mit Sauce

Ab 15 Personen · 11 Stück pro Person

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

22.00

PRO PERSON

COCKTAIL-DINNER

MAYA



Mini-Canapés Land & Mer

Truthahn
Walliser Speck
Thunfisch
Lachs
Walliser Käse
Crevetten und Mango

Salzige Häppchen VS

Mini-Roggenstick Rohschinken
Roggendreieck Trockenfleisch
Mini-Canapé Walliser Käse
Amuse-Bouche mit Ziegenkäse aus Grimisuat und Walliser Speck
Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen
Amuse-Bouche mit Ziger und Walliser Birnen

Wrap-Rouladen

Chorizo
Wasabi-Pistazien
Geräucherter Lachs

Gemischtes salziges Blätterteigkonfekt

Spinat
Mini-Schinkengipfeli
Frischkäse & Kräuter Gr.-St.-Bernhard
Pizza
Trockenfleisch Senf

Partybrot / Nordisch

Thunfisch auf asiatische Art
Pastrami und Coleslaw
Rauchlachs und Frischkäse mit Zitrone

SÜSSE HÄPPCHEN

Kaffee-Eclair · Himbeere und Vanille · Passionsfrucht-Macaron · Vanille-Caramel · Zitronenmürbteig · Choco Praliné · Brownie mit Mandeln

MACARONS

Erdbeere · Pistazie · Zitrone · Schokolade · Vanille Mokka

Ab 15 Personen

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

Vegetarisch

34.00
PRO PERSON

COCKTAIL-DINNER **WARM**

CERVIN



Mini-Canapés Tradition

Lachs Lauch
Walliser Käse
Tomaten Basilikum
Chorizo Walliser
Walliser Rohschinken
Schinken

Salzige Köstlichkeiten

Windbeutel mit Frischkäse und Haselnüssen
Roastbeef tonnato
Mini-Eclair mit geräuchertem Lachs
Tataki vom Thunfisch mit Sesam und Wasabi

Salzige Häppchen

Crevetten-Chorizo-Häppchen
Ziger-Mousse
Mini-Roggenstick mit Trockenspeck
Mini-Canapé Karotten
Polar mit Coleslaw und Putenfleisch
Amuse-Bouche mit Trockenfleisch

Warme Aperitifs Klassisch

Pouletspiessli Panko
Caramelisierte Gambasspiessli mit Ananas
Mini-cheeseburger
Malakoff nach Walliser Art

Mini-Schinkengipfeli

Süsse Häppchen

Kaffee-Eclair
Himbeere und Vanille
Passionsfrucht-Macaron
Vanille-Caramel
Zitronenmürbteig
Choco Praliné
Brownie mit Mandeln

Ab 20 Personen · 19 Stück pro Person

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

Vegetarisch

45.00
PRO PERSON

Menü 1

VORSPEISE

Walliser Salat

Trockenfleisch, Bagnes 4, Kartoffeln,
getrocknete Aprikosen und Baumnusskerne

• • •

HAUPTGANG

Schinken am Stück

Waldpilzsauce
Polenta-Schnitte
Saisonales Gemüseallerlei

• • •

DESSERT

Apfel-Rosmarin-Crumble

33.00
PRO PERSON

Menü 2

VORSPEISE

Roggenbrot vom Bäcker

mit Lachs, Kräutercreme, Tête de Moine und
Salat

• • •

HAUPTGANG

Lammhaxe mit Honig und Soja,
langsam geschmort

Pastinakenpüree mit Safran
Marktgemüse

• • •

DESSERT

Schoko Beeren

43.00
PRO PERSON

Ab 20 Personen

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

Menü 3

VORSPEISE

Safrancreme, gebratene Jakobsmuscheln und feines Gemüse

• • •

HAUPTGANG

Dorade gefüllt mit Basilikum und getrockneten Tomaten, gerösteter Speck

Sauce Vierge
Karottenmousseline mit Kreuzkümmel
Marktgemüse

• • •

DESSERT

Birnen-Eisenkraut-Macaron

52.00
PRO PERSON

VEGETARISCH

Vegetarisches Menü

VORSPEISE

Blätterteiggebäck mit Waldpilzen und kleinem Salat

• • •

HAUPTGANG

Kürbisrisotto

mit Marronistückchen und Haselnüssen

• • •

DESSERT

Apfel-Rosmarin-Crumble

35.00
PRO PERSON

Ab 20 Personen · Anwesenheit eines Kochs erforderlich

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

MENÜ

Saisonmenü

VORSPEISE

Forellentatar aus Vionnaz

Alpenblütensalz und Limette

• • •

HAUPTGANG

Schweizer Rinds-Entrecôte, bei Niedertemperatur gegart

Sauce mit Walliser Syrah
Mailänder Risotto
Variation von Wurzelgemüse

• • •

DESSERT

Yuzu-Mandarinen-Macaron

59.00
PRO PERSON

Ab 20 Personen · Anwesenheit eines Kochs erforderlich

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

Buffet 1

KALTES BUFFET

Roastbeef mit hausgemachter Tartarsauce
Saisonale Terrine aus dem Haus Planchamp
Crevetten-Cocktail
Salatsortiment

• • •

WARMES BUFFET

Geflügelbrust mit Eierschwämmensauce
Gebratene Grenaille-Kartoffeln
Gemüse der Saison

• • •

TORTENBÜFFET

2 halbe Schnitten pro Person

Geschmacksrichtungen nach Wahl:
Framboisine, Mousse aux 2 chocolats,
Passionsfrucht, Schwarzwäldertorte, Caramel
Roggen

40.00
PRO PERSON

Buffet 2

KALTES BUFFET NACH WALLISER ART

Carpaccio aus Trockenfleisch
Saisonale Terrine aus dem Haus Planchamp
Zandertartar und Tomatentrio mit Kresse
Käseplatte aus der Schweiz

Mont-Vully, Etivaz, Bleu de Fribourg, Tomme aus der Region, Alm aus der Region, Nüsse

Salatsortiment

• • •

WARMES BUFFET

Schweinefilet in Senfsauce nach alter Art
Kartoffelstampf
Gemüse der Saison

• • •

MINI-PÂTISSERIE-SORTIMENT

Fruchttörtchen
Dacquoise mit exotischen Früchten
Pain de Gênes mit Passionsfrucht und Himbeere
Brownie mit Karamell
Windbeutel mit Haselnüssen und Aprikosen
Apfel-Rosmarin-Crumble

48.00
PRO PERSON

Ab 20 Personen

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

BUFFETS

Buffet 3

APERITIF

Salzige Häppchen VS

Mini-Roggenstick Rohschinken
Roggendreieck Trockenfleisch
Mini-Canapé Walliser Käse
Amuse-Bouche mit Ziegenkäse aus Grimisuat und Walliser Speck
Mini-Roggenstick Knoblauchwürstchen
Amuse-Bouche mit Ziger und Walliser Birnen

Salzige Häppchen Vegetarisch

Ziegenkäse Kugeln
Ratatouille Häppchen
Amuse-Bouche Raclette und Walliser Aprikosen
Süsskartoffel Cracker
Mini-Canapé Ei
Roggendreieck Käse

Salzige Häppchen Fisch

Mini-Canapé mit Jakobsmuscheln
Roggendreieck Lachs
Mini-Canapé Crevetten und Mango
Mignardise mit Eglifilet aus dem Wallis
Mini-Canapé Thunfisch

HAUPTGANG

Schweizer Kalbslende, bei niedriger Temperatur gegart

Grüne Pfeffersauce
Hausgemachter Gratin-Dauphinois
Saisonales Gemüseallerlei

• • •

TORTENBÜFFET

2 halbe Schnitten pro Person

Geschmacksrichtungen nach Wahl:
Framboisine, Mousse aux 2 chocolats, Passionsfrucht, Schwarzwäldertorte, Caramel Roggen

52.00
PRO PERSON

Ab 20 Personen

Preis ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

Vegetarisch

FONDUES

Fondue Chinoise

SALATBUFFET

Randen-Salat
Griechischer Salat
Taboulé
Caesar Salad

DIE FONDUE

Rindsrumpsteak und Geflügel

Gemüsebouillon
Saucen von der Grenette
(4 Saucen zur Auswahl)
Reis

MINI-PÂTISSERIE-SORTIMENT

Fruchttörtchen
Dacquoise mit exotischen Früchten
Pain de Gênes mit Passionsfrucht und Himbeere
Brownie mit Karamell
Windbeutel mit Haselnüssen und Aprikosen
Apfel-Rosmarin-Crumble

43.00
PRO PERSON

Ab 20 Personen · Caquelon und Fonduegabeln inbegriffen

Preis ohne anderes Material, Getränke und Servicepersonal.

FONDUES

Fondue Bressane

SALATBUFFET

Teigwarensalat
Gemischter Salat
Salat mit grilliertem Gemüse
Selleriesalat

DIE FONDUE

Poulet Bressane

Kokosfett
Saucen von der Grenette
(4 Saucen zur Auswahl)
Reis

TORTENBÜFFET

2 halbe Schnitten pro Person

Geschmacksrichtungen nach Wahl: Framboisine, Mousse aux 2 chocolats, Passionsfrucht, Schwarzwäldertorte, Caramel Roggen

36.00
PRO PERSON

Ab 20 Personen · Caquelon und Fonduegabeln inbegriffen

Preis ohne anderes Material, Getränke und Servicepersonal.

GUT ZU WISSEN

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person, ohne Material, Getränke und Servicepersonal.

Aperitifs und Cocktail-Dinner Maya ab 15 Personen; Cocktail Cervin, Menüs, Buffets und Fondues ab 20 Personen.

Menü 3, vegetarisches Menü und Saisonmenü: Anwesenheit eines Kochs erforderlich.

Fondues: Caquelon und Fonduegabeln inbegriffen.

Zenhäusern

La passion des saveurs | Aus Liebe zum Genuss

BESTELLUNGEN & AUSKÜNFTE

traiteur@chezzen.ch

027 327 27 26