



CATERING ANGEBOT



INFO@GREENYFOODTRUCK.CH



+41 (0)79 723 73 93



WWW.GREENYFOODTRUCK.CH

GREENY

STEHT FÜR EINE KREATIVE, BEWUSSTE, GENUSS- UND VERANTWORTUNGSVOLLE
GASTRONOMIE VON MORGEN



FRESH

Aus auserlesenen, marktfrischen und geschmackvollen Zutaten werden aussergewöhnliche Kreationen und handgemachte Spezialitäten live im Foodtruck vom Profikoch zubereitet!



HEALTHY

Massgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche! Bei Greeny gibt es nichts von der Stange. Ob auf ein spezielles Motto, Land, Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anforderungen zugeschnitten, unser Diätkoch ist Ihr Spezialist!



NATURAL

Wir übernehmen Verantwortung, da uns die Schweiz und die Umwelt am Herzen liegen. Deshalb verwenden wir beste nachhaltige regionale und saisonale Zutaten und handeln bewusst!

APÉRO RICHE

KNABBERN

Frisch gemachtes Popcorn mit Blütensalz	3.-
Geröstete Nüsse im Gewürz-Honig-Mantel	4.-

FLEISCH

Meatballs am Spiess - 🌿 inklusiv ein Dip nach Wahl	4.50
Boeuf Bourignon - im Glas Weckglas serviert	6.-
Greeny's «Butter Chicken» im Weckglas	5.-
Mini Poulet Schenkel im Haus Rub	4.50
Im Most geschmortes, gezupftes Poulet auf Ciabatta	5.-
Flanksteak, Chimichuri Sauce auf Duchessetaler	5.50
Pickles oder Dörrfrüchte im knusprigen Speckmantel	3.-
Quiche Lorraine-Würfel – Mit dem Greeny Twist	4.50

VEGI

Polenta Taler mit Lauchmousse und Bergkäsechip	3.50
Erbсли-Mousse auf Crostini	1.50
Falafel im Weck - 🌿 inklusiv ein Dip nach Wahl 🥕	4.-
Rüeblichrut-Pesto-Zopf - 🌿 inklusiv ein Dip nach Wahl	3.50
Antipasti-Tatar mit Frischkäse auf Ciabatta	3.-
Cruditées im Blumentopf – 🌿 inklusiv ein Dip nach Wahl 🥕	2.50
Kimchi Sushi – Randen-Reis, hausgemachtes Kimchi 🥕	3.-
Greenwrap – mit allem was Grün ist und Feta	3.50
Focaccia – Rosmarin, Cherrytomaten, Kartoffeln 🥕	3.-
Beluga Linsen Kaviar auf Buchweizen-Blinis	3.50
Fruchtige Saison Kaltschale/ Süsschen 🥕	3.-
Spanische Gemüse-Tortilla	3.50
Im Röstimuffin gebackenes Wachtelei	3.50

GREENY SPECIAL

Handgemachte Edel Würste nach Greeny's Hausrezept (120g / Stk.)	7.-
Food Save Tasting: 3 Überraschungs-Gerichte	je 1.50 = 4.50

EINERLEI AUS DREIERLEI

PIES IM WECK GEBACKEN

Shepherds Pie	5.50
Steak & Raclette	6.-
Veggie-Kichererbsen-Ragout	4.50

MINI BURGERS















Hacktätschli & Raclette	5.-
Gezupftes Poulet & Babyspinat	5.-
Grillgemüse & Tzatziki	4.50

LEAF TO ROOT SALAT


Rüebli Fermento	3.50
Radiesli	3.50
Randen	3.50

DIP ZUR AUSWAHL:

Alle Gerichte mit dem  Symbol beinhalten 1 Dip aus dieser Auswahl.
Jeder weitere Dip kostet: 1.50

-  Tzatziki
-  Scharfe Tomatensalsa 
-  Almendras 
-  Babaganoush 
-  Chimichuri 
-  Rüblichrut-Pesto
-  Apple City BBQ
-  Joghurt-Zitronensauce
-  Hummus – Randen / Zitronen-Fermento / schwarzer Sesam 

ZUFÄLLIG VEGAN

Alle Gerichte mit dem  Symbol, sind von Natur aus bereits vegan.
(Fast) alle anderen vegetarischen Gerichte können auf Wunsch auch rein pflanzlich für Sie zubereitet werden.

SÜSSE TRÄUME

Lieblings-Cookie	2.50
Ampel-Cake im Glas – Beeren, Rüepli, Zucchetti	3.50
Wolke7	5.-
Glace, Joghurt, Granita	4.-
Pavlova	4.50
Cheesecakemisú	6.-
Brönti Cremä mit Rahmtäfelí	4.50
Süessmoscht Cremä mit Apfelchip	4.50
Streuselkuchen-Würfel saisonal	3.50
Fruchtspiessli	3.-

DRINKS

Greeny's hausgemachter Eistee:	7.-l
--------------------------------	------

ALLE PREISE VERSTEHEN IN CHF UND INKL. MWST. 2.5&

INFOS & EXTRAS

APÉRO DELIVERY

Sparen Sie sich die Kosten für die Foodtruckpauschale und die Servicemitarbeiter

Wir liefern Ihnen das gesamte Apéro Riche Angebot auf Platten und in Weckgläsern unkompliziert zu Ihnen ins Geschäft oder Zuhause.

Wir deponieren unsere Kühlboxen, richten Kleinigkeiten vor Ort noch an und instruieren Sie.

Sie können Ihren Anlass ungestört geniessen und zeitlich unabhängig die Platten bzw. Weckgläser dann servieren, wann Sie möchten und so den Event kulinarisch untermalen.

Nach dem Event holen wir die Platten und Gläser wieder bei Ihnen ab.

LIEFERUNG

1. -/KM

AB 500. - GRATIS!

Wir liefern Ihnen auf die vereinbarte Zeit Ihre Wunschhäppchen, wohin Sie möchten.

Nach dem Event holen wir die Platten und Gläser wieder bei Ihnen ab.

Für die Anlieferung benötigen wir einen Parkplatz in der Nähe.

AGBS

Die [Allgemeinen Geschäftsbedingungen](#) sind Bestandteil jeder Offerte und damit des Vertrages.

DEKLARATION

Wir verwenden beste lokale Zutaten und unterstützen so kleine Betriebe und regionale Bauern, kochen von Grund auf frische, vollwertige und köstliche Gerichte.

Nachhaltigkeit ist bei Greeny keine Floskel, sondern wird aktiv gelebt. Darum servieren wir unsere Spezialitäten nicht in Wegwerfbehältern, sondern in hochwertigen Weckgläsern oder Emaille Geschirr.

Mit unseren auf alle Bedürfnisse massgeschneiderten Kreationen bringen wir alle gemeinsam an einen Tisch und untermalen Ihren Event kulinarisch!

FLEISCHHERKUNFT



ALLERGIEN & INTOLERANZEN

Für detaillierte Auskünfte zu den jeweiligen Speisen und deren Inhaltsstoffen, stehen wir gerne telefonisch oder per Mail zur Verfügung.