



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

PRO PORTION

KNABBERN

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

FLEISCH

Hausgemachte Meatballs am Spiess - 🌿 inklusiv ein Dip nach Wahl	4.50
Boeuf Bourignon - im Weckglas serviert	6.-
Greeny's Butter Chicken	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	3.50

VEGI

Haselnuss Polenta mit Erbenmousse und Bergkäsechip	3.50
Falafel im Weck - 🌿 inklusiv ein Dip nach Wahl 🥕	4.-
Frischkäse-Erbsli-Minze Mousse auf Crostini	1.50
Rüeblichrut-Pesto-Zopf Kranz- 🌿 inklusiv ein Dip nach Wahl	3.50
Antipasti-Tatar mit Frischkäse auf Ciabatta	3.-
Crudités - Mini Gemüsebeet- 🌿 inklusiv ein Dip nach Wahl 🥕	3.-
Kimchi Sushi – Randen-Reis, hausgemachtes Kimchi 🥕	3.-
Greenwrap – mit allem was Grün ist und Feta	3.50
Focaccia – Rosmarin, Cherrytomaten, Kartoffeln und Oliven 🥕	3.-
Beluga Linsen Kaviar auf Buchweizen-Blinis	3.50
Saisonale Schaum- Suppe oder Fruchtige Kaltschale 🥕	3.-
Spanische Gemüse-Tortilla	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

PRO PORTION

MINI BURGERS

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

LEAF TO ROOT SALAT


Rüebli Fermento – Eingelegte Rüebli mit Rüeblichrut Pesto Dressing	3.50
Radiesli – Vom Blatt, bis Stiel alles verwertet	3.50
Randen – Fermentierter Randensalat mit knackigen Blättern	3.50

DIP ZUR AUSWAHL:

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

-  Zaziki
-  Scharfe Tomatensalsa 
-  Almendras 
-  Babaganoush 
-  Chimichuri 
-  Rüeblichrut-Pesto
-  Apple City BBQ
-  Joghurt-Zitronensauce
-  Hummus – Randen *oder* Zitronen-Fermento *oder* 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.

HAUPTGANG MÖGLICHKEITEN

BUDGET

RICHTPREIS CA. 20.-

Buffet

Schöpfen Sie sich Ihr Wunschgericht am Foodtruck Buffet selbst.
Zur Auswahl stehen einfache Saucen-Gerichte mit saisonaler Beilage.

KLASSIK

RICHTPREIS AB 30.-

Foodtruck Erlebnis mit Showcooking

Schauen Sie dabei live zu, wie wir Ihr Wunschgericht und die passenden Beilagen direkt vor Ihren Augen zubereiten.
Auf der Folgeseite finden Sie mögliche Hauptgänge zur Inspiration.

APÉRO DELIVERY

Sparen Sie sich die Kosten für die Foodtruck Pauschale und das Personal

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.

HAUPTGANG INSPIRATIONEN

Folgend finden Sie eine Sammlung an möglichen Gerichten zur Vorspeise & Hauptgang. Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

VORSPEISEN

- Alpkäse Wurst Salat
- Apfel–Gurken–Minze-Salat
- Wähen Variation mit lauwarmen Gurkensalat
- Bündner Gersten-Salat
- Sellerie Carpaccio im Most gegart mit Kräutersalat
- Flammkuchen aus dem Waadtland

HAUPTGANG

FLEISCH

- Osso Bucco auf Nudel–Nest mit geschmolzenen Cherry Tomaten
- Hausgemachte Hacktätschli auf Kartoffelstampf mit karamellierten Rüeblü
- Waadtländer Saucissons Redli auf Kartoffelgratin mit Lauchstroh
- Ghackets & Hörnli mit Apfelmus aus verschiedenen Sorten
- Gezupfter Suure Mocke dazu Savoyard Kartoffeln und Bohnen Bündeli
- Züri Geschnetzeltes im Röstipastetli serviert mit Mischgemüse
- Poulet Involtini mit Mediterraner Füllung auf Bramata mit Röstgemüse
- Hausgemachte Edelwurst im «Schittli» auf Safranrisotto mit Ofengemüse

VEGI

- Birnen-Frischkäse-Raviolo mit gerösteten Nüssen und Thymian
- Älplermagronen im Glas geschichtet, karamellierte Äpfel und Zwiebelconfit
- Pastetli Variation mit drei verschiedenen Füllungen, inspiriert aus aller Welt
- Linsen-Kartoffel-Lauch Eintopf

SÜSSE TRÄUME

PRO PORTION

Greeny's Lieblings Schokoladen Cookie	2.50
Süessmoscht Cremä mit Apfelchip	4.50
Ampel-Cake im Glas – Beeren, Rüepli, Zucchetti	3.50
Wolke7 – Luftiger Muffin mit Joghurtcreme und frischen Beeren	5.-
Hausgemachte Pavlova mit Sauerrahm und Früchten	4.50
Cheesecakemisú – Cheesecake Boden mit Tiramisu Creme	6.-
Brönti Cremä mit Rahmtäfelı und Blüten	4.50
Streuselkuchen-Würfel saisonal	3.50
Bunte Fruchtspiessli	3.-
Bio Crêpes, live zubereiten mit Füllungen nach Wahl	5.-

DRINKS

Greeny's hausgemachter Eistee: gesüsst mit Schweizer Most	7.-l
Eigene Kreation aus unterschiedlichen Kräuter- und Früchte-Teeaufgüssen gesüsst mit bestem Apfelsaft. In der Vintage Glaskaraffe zum selbst «zapfen»	

Weitere Getränke und Wein offerieren wir euch gerne

ALLE PREISE VERSTEHEN IN CHF UND INKL. MWST. 7.7 %

INFOS & EXTRAS

FOODTRUCK PAUSCHALE

250.-

Tagesmiete für den einzigartigen Foodtruck inkl. (Verbrauchs)-Material.

ANFAHRT

1.50 / KM

Wir kommen zu Ihnen. Unser rollendes Restaurant kommt den ganzen Weg zu Ihnen und Ihrer Event Location.

SHOWKOCH UND MANAGER

89.-/STD

Um zu garantieren, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird ist unser international erfahrener Koch, Diätkoch und Chef persönlich für Sie da!

MITARBEITER

59.-/STD

Unsere sorgfältig ausgelesenen, qualifizierten und freundlichen Mitarbeiter geben Alles für Sie und Ihren unvergesslichen Event!

AGBS

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

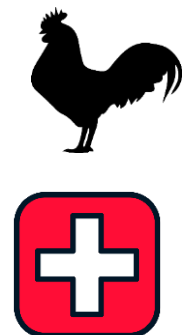
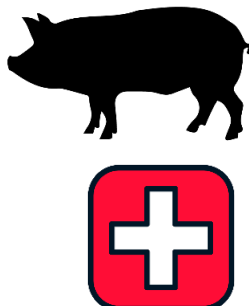
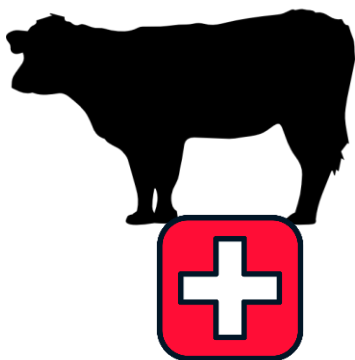
DEKLARATION

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.