



CATERING ANGEBOT



WWW.GREENYFOODTRUCK.CK



INFO@GREENYFOODTRUCK.CH



+41 (0)79 723 73 93

GREENY

STEHT FÜR EINE KREATIVE, BEWUSSTE, GENUSS- UND VERANTWORTUNGSVOLLE

GASTRONOMIE VON MORGEN

FRESH



Aus saisonalen & regionalen Zutaten werden von Grund auf, frische und aussergewöhnliche Kreationen und handgemachte Spezialitäten live im einzigartigen Foodtruck vom Profikoch zubereitet! Ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe etc. dafür voller Geschmack und Handwerk!

HEALTHY



Massgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse, Wünsche und Anforderungen! Ob auf ein spezielles Motto, Thema, Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anforderungen zugeschnitten, unser Diätkoch & Chefkoch Mario Mäusli ist Ihr Spezialist und betreut Sie persönlich! So können Sie und Ihre Gäste unbeschwert geniessen und wir untermalen Ihren Event kulinarisch!

NATURAL





Nachhaltigkeit ist Konzept und in jedem Aspekt bedacht. Wir übernehmen Verantwortung, handeln und kochen bewusst! Die auserlesenen nachhaltigen Lebensmittel beziehen wir von lokalen Klein Produzenten & Bauern, die wir persönlich kennen und hinter denen wir stehen! Den Solarstrom erzeugen wir selber, verwenden ökologisches Mehrweggeschirr, vermeiden Foodwaste uvm.

APÉRO RICHE


PRO PORTION

Wir empfehlen aus Erfahrung 6-8 verschiedene salzige Häppchen pro Person für ein Apéro Riche oder 3-4 als Vorspeise.





KNABBERN

Frisch gemachtes Popcorn mit Blütensalz 	2.-
Focaccia – mit Kartoffeln, Cherry Tomaten, Oliven und Rosmarin 	3.-
Quiche Würfel – Vegetarisch oder mit Speck	2.50
Hausgemachtes Knobli-Käse-Brot	3.-


FLEISCH

Handgerollte Meatballs am Spiess – Mit Dip nach Wahl 	4.50
Greeny's «Butter Chicken» im Weckglas	5.-
Im Most geschmortes, gezupftes Poulet auf Ciabatta	5.-
Pickles oder Dörrfrüchte im knusprigen Speckmantel	3.-
Mini Burger Hacktätschli & Raclette	6.-
Mini Burger «Pulled» Porc oder Chicken & Babyspinat	6.-


VEGI

Tessiner Polenta Taler mit Gemüse mousse und Bergkäsechip	3.50
Schweizer Falafel im Weckglas – Mit Dip nach Wahl  	4.-
Saisonales Antipasti-Tatar auf Ciabatta 	3.-
Greenywrap – Crêpesröllchen mit saisonalem Gemüse und Feta	3.50
Gartenerbsen-Minze-Mousse auf Crostini 	1.50
Spanische Gemüse-Tortilla	3.50
Mini Burger Grillgemüse & Tzatziki	5.-











GREENY SPECIALS

Flammkuchen live auf dem Grill zubereitet, zum Teilen	3.-
Hausgemachte Edelwürste mit Holzkohlesenf und Husbrot	6.50
Gemüsebeet im Blumentopf mit Pumpnickel-Erde und Hummus 	3.50


DIP ZUR AUSWAHL

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

1.50

 Tzatziki	 Scharfe Tomatensalsa 	 Rüblichrut-Pesto 
 Apple City BBQ 	 Joghurt-Zitronensauce	 Saisonaler Hummus 

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.

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 ins Geschäft, Nachhause oder wo auch immer Ihr Anlass stattfindet.

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.

Danach holen wir die Platten und Gläser wieder bei Ihnen zum vereinbarten Zeitpunkt ab.

HAUPTGANG MÖGLICHKEITEN

BUDGET

RICHTPREIS CA. 20.-

Foodtruck Buffet

Schöpfen Sie und Ihre Gäste sich Ihr Wunschgericht am Foodtruck Buffet selbst. Zur Auswahl steht eines der folgenden Gerichte plus eine passende Vegetarisch/Vegane Alternative.

SWISS CLASSICS

- Hausgemachte Hacktätschli auf Kartoffelstampf mit karamellisierten Rüebli
- Ghackets & Hörnli mit Apfelmus aus verschiedenen Sorten
- Züri Geschnetzeltes im Röstipastetli serviert mit Mischgemüse
- Älplermagronen mit karamellisierten Äpfeln und Röstzwiebeln

INTERNATIONALES REGIONAL

- Pastetli Variation mit drei verschiedenen Füllungen, inspiriert aus aller Welt
- Linsen Dal mit hausgemachtem Naan Brot 🥕
- Greeny's Butter Chicken mit Reis
- «Bruderhahn» Coq au Vin mit Beilage nach Wahl
- Boeuf Bourguignon mit Kartoffelstampf
- Kumpir- Ofenkartoffel mit verschiedenen Toppings auf Chili sin Carne 🥕

LIVE


RICHTPREIS AB 30.-

Foodtruck Erlebnis mit Livecooking


Schauen Sie unseren Profiköchen dabei zu, wie sie Ihr Wunschgericht direkt vor Ihren Augen zubereiten und anrichten.

Auf der Folgeseite finden Sie verschiedene zur Auswahl stehende Gerichte: Wählen Sie eines plus eine Beilage aus. Wir schlagen Ihnen dann die passende Vegetarisch/Vegane Alternative dazu vor.

LIVE ZUBEREITETE RAVIOLI, GEFÜLLT MIT:

- Formaggini (Frischkäse) Füllung
- Oxtail Ragout
- Chicken Tuna - Die wohl nachhaltigste Thon Alternative aus Bruderhähnen
- Tomaten Mozzarella mit Pesto
- Saisonales Gemüse 


SHOWSTÜCKE/ FESTTAGSBRATEN

- Greeny's legendärer rosa gebratener Tafelspitz mit Meerrettich Sauce
- «Suure Mocke» - die Sauerbraten Spezialität aus dem Emmental
- Bierkrustenbraten vom Schwein mit seiner Bier-Honig-Sauce
- Saisonaler vegetarischer Braten oder hausgemachter Seitan Rollbraten 

SPECIAL CUTS/METZGERSTÜCK

- Hausgemachte Edelwurst im «Schindeli» mit unserem Aktivkohlesenf
- Secreto - Das aromatischere, geheime Filet vom Schwein
- Bürgermeisterstück – Früher für Bürgermeister reserviert, Heute für Kenner
- Mit Kirschenholz gesmoke Short Rips vom Rind

GREENY'S BURGER

- Hausgemachter Rindsburger mit Raclettekäse & karamellierte Tomate
- «Pulled» Porc oder Chicken mit BBQ Sauce und Babyspinat
- Grillgemüse mit Pesto und wahlweise Büffel Mozzarella
- Veganes Patty mit hausgemachter «Veganaise» 

BEILAGEN / SIDES

Inkl. eine Beilage jede Weitere 5.-

· Semmelknödel	· Bramata Polenta	· Saisonales Risotto
· Gepickeltes / fermentiertes Gemüse	· Kartoffel: Stampf, Duchesse, Savoyard, Ofen	· Vielseitiges Salatbuffet

SÜSSE TRÄUME

PRO STÜCK

Live zubereitetes Tiramisu	6.-
Greeny's Lieblings Schokoladen Cookie	1.50
Süessmoscht Cremä mit Apfelchip	4.50
Cheesecake mit saisonalem Früchte Topping	5.-
Ampel-Cake – dreierlei Mini Gugelhöpfl: Beeren, Rüepli, Zucchetti	4.50
Wolke7 – Luftiger Muffin mit Joghurtcreme und frischen Beeren	5.-
Lavendel Crema Catalana – live flambiert	4.50
Saisonaler Streuselkuchen-Würfel	2.50
Bunte Fruchtspiessli	3.-
Bio Crêpes, live zubereiten mit Füllungen nach Wahl	5.-
Gugelhopf Pinnwand – Mini Gugelhöpfl in diversen Variationen	2.-

DRINKS

Greeny's hausgemachter Eistee: gesüsst mit Schweizer Most Eigene Kreation. In der Vintage Glaskaraffe zum selbst «zapfen»	7.-l
--	------

Weitere Getränke und Wein offerieren wir Euch gerne auf Anfrage

INFOS & EXTRAS

FOODTRUCK PAUSCHALE

250.-

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

ANFAHRT

1.50 / KM

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

SHOWKOCH UND MANAGER

75.-/STD

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

MITARBEITER

55.-/STD

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

GESCHIRR

AUF ANFRAGE

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

DEKLARATION

Wir verwenden beste lokale und saisonale 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.

Wir haben uns auf die Veredelung von Special Cuts (Spezielle Schnitttechnik von Fleischstücken) bzw. Metzgerstücke (Diese schmackhaften Fleischstücke legt der Metzger am liebsten für sich selbst auf die Seite) spezialisiert. Die nachhaltige Alternative zu den Edelstücken mit mehr Biss & Charakter.

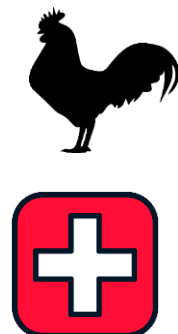
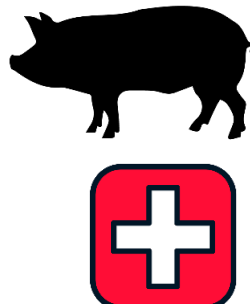
Beim Bio Poulet Fleisch unterstützen wir das Projekt Bruderhahn (henne & hahn, Hahn im Glück), welches den männlichen «Geschwistern» von Legehennen (welche normalerweise direkt nach der Geburt getötet werden) ein tierfreundliches und artgerechtes Leben ermöglicht mit viel Auslauf und Biofutter ohne Leistungsförderer.

Bei dem Gemüse arbeiten wir so viel wie möglich mit «unförmigen» Bio-Gemüse welches trotz bestem Geschmack so gar nie in den Handel gelangen würde und als Foodwaste endet da es nicht den «Schönheitsnormen» der Industrie entspricht. Dies bedeutet für uns einen grossen Mehraufwand, den wir aber bewusst & gerne auf uns nehmen!

FLEISCHHERKUNFT

Von der «Steiner Metzgerei» alles aus der Region:

Projekt «Bruderhahn»:



ALLERGIEN & INTOLERANZEN

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

AGBS

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