

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH



PARTYSERVICE

BARBECUE GRILL

HOLZKOHLE GRILL

KOCHKURSE

ASIATISCH

BUFFET

Rita Blösch - Styger
E-Mail: flying.grill@bluewin.ch

Wädenswilerstrasse 2
Tel. Mobile 079 235 54 81

8824 Schönenberg
Privat 044 780 00 66

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

EINE BEEINDRUCKENDE ERFOLGSGESCHICHTE

Rita Blösch, gelernte Köchin (genauer: weiblicher Koch), von der Gisenrüti ob Wädenswil, ist eine originelle und tatkräftige junge Unternehmerin. Mit ihrem beeindruckenden 24“ Cactus-Jack-Barbecue-Smoker auf einem Autoanhänger – übrigens der mächtigste Smoker in der weiten Umgebung – fährt sie dorthin, wo sie gebraucht wird. Das sichert bereits von den technischen Voraussetzungen her Top-Qualität.

Das wirklich einmalige kulinarische Grillerlebnis verdankt der Geniesser aber den brillanten und raffinierten Künsten der Köchin. Ob Schweinskarré Kaktus oder Rindsfilet Oasis, mit welchem Rita Blösch die **Barbecue-Weltmeisterschaft in Wil SG gewann**, oder etwa der excellente Kartoffelgratin – jede Kreation ist ein neues Erlebnis.

Dass „Rita's Flying Grill & Salad“ die gesamte Angebotspalette vom farbigen Salatbuffet bis zum traumhaften Dessert liefert, versteht sich von selbst. Getränke, Tische, Stühle, Bänke: alles aus einer Hand.

Es ist gar nicht so selbstverständlich, dass sich eine junge Frau in der ansonsten von Männern dominierten Grillwelt sowohl in der **Schweizermeisterschaft**, der **Europa-meisterschaft** und schliesslich der **Weltmeisterschaft** der Gilde immer in den ersten Rängen positioniert. Es liegt also nicht am Tagesglück, dass Rita Blösch solche Lorbeeren erringt, sondern eben an der einmaligen Meisterschaft, von welchem auch jeder Gourmet profitieren kann. Jedem Koch gelingt ab und zu ein tolles Ergebnis, aber nur ein stets auf höchstem Niveau gehaltenes Angebot zeichnet den wahren Könner aus.

Es erklärt sich beinahe von selbst, dass zu Spitzenleistungen auch qualitativ hochwertige Ausgangsprodukte gehören. Das Fleisch kommt beispielsweise vom familieneigenen Betrieb – dem väterlichen Bauernhof und dem Bruder der „metzget“. Rita Blösch hat also alles unter Kontrolle, was Produktion und Verarbeitung anbelangt.

Wirklich sympathisch sind aber auch die Preise. Da wird nicht ein „Weltmeister-schafts-Bonus“ einkalkuliert, nein, die Preise schlagen sogar oft das Angebot der „gewöhnlichen“ Konkurrenz. Und doch macht es eben ein bisschen Freude der besonderen Art, wenn man zu seinem Fest eine Weltmeisterin kochen lassen kann und die Gewissheit hat, dass alles stimmt. Wann leisten Sie sich dieses kulinarische „Feuerwerk“?

(pjm)

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

APÉRO



Apérobuffet

ab 100 Personen
ab 60 Personen
ab 40 Personen

Pro Person:

Fr. 13.50
Fr. 14.50
Fr. 16.50

Apéro Kalt

Käsebrett mit 6-9 Sorten Käse, Birnbrot und Trauben
Trockenfleischplatte mit Tannengeräuchertem Fleisch
Marinierter Parmesan mit Kräutern
Metzgerplatte mit 6 Sorten Fleisch
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella
Bruschette mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenpaste
Bruschette mit Nusspesto
Bruschette mit Frischkäse und Radiesli

Focaccia mit Rosmarin
Trüffelgrissini mit Landrauchschinken
Pasteten mit Cumberlandsauce
Spiessli mit getrockneten Tomaten und Oliven
Croudites mit Cocktail- oder Curry-Dip
Butterbretzel aus dem Holzofen
Fruchtplatten mit verschiedenen frischen Früchten
Wildlachs geräuchert mit Meerrettich, Butter und Toast
Marinierte Crevetten an Knoblauch und Kräutern
Chili Zuckermandeln
bv

Antipasti Mediterrani

Getrocknete Tomaten
Teufelshörnchen (Chili mit Frischkäse)
Gegrillte Peperoni in Öl eingelegt
Kapernfrüchte in Essig
Oliven „Kleopatra“ (Zitronen, Peperoncini, Knoblauch)
Oliven „Marocaine“ (Orangenschalen, Gewürze)
Feta mit pesto Peppone (würzig-scharf)

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

pro Stück

Apéro Warm

Hausgemachte Mini-Pastetli mit Schinkenfüllung	1.—
Quiche Lorraine	1.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	1.—
Käse- und Spinatküchlein	1.50
Feta-Gemüse-Krapfen	1.50
Hackfleischbällchen indische Art	1.—
Pouletspiessli Satay (Erdnusssauce)	1.50
Fleischkrapfen im Blätterteigmantel	1.50
Flammenkuchen mit Frühlingszwiebeln und Speckwürfeli	1.50
Pizza Michele	1.50

Canapés

à Fr. 2.50 pro Stück

Thonmousse
Kalbfleischwurst
Rauchlachs
Spargel-Ei
Käsemousse
Hawaii
Tartar

Apéro Variationen

pro Stück

Türmchen vom Rauchlachs und Avocado	4.50
Riesencrevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chili Sauce	3.50
Konfierte Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumschaum	4.00
Rindstatar auf Toast pikant gewürzt	4.50
Black Tiger Crevetten gebraten auf Ziegenfrischkäse mit Chutney im Glas serviert	6.00
Früchtespiessli	1.50
Hackfleischbällchen auf Zucchinirolle mit Cherrytomate	2.50
Bergkäse -/ Rohschinkenwürfel paniert und gebacken mit rassicem Dip serviert	4.50
Käsemousse mit Dörrapriokosen mit einer Speckfackel im Glas serviert	5.00

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL



Frisches Fleisch direkt vom Schweizer Bauernhof	Pro Kilogramm:
Schweinsfleischsteak	Fr. 26.—
Schweinskoteletts	Fr. 29.—
Filetrouladen vom Rind	Fr. 68.—
Kalbspießli mit Speck & Pflaumen	Fr. 64.—
Pouletspießli mit Früchten	Fr. 35.—
Fischspießli orientalische Art (Riesencrevetten, Pangasius, Früchte, Kokosflocken)	Fr. 44.—

Würste	Pro Portion:
Servelat	Fr. 1.60
Bratwürste (Schweins-, Kalbs-, Bärlauch, Curry-Würste)	Fr. 2.50

Grillsortiment (verschiedene kleine Bratwürste)	Pro Kilogramm:
	Fr. 22.—

Grillieren	Pro Stunde:
Arbeit	Fr. 50.—

GLUSCHTIGE VITAMINKÜCHE

Salatbuffet und diverse Saucen	Pro Person:
ab 100 Personen	Fr. 10.20
ab 50 Personen	Fr. 12.70
ab 35 Personen	Fr. 14.70

Wählen Sie dazu:

French-, Thousand Islands-, Balsamico- oder Italian-Dressing
Himbeer-, Mango- oder Ingweressig
Haselnuss-, Orangen- oder Kürbiskernöl

Beilagenspezialität	Pro Portion:
Kartoffelgratin von der Weltmeisterin	Fr. 4.00
Baked potato mit Sour cream	Fr. 2.50
Gemüsespiess kunterbunt	Fr. 2.50
Maiskolben mit Butter oder Chilibutter	Fr. 2.50
Kräuterbutter, Barbecue-Sauce	Fr. 2.—

Desserts	Pro Person:
Frischer Fruchtsalat	Fr. 4.50
Mohn-Mousse mit Aprikosensauce	Fr. 5.50

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

WELTMEISTER-MENU VOM GRILL „CACTUS JACK“

Vorspeisen

*Kleines Salatbuffet mit Nüssen und Kernen
(Vier Salate mit zwei Saucen)
Fr. 6.50*



*Italienischer Apéro
(Oliven „Kleopatra“, Oliven „Diavolo“, getrocknete Tomaten, Trüffelgrissini mit Parmaschinken,
Melonenschnitze, Teufelshörnchen)
Fr. 6.50*

Hauptgänge

*Zarter Braten vom Nierstück mit knuspriger Honigkruste
gedämpfte Tomaten mit einer leichten Quark-Gemüse-Füllung
Gnocchi „a la Nonna“ an einer sämigen Kräuter-Rahm-Sauce
Fr. 38.—*



*Saftiger Schwedenbraten vom Schwein mit dem unvergleichbaren Holzaroma vom Grill
Safran- oder Steinpilz-Risotto
Akzentuiert gegrillter Peperoni
Fr. 35.—*



*Zartrosa gebratenes Entrecôte auf Cranberry-Spiegel
serviert mit Pommes Pompadour
Saisongemüse aus der Pfanne
Fr. 43.—*



*Pesce tre stagioni (Mixed Grill vom frischen Fisch):
Thunfisch, Lachs und Riesencrevetten grilliert,
begleitet von einer feurigen Curry-Sauce,
dazu orientalischer Dattelpreis
Spiess mit exotischen Früchten
Fr. 41.—*

Oder geniessen Sie vom Smoker Cactus Jack...

- ... Spare ribs
- ... Poulet mit Paprika-Marinade
- ... Metzgermeisterbraten mit raffinierter Apfelkorn-Nelken-Glasur
- ... Baked potatoes mit Sour cream
- ... Tandoori Chickenlegs

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

ASIATISCHES SCHLEMMERBUFFET

Die Natur hat die Küche Asiens mit einem unglaublichen Reichtum an Gewürzen ausgestattet. Wer die fernöstlichen Speisen probiert, schickt seinen Gaumen auf eine Abenteuerreise. Ein grossartiges und betörendes Vergnügen für die Sinne!

Buffet

ab 100 Personen
ab 60 Personen
ab 40 Personen

Pro Person:

Fr. 45.—
Fr. 50.—
Fr. 55.—

Spezialität

Kokossuppe
Tandoori Chickenlegs
Mangosalat von grünen Mangos mit Rindfleisch
Tomaten-Eier Curry
Grünes Schweinefleisch-Curry
Eier in Koriandersauce
Hackfleischbällchen mit Kashmir Curry
Rindfleisch an Penang Curry
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
Gemüsepapaya-Süsskartoffel-Curry
Rotes Riesencrevetten-Curry mit Ananas
Indische Fladenbrote mit Joghurtsauce und Gurken
Schweinefleisch Sweet & Sour
Pouletbruststreifen Satay
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Schweinefleisch
Pfannengerührtes Gemüse mit Sojasauce

Land:
Thailand
Indien
Thailand
Indien
Thailand
Thailand
Indien
Thailand
China
Thailand
Thailand
Indien
China
Thailand
Thailand
China

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

Desserts

Cocos Panna cotta mit Fruchtcoulis
Gepfefferte Ananas mit Vanilleeis
Zuckerbällchen
Cocos Mousse mit Kumquatsauce
Exotischer Fruchtsalat

Rita's Special
Indien
Indien
Thailand
China

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

TAVOLA ITALIANA

Buffet

ab 100 Personen
ab 60 Personen
ab 30 Personen

Pro Person:

Fr. 45.—
Fr. 50.—
Fr. 55.—

Antipasti

Grillierte Peperoni, gebratene Riesencrevetten, Pomodori secchi, Oliven Kleopatra, Parmaschinken mit Olivenbrot,
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicodressing

Primo Piatto: Minestrina (Kleine Suppe)

Luftiger Tomatenschaum mit Rahmhaube und Basilikum

Secondi Piatti (Hauptgänge)

Saltimbocca alla romana
Risotto mit Mascarpone und einigen Tropfen Limonenöl
Grüne Bohnen mit Kräutern abgeschmeckt

Brasato al Chianti e Balsamico
Kartoffel-Gnocchi
Peperonata (Ratatouille)

Dolci

Tiramisù
Rotwein-Birnen mit Vanilleeis
Panna cotta mit Himbeercoulis

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

MENUS À LA SAISON: FRÜHLING

Apéro	Pro Person:
Crostini mit Avocado und Crevettencrème	Fr. 2.50
Gebackene Süsskartoffelbällchen mit Joghurt -/ Honigdip	Fr. 3.50
Vorspeisen	Pro Person:
Gebratener Ziegenkäse im Zucchinimantel mit Tomaten – Vinaigrette und Salatsträusschen	Fr. 10.50
Suppentriologie	Fr. 9.—
- Möhrensüppchen mit Kokosschaum und Curry	
- Spargelcrèmesüppchen mit Spargelspitzen	
- Schaumsuppe von jungen Erbsen mit Crevetten	
Blattsalate mit würziger Kräutersauce und Blüten	Fr. 7.50
Riesengrissini mit Frischkäse und Schnittlauch	
Hauptgänge	Pro Person:
Schweinsfilet rosa gebraten mit leichter Morchelsauce	Fr. 36.—
Bärlauch – Gnocchi mit gehobeltem Parmesan	
Glasierte Rüebl	
Kalbsgeschnetzeltes mit Spargeln und Orangen	Fr. 29.50
Trockenreis	
Schnitzel vom Kalb mit leichter Gemüsesauce	Fr. 31.—
auf Kartoffelschnee	
Pouletbrüstchen im Kräutermantel mit Morchelrahm	Fr. 24.50
auf grünen Nudeln	
Desserts	Pro Person:
Marinierte Erdbeeren mit Balsamico und grünem Pfeffer	Fr. 6.50
Schlagrahm und Honighüppen	
Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Kokos-Panna-cotta	Fr. 7.50
Mandelblättchen mit Mascarpone-schaum und Beeren	Fr. 9.—

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

MENUS À LA SAISON: SOMMER

Vorspeisen

	Pro Person:
Hüttenkäseterrine mit Hirschinken und Orangenchutney	Fr. 9.—
Salatsträusschen mit Sherryvinaigrette	
Kalbfleischravioli mit jungen Möhren und Orangen	Fr. 11.50
Überbackenes Erbsen -/ Kefengemüse mit Jakobsmuscheln	Fr. 12.—
Spinatsalat mit Kartoffeln und Chorizo	Fr. 7.50
Sommersalatteller à la Rita mit viel Fantasie und ungewöhnlichem	Fr. 10.50

Hauptgänge

	Pro Person:
Seeteufel	Fr. 27.50
Saltimbocca und Erbsen	
Makkaroni an Parmesansauce	
Kalbssteak rosa gebraten vom Holzkohlegrill an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten, Broccoligratin überbacken mit Fontina Neue Bratkartoffeln in der Schale mit Rosmarin und Thymian	Fr. 38.—
Scalopine al limone vom Holzkohlegrill Risotto mit Champagner und Parmesan grüne Bohnen im Butter abgeschwenkt	Fr. 33.50
Lammfilet auf Gemüsestreifen im Strudelteig knusprig verpackt Strohkartoffeln	Fr. 29.—

Desserts

	Pro Person:
Piña-Colada-Creme mit Ananascarpaccio und grüne Bananeiscreme	Fr. 10.50
Passionsfruchtmousse in seiner Sauce und Schoggigugelhöpfli	Fr. 9.50
Eiscreme Schwarzwälder Art mit Sauerkirschen im Schoggibecher	Fr. 11.50

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

MENUS À LA SAISON: WINTER

Vorspeisen

	Pro Person:	
Gebratene Steinpilze auf Tomatencoulis mit Zucchini-Spaghetti	Fr.	9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum und Brotcroutons	Fr.	6.—
Lachs im Filoteig mit Gemüsejuliennes an Champagnersauce	Fr.	11.—
Ravioli mit Kürbis-Fetafüllung mit Orangen-Olivenöl beträufelt	Fr.	8.—

Hauptgänge

	Pro Person:	
Rehgeschnetzelt an Kirschensauce gebratene Spätzli Rahmwirsing	Fr.	35.—
Schweinsfilet an Calvadosauce glasierte Apfelringe Butternudeln Gemüsebouquet	Fr.	39.—
Kalbfleischvögeli mit Strohzwiebeln Tessiner Polenta mit frisch gehobeltem Parmesan Pfälzerkarotten und Bohnen	Fr.	29.—
Schweinskarréebraten mit Kräuterjus gebratene Spätzli Rotkraut und glasierte Marroni	Fr.	34.—

Desserts

	Pro Person:	
Birnen in Rotweissauce mit Vanilleeis	Fr.	7.50
Winzercrème mit Trauben	Fr.	6.50
Quitten-Mousse auf Weichselspiegel und Schokoladenecken	Fr.	6.50
Zwetschgen-Panna cotta mit caramelisierten Marroni	Fr.	7.—
Gebrannte Crème mit Krokant und Schlagrahm	Fr.	6.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr.	7.50
Rêve Orange (Orangenmousse mit Orangenfilet)	Fr.	7.—

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

VORSPEISEN & HAUPTGÄNGE FÜR DAS GANZE JAHR

Vorspeisen

	Pro Person:	
Salatkomposition mit lauwarmen Pouletbruststreifen mit Himbeer-Balsamicoessig und Haselnussöl	Fr.	8.50
Bresaola-Carpaccio an Olivenöl mit Ruccola und Parmesan	Fr.	9.—
Tomatencrèmesuppe mit Croûtons und Rahmhäubchen	Fr.	5.50
Griechischer Salat	Fr.	6.50

Hauptgänge

	Pro Person:	
Schweins- oder Kalbsbraten mit Pflaumen Gratin dauphinoise frisches Gemüse vom Markt	Fr.	26.—
Scaloppine al limone Risotto mit Mascarpone und Olivenöl verfeinert Ratatouille	Fr.	38.—
Lammfilet in Kokoskruste mit Kumquatsauce Gemüsepfanne Basmatireis	Fr.	41.—
Gourmet Koteletten Hausgemachte Nudeln Butter-Bohnen	Fr.	27.50
Spaghetti Plausch à Discretion ab 30 Personen 5 Saucen Ihrer Wahl: Bolognese Pesto Genovese All'Arrabbiata Grüne-Pfeffer Sauce Curry mit Früchten Carbonara Gorgonzola Pilzrahmsauce Dazu gibt's frisch geriebenen Parmesan	Fr.	25.—

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

DESSERT

Dessertbuffet (5 bis 8 Desserts Ihrer Wahl)

ab 100 Personen

ab 60 Personen

ab 40 Personen

Pro Person:

Fr. 12.—

Fr. 12.50

Fr. 13.—

Klassisches

Frischer Fruchtsalat

Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm

Schokoladenschnitten

Crème brûlée mit Haselnusskrokant

Zuger Kirschtorte

Tirami sù

Käse Brett mit ausgereiften Käsen und Birnbrot

Mousse au Chocolat

Gugelhupf nach Grosi's Familienrezept

Pro Person:

Fr. 5.50

Fr. 6.—

Fr. 3.—

Fr. 6.—

Fr. 5.50

Fr. 6.—

Fr. 8.50

Fr. 6.50

Fr. 4.50

Phantasien

Weisse Mohn-Schokoladen – Mousse mit Aprikosensauce

Kokos Panna cotta auf Fruchtcoulis

Stracciatella – Mousse

Exotisches Früchtepotpourri mit Orangenliqueur flambiert mit Vanilleeis

Saisonale Früchte – Mousse

Pro Person:

Fr. 6.50

Fr. 7.—

Fr. 6.50

Fr. 8.50

Fr. 6.50

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

IN VINO VERITAS



Schaumweine

75 cl

Prosecco di Valdobbiadene Treviso Brut
Borgo Molino
Rebsorte: Glera

Fr. 48.--

Champagner Moet et Chandon
Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Fr. 88.--

Champagner Deutz Brut Classic
Champagne Deutz, Reims, Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Fr. 78.--

Moscato AOC, Demi – Sec
Giroud Vins, Sion, Wallis
Rebsorte: Muscat

Fr. 47.--

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

Weissweine	75 cl
Schweiz	
Räuschling Eidg. Forschungsanstalt, Wädenswil Rebsorte: Räuschling	Fr. 41.--
Riesling x Sylvaner "Leutschner" Auslese Gebrüder Kumin, Freienbach Rebsorte: Riesling x Sylvaner	Fr. 40.--
Johannisberg AOC Rhonetal Chai du Baron, Sion, Wallis Rebsorte: Johannisberg	Fr. 47.--
Chardonnay du Valais AOC Cave Clavien SA - Sion, Wallis Rebsorte: Chardonnay	Fr. 46.--
St. Saphorin La Roche aux Vignes Bernard Boyv, Cave du Bourg - De - Plait SA - Chexbres, Wallis Rebsorte: Chasselas	Fr. 43.--
Cure d`Attalens Grand cru - Chardonne A.O.C Obrist, Vevey Rebsorte: Chasselas	Fr. 45.--
Païen "Heida" Rouvinez Sierre, Wallis Rebsorte: Heida	Fr. 45.--
Cuvée Madame Rosmarie Blanc A.O.C. Adrian Mathier, Wallis Rebsorte: Petit Arvine, Pinot Banc, Sylvaner, Pinot Gris	Fr. 47.--
Roséwein	75 cl
Oeil de Perdrix Rosé de Pinot Noir, Rive Vaudoise du Lac de Neuchâtel Jean Vogel, Granvaux Rebsorte: Pinot Noir	Fr. 43.--

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

Flaschenweine Rot Schweiz	75cl
Leutschner Clevner Gebr. Kumin, Freienbach Rebsorte: Clevner	Fr. 43.--
Quintner "Blauburgunder" Gebr. Kumin, Freienbach Rebsorte: Blauburgunder	Fr. 41.--
Mayenfelder "Schloss Salenegg" Rebsorte: Blauburgunder	Fr. 59.--
Humagne Rouge de Chamoson Giroud Weine, Wallis Rebsorte: Humagne Rouge	Fr. 51.--
Cuvée Madame Rosmarie A. Mathier, Salgesch, Wallis Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Humagne Rouge, Syrah, Pinot Noir	Fr. 49.--
Le Tourmentin A.O.C. Rouvinéz Vins Sierre, Wallis Rebsorte: Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah	Fr. 57.--
Danse des Etoiles Giroud Vins, Sierre, Wallis Rebsorte: Humagne Rouge	Fr. 54.--
Saint - Saphorin - Terra Mater" J. & P. Testuz, Treytorrens, Waadt Rebsorte: Gamay und Blauburgunder	Fr. 42.--
Arabesque Giroud Vins, Sierre, Wallis Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot	Fr. 55.--

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

Italien		75 cl
Piémont		
Barbera d'Alba Bramé DOC		Fr. 51.--
Detetto, Canelle		
Rebsorte: Barbera		
Verona		
Ritocco Ripasso Valpolicella DOC		Fr. 48.--
Cantina Valpantena		
Rebsorte: Corviva, Veronese, Rondinella		
Amarone della Valpolicella DOC	2004	Fr. 76.--
Casa Vinicola Sartori, Verona		
Rebsorte: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Cabernet		
Südtirol		
Merlot		Fr. 51.--
Elena Walch, Alto Adige		
Rebsorte: Merlot		
Toscana		
Brunello Di Montalcino DOCG		Fr. 84.--
Col d'Orcia, Montalcino		
Rebsorte: Sangiovese Grosso		
Chianti Gineprone DOCG		Fr. 45.--
Tenuta Col d'Orcia		
Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo		
Sizilien		
Donna Tá Sicilia IGT		Fr. 46.--
Alessandro die Camporeale,		
Rebsorte: Nero d'Avola		
Nero D'Avola Syrah		Fr. 44.--
Rocca del Geco Rosso IGT		
Rebsorte: Nero d'Avola, Syrah		

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

Spanien	75 cl
Rioja	
Finca Valpiedra Tinto Reserva Rioja DOCa Martinez Bujanda Rebsorte: Rioja	Fr. 61.--
Tierra de Aragon	
Chapillon Cuvée Harmonie Christoph Chapillon Rebsorte: Petit Verdot, Tannat	Fr. 58.--
Mancha	
Crianza Gran Réserve, Rioja DOC Finca Antigua Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Fr. 45.--
Österreich	75 cl
Burgenland	
Zweigelt Josef Umatum Rebsorte: Zweigelt	Fr. 54.--
St. Laurent Weingut Zantho Rebsorte: St. Laurent	Fr. 39.--
Portugal	
Douro	
Fabelhaft Douro DOC Dirk Nieport Rebsorte: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cao, Tinta Barroca	Fr. 45.--
Australien	75 cl
Penfolds	
Koonunga Hill Penfolds Rebsorte: Shiraz, Cabernet-Sauvignon	Fr. 48.--
Argentinien	
Mendoza	
Syrah Finca Altorfer Felix Meier Rebsorte: Syrah	Fr. 46.--

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

ANDERE WÄSSERCHEN

Spirituosen

Williams mit Goldmedaille vom Brändli Au	37cl	Fr.	41.—
Grappa Brunello di Montalcino	70cl	Fr.	59.—
Cognac Remy Martin VSOP	70cl	Fr.	82.—
Whisky Chivas Regal 12 years	70cl	Fr.	67.50
Vieille Prune, Morin Père & fils	70cl	Fr.	64.—
Smirnoff Vodka	70cl	Fr.	32.20
Sierra Tequila	70cl	Fr.	45.—
Gordon's Gin London	70cl	Fr.	42.—

Alcopops

Smirnoff Ice	27.5cl	Fr.	5.20
Smirnoff Black Ice	27.5cl	Fr.	5.20
Bacardi Breezer Citrus, Orange, Berry	27.5cl	Fr.	4.80

Alkoholfreie Getränke (1.5l Flaschen)

Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	150cl	Fr.	4.50
Gesüsstes Mineralwasser (Cola, Sprite, etc.)	150cl	Fr.	3.50
Granini Orangensaft	100cl	Fr.	5.50
Red Bull	25cl	Fr.	3.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	Fr.	2.80

Bier

Caridnal Draft	33cl	Fr.	2.50
Cardinal Best Lager	33cl	Fr.	2.50
Feldschlösschen Hopfenperle	50cl	Fr.	2.80
Wädi Bräu Ur-Pils Bügel	33cl	Fr.	3.60
Wädi Bräu hell Bügel	33cl	Fr.	3.60
Clausthaler Alkoholfrei	33cl	Fr.	2.40

Hier ist die Auswahl noch lange nicht fertig: wir offerieren Ihnen gerne auch weitere Getränke.

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

KONDITIONEN

Geschirr- und Materialmiete

Gedecke pro Gedeck	Fr.	8.50
Aufpreis für besondere Gedecke, pro Einheit	Fr.	-.75
🍴 Das Abwaschen und Reinigen ist im Mietpreis inbegriffen		
🍴 Fehlendes und kaputtes Material wird zum Selbstkostenpreis verrechnet		
Tische & Bänke pro Garnitur	Fr.	20.—
		Exkl. MwSt

Mitarbeiter

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne qualifizierte Fachleute zur Verfügung

🍴 Fachleute pro Stunde	Fr.	45.—
🍴 Organisationsleitung vor Ort pro Stunde	Fr.	55.—

Die An- und Rückreise zum und vom Veranstaltungsort gelten als Arbeitszeit

Getränke

Wir kümmern uns gerne auch um die Getränke. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit

Transportkosten

Lieferung zum Veranstaltungsort	Fr.	80.—
		bis 150.—
🍴 Wenn Sie es wünschen, sorgen wir selbstverständlich auch für das Abräumen und Reinigen.		

Annulationskosten

🍴 3 Wochen vor Veranstaltungsdatum	10%
🍴 2 Wochen vor Veranstaltungsdatum	20%
🍴 1 Wochen vor Veranstaltungsdatum	30%

des Gesamtbetrages

Zahlungsbedingungen

Nach Absprache bar oder via Rechnung, zahlbar innert 10 Tagen

Bei Aufträgen ab Fr. 10'000.— kann folgende Zahlweise verlangt werden:

- Anzahlung von 30% im Voraus
- Restbetrag am Ende des Auftrags in Bar