



LE GRAND CATERING

SOMMER
2022



INHALTSVERZEICHNIS

COCKTAIL HÄPPCHEN UND FINGERFOOD

6 - 8

FONDUE CHINOISE UND SUSHI

9

MITTAG- UND ABENDESSEN

12 - 15

GRILL BUFFET

17

KAVIAR UND FISCHSPEZIALITÄTEN

19

GLACE, FONDS UND GEWÜRZE

21

PERSONAL UND MATERIAL

22

UND SEIN FRAU
IST DER JOSEPH STUDER
1.5.02



ÜBER LE GRAND CATERING

Als Robert Speth's Catering im Winter 2017 in die Le Grand Bellevue Familie aufgenommen wurde, wurden zwei der besten Namen der Gstaader Gastronomie vereint. Heute ist das Hotel Le Grand Bellevue vor allem dafür bekannt, 110 Jahre Geschichte mit unbeschwerter zeitgenössischer Eleganz zu verbinden. Chefkoch Robert Speth ist seit über 30 Jahren bekannt für sein führendes Cateringunternehmen in Gstaad, welches für köstliche, originelle Küche und einen unvergleichlichen Service steht.

Gemeinsam sind wir als Le Grand Catering lokale Experten für jeden Geschmack und jede Art von Event. Ob es sich um ein intimes Dinner mit Ihren Liebsten in Ihrem Chalet, eine extravagante Hochzeit oder eine Firmenfeier handelt, wir wissen, dass Perfektion alles ist.

Wir sind stolz auf unser bewusst erlesenes, saisonales Angebot, köstliche Aromen und ein Team von leidenschaftlichen und erfahrenen Feinschmeckern. Alle unsere Produkte sind hausgemacht und die Menüs werden auf Sie und Ihre persönlichen Vorlieben und Bedürfnisse zugeschnitten. Wir haben einen einfachen, unkomplizierten Zugang zum Catering. Ob entspanntes Grillen in den Bergen oder ein Fünf-Gänge-Fest, alles dreht sich um drei Dinge: Saisonale Produkte, hochwertige Zutaten und die persönliche und unvergessliche Gestaltung Ihrer Veranstaltung!

Francesco de Bartolomeis & Robert Speth

Preise in Schweizer Franken

Esswaren + 2.5% VAT

Esswaren mit Service + 7.7% VAT

Nicht-Esswaren / Wein + 7.7% VAT

KALTE HÄPPCHEN

Kleine Fingersandwiches:

Avocado und Poulet	pro Stück	4.-
Thunfisch und Ei	pro Stück	4.-
Rohschinken, Salami, Roastbeef	pro Stück	4.-

Toast oder Brioche Canapés:

Brie de Meaux mit Trüffelfüllung auf Früchtebrot	pro Stück	5.50
Blauschimmelkäse-Mousse und Sellerie	pro Stück	4.-
Geräucherter Lachs	pro Stück	4.-
Lachs- oder Thunfischtartar	pro Stück	4.-
Felsenhummer Medaillon mit Kaviar	pro Stück	9.50
Pikantes Rindertartar	pro Stück	4.-

Pumpernickel Canapés:

Zucchini-Frischkäseroulade mit Oliven	pro Stück	4.-
Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce	pro Stück	5.-

Profiteroles gefüllt mit:

Kräuter-Frischkäse	pro Stück	4.-
Crevettencocktail	pro Stück	4.-
Schneekrabbenfleisch	pro Stück	4.-

Kleine Gläser gefüllt mit:

Burrata Mousse und Tomaten Confit	pro Stück	5.50
Wassermelonen Gazpacho mit Feta Crumble	pro Stück	5.50
Thunfisch- und Avocadotartar mit Sesam und Soja	pro Stück	5.50
Couscous Salat mit Riesengarnele	pro Stück	5.50
Healthy Bean Salat	pro Stück	5.50

Auf asiatischem Löffel:

Kohlrabi Taco mit Guacamole	pro Stück	4.50
Hummus mit Pita Crumble	pro Stück	5.50
Thunfischtartar mit Wakame Salat	pro Stück	5.50
Thunfisch-Tataki mit Yakumi-Sauce	pro Stück	5.50
Thailändischer Salat mit Entenbrust und Mango	pro Stück	7.-

~~~~~ WARME HÄPPCHEN ~~~~~

Vegetarisch:

Mini-Pizza mit Tomaten und Käse (vom Blech)	<i>pro Stück</i>	2.-
Kleine Lauch-, Spinat- oder Käse-Quiche	<i>pro Stück</i>	4.-
Gemüse-Samosa	<i>pro Stück</i>	4.-
Crostini mit Tomaten	<i>pro Stück</i>	4.-
Kleine Kartoffel gefüllt mit Raclettekäse	<i>pro Stück</i>	4.-
Zucchini Tempura mit scharfem Dipp	<i>pro Stück</i>	4.-

Fisch:

Mini-Pizza mit Zwiebeln und Sardellen	<i>pro Stück</i>	2.-
Felsenhummertempura mit pikanter Mayonnaise	<i>pro Stück</i>	5.-
Blinis mit Kaviar „Le Grand Bellevue“-Selektion	<i>auf Anfrage</i>	

Fleisch und Geflügel:

Dattel im Speck	<i>pro Stück</i>	3.-
Kleine Schinkengipfel	<i>pro Stück</i>	4.-
Fleischbällchen mit süsser Chilisauce	<i>3 Stück</i>	3.-
Saté Spiessli mit Lamm, Poulet oder Rind, Erdnusssauce	<i>pro Stück</i>	7.-
Kleine „Saveur“ Bratwürstli mit Senf	<i>pro Stück</i>	4.-

Verfügbar ab 20 Personen

Leicht (8 Stück pro Person)

pro Person 36.-

Kalt:

Kohlrabi Taco mit Guacamole

Spiesse mit gegrilltem Gemüse und Oliven

Brie de Meaux mit Trüffelfüllung auf Früchtebrot

Lachstartar auf Brioche

Profiteroles gefüllt mit Crevettencocktail

Thunfischtartar mit Wakame Salat

Hausgemachte Grissini mit Trockenfleisch

Pikantes Rindertartar auf Toast

Standard (12 Stück pro Person)

pro Person 48.-

Kalt:

Zucchini-Frischkäseroulade mit Oliven auf Pumpernickel

Brie de Meaux mit Trüffelfüllung auf Früchtebrot

Lachstartar auf Brioche

Profiteroles gefüllt mit Crevettencocktail

Thunfisch- und Avocadotartar mit Sesam und Soja

Couscous Salat mit Riesengarnelen

Pikantes Rindertartar auf Toast

Vitello Tonnato auf asiatischem Löffel

Warm:

Kleine Kartoffel gefüllt mit Raclettekäse

Felsenhummertempura mit pikanter Mayonnaise

Lauch-, Spinat- oder Käse-Quiche

Fleischbällchen mit süsser Chilisauc

~~~~~ SUSHI ~~~~~

*Zu all unseren Sushi-Boxen servieren wir Ihnen Wasabi,
gepickelten Ingwer und Sojasauce*

Maki box:

Feine Auswahl an Maki Sushi, gefüllt z.B. mit Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke, Japanischem Omelette und Reis, ummantelt mit Nori-Blättern

36 Stück - für 2 bis 3 Personen	<i>pro Box</i>	96.-
54 Stück - für 3 bis 4 Personen	<i>pro Box</i>	140.-
90 Stück - für 5 bis 7 Personen	<i>pro Box</i>	230.-

Maki- und Nigiri Box:

Feine Auswahl an Maki und Nigiri Sushi (Sushireis belegt z.B. mit Thunfisch, Lachs, Garnele, Jakobsmuschel, Makrele oder Oktopus)

12 Nigiri und 24 Maki Sushi	<i>pro Box</i>	150.-
24 Nigiri und 36 Maki Sushi	<i>pro Box</i>	210.-
40 Nigiri und 60 Maki Sushi	<i>pro Box</i>	400.-

~~~~~ FONDUE CHINOISE ~~~~~

Verfügbar ab 4 Personen

Fleischfondue: Mit Geflügel, Kalb und Rind	<i>pro Person</i>	68.-
Fischfondue: Mit Fischfilets, Meeresfrüchten, Gemüse und Champignons	<i>pro Person</i>	78.-
<i>Wir verwenden Geflügelbrühe für unser Fondue Chinoise</i>		

Saucen:	<i>pro 200g</i>	6.20
Cocktail		
Remoulade		
Curry		
Tomate-Paprika-Sauce		

Fonduegeschirr	<i>pro Person</i>	8.50
----------------	-------------------	------





MITTAG- UND ABENDESSEN

KALTE VORSPEISEN

Grillgemüse-Mozzarella Terrine mit kleinem Salat	34.-
Thunfisch-, Lachs- und Avocadotartar mit kleinem Salat	42.-
Katalanischer Hummersalat (mit Tomate, Sellerie, glasierte rote Zwiebeln)	52.-
Thunfisch-Tataki mit Yakumi-Sauce	42.-
Pikantes Simmental Rindertartar mit kleinem Salat	34.-
Hausgemachte Terrinen	auf Anfrage

WARME VORSPEISEN

Pochiertes Ei auf Spinatpüree mit Waldpilzen (*)	24.-
Regionale Champignon-Cassolette (*) mit Gnocchi, Tagliatelle oder Risotto	32.-
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Butter und Salbei	42.-
Hausgemachte Gnocchetti Sardi mit Aubergine, frischen Tomaten und Alpkäse	38.-
Gebratene Riesengarnelen Thai Style mit Wok Gemüse (*)	44.-
Gebratene Gänseleber auf karamellisierten Äpfeln (*)	52.-
Schwarze Trüffel - Tuber melanosporum aus Australien	auf Anfrage

Gerichte für deren Zubereitung ein Koch vor Ort erforderlich ist ()*

SUPPEN

Warm:

Rote Thai-Curry-Suppe mit asiatischem Gemüse	14.-
Karotten-Ingwer-Suppe	14.-
Pastinaken Suppe	14.-

Kalt:

Gazpacho	14.-
Vichyssoise	14.-
Gurkensuppe mit Dill	14.-

Weitere Suppen auf Anfrage erhältlich.

FISCH

Nach Verfügbarkeit:

Lachssteak auf Beurre blanc oder Teriyaki-Sauce	48.-
Rosa Thunfischsteak mit Miso mariniert und asiatischem Gemüse	48.-
Meeresfrüchte-Cassolette mit Reis	58.-
Wolfsbarschfilet auf mediterrane Art	68.-
Wilder Steinbutt auf Artischocken und Tomaten	78.-
Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Knoblauchcroutons	75.-
Ganze Seeeunge, Spinat, Kartoffeln, braune Butter (ab 2 Personen)	<i>pro Person</i> 70.-
Ganzer wilder Wolfsbarsch in der Salzkruste oder im Ofen (ab 2 Personen)	<i>pro Person</i> 82.-

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Grünes Thai Curry mit Poulet und Basmatireis	42.-
Freiland-Pouardenbrust Teriyaki auf Wok- Gemüse mit Reis	42.-
Ganzes gebratenes Stubenküken mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	42.-
Simmentaler Kalbskarree am Stück gebraten mit Sommergemüse und Kartoffelpüree (ab 4 Personen)	<i>pro Person</i> 65.-
Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzli	48.-
Black Angus Rindsstreifen nach japanischer Art mit asiatischem Gemüse und Reis oder Samosa	56.-
Gekochte Rindsschulter mit Meerrettich-Schnittlauchsauce und Gemüse	46.-
Massaman-Curry mit Rind oder Lamm mit Reis, Papadam und Chutney	46.-
Filet Wellington mit Béarnaisesauce (ab 4 Personen)	<i>pro Person</i> 65.-
Rindsstroganoff mit Pilaf Reis	52.-
Salzwiesen-Lammkoteletts mit lauwarmem Bohnensalat und gratinierter Polenta	58.-
Gebratener Sommerrehrücken mit Selleriepüree und Preiselbeeren	62.-
Salzwiesen Lammkarree mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	56.-



~~~~~ DESSERTS ~~~~~

Diverse hausgemachte Sorbets und Eis (in kleinen Gläsern serviert)	<i>pro Kugel</i>	4.-
Valrhona-Bitterschokoladenmousse (ab 4 Personen)	<i>pro Person</i>	12.-
Crème brûlée		16.-
Panna cotta mit Fruchtcoulis		18.-
Klassisches Tiramisù		19.50
Mini-Pâtisserie (6 verschiedene Süssigkeiten und Gebäck in kleinen Gläsern)		30.-
Karamellisierte Zitronentarte mit Fruchtcoulis (6 Portionen)		72.-
Warmer Bitterschokoladenkuchen mit Beeren		19.50
Feine Blätterteig-Apfeltarte mit Eis und Doppelrahm (für 2 Personen)		36.-

~~~~~ MIT EINER MENÜBESTELLUNG ~~~~~

Auswahl an warmen und kalten Häppchen (6 Stück)	<i>pro Person</i>	25.-
Kleine Brötchenauswahl	<i>pro Person</i>	4.-
Kaffeegebäck	<i>pro Person</i>	6.-

~~~~~ HAUSGEMACHTES-BROT ~~~~~

Salz-Kümmel-Stangen	<i>pro Stück</i>	2.50
Baguette weiss oder dunkel	<i>pro Stück</i>	6.50
Ganzes Brioche	<i>pro Stück</i>	19.-
Ganzes Früchtebrot	<i>pro Stück</i>	24.-



~~~~~ GRILL BUFFET ~~~~~

Verfügbar ab 10 Personen - pro Person 110.-

*Bei unserem Grill Buffet haben Sie die Auswahl zwischen Schweizer oder Mediterranem
Aperitif, Vorspeisen- und Dessertbuffet*

Im Rahmen unserer Schutzmassnahmen wird ein bedientes Buffet angeboten.

Schweizer Buffet

Aperitif:

Trockenfleisch, Alpkäse (gehobelt oder
ganzer Alpkäse), Zopfbrot

Vorspeise:

Saisonale Salate (Blattsalat,
Karotten-, Gurken-, Fenchel und Mais-
salat), frischer Schweizer Ziegenkäse,
Tomate-Mozzarella, ganze Lachsforelle
„Bellevue“, Rohschinken und Melone,
Wurst-Käse-Salat, Salat mit Siedfleisch,
Schweizer Käseplatte

Sauce Vinaigrette und French Dressing
Hausgemachtes Brot und Salzstangen

Dessert:

Eiskaffee, Meringue mit Doppelrahm
und Vanilleeis

Mediterranes Buffet

Aperitif:

Pan Carasau mit Bresaola, Parmigiano
Reggiano, Oliven

Vorspeise:

Rucola, Datterini Tomaten mit Büffel-
mozzarella und Basilikum, Couscous
Salat mit Gemüse, Borlotti Bohnen mit
Tomaten-Vinaigrette, Hummus, Grill-
gemüse, Garnelen Provenzalische Art,
Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonnato

Olivenöl und Balsamico
Hausgemachtes Foccacia und Grissinis

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu und
Früchtetartelettes oder Obstsalat

Vom Grill

Zitronengras- Spiess mit Garnelen, Poulet Oberschenkel,
Spare-Ribs, verschiedene Würste, Rindsentrecôte, Lammkoteletts

Beilagen

Ratatouille, Ofenkartoffel auf Salz, Kräuter-Sauerrahm,
BBQ Sauce und Kräuterbutter



CAVIAR

*Unsere Kaviar-Vakuumdosen garantieren perfekte Haltbarkeit
und Qualität für 3 Monate.*

	<i>125g</i>	<i>250g</i>	<i>500g</i>
Osciètre Golden Grey, Belgien	385.-	760.-	1520.-
Beluga Kaviar (Italien, Iran und weitere)			auf Anfrage
	<i>100g</i>	<i>200g</i>	<i>500g</i>
Acipenser Baeri, Sibirischer Stör, China	155.-	310.-	756.-
Acipenser Schrenkii, Amur Stör, China	210.-	415.-	1040.-
Huso Daureus Imperial, China	245.-	480.-	1210.-
Osciètre Imperial, 1er Cru (Acipenser Gueldenstaedtii)	265.-	520.-	1295.-
Blinis	pro Stück		1,50
Sauerrahm	50cl		12,50

FISCH SPEZIALITÄTEN

	<i>100g</i>
Lachs- / Fischterrinen	9,50
Marinierter Lachs	12,50
	geschnitten 16,50
Schottischer Räucherlachs	16,50
	geschnitten 28.-



~~~~~ GLACE UND FONDS IM GLAS ~~~~~

	<i>1cl</i>	<i>18cl</i>	<i>38cl</i>
Kalb-, Geflügel- oder Lammglace	<i>24.-</i>		
Brauner Kalbs- oder Geflügelfond		<i>19.-</i>	<i>32.-</i>
Heller Geflügel- oder Fischfond		<i>15.-</i>	<i>26.-</i>
Lamm- oder Wildfond		<i>19.-</i>	<i>32.-</i>
Doppelte Kraftbrühe			<i>27.-</i>

Für eine fertige Sauce unsere Glace mit gleicher Menge Wasser verdünnen und zum Kochen bringen. Verwenden Sie Rahm statt Wasser für eine köstliche Rahmsauce.

Alle unsere Fonds bestehen aus rein natürlichen Produkten wie Knochen, Fleisch, Gemüse, Kräuter, Gewürze, Wein und Spirituosen. Haltbarkeit von mindestens 6 Monaten.

Unsere Fonds können zur Verfeinerung von Braten, zum Angiessen von Bratenstücken sowie zur Herstellung von Saucen verwendet werden.

~~~~~ SPETH'S GEWÜRZE ~~~~~

Fleisch-, Geflügel- oder Fischgewürzmischung	<i>38cl</i>	<i>18.-</i>
Kaltgepresstes ligurisches Olivenöl	<i>50cl</i>	<i>26.-</i>

~~~~~ KÄSE SPEZIALITÄTEN ~~~~~

Brie de Meaux „Robert Speth“ gefüllt mit Trüffeln	<i>kg</i>	<i>128.-</i>
---	-----------	--------------

PERSONAL

Chefkoch	<i>pro Stunde</i>	75.-
Serviceleiter / Sommelier	<i>pro Stunde</i>	75.-
Koch	<i>pro Stunde</i>	58.-
Kellner	<i>pro Stunde</i>	58.-
Küchenhilfe	<i>pro Stunde</i>	48.-

COCKTAIL GEDECK

Diverse Gläser, kleine Teller, Gabel, Papierservietten	<i>pro Person</i>	14.-
---	-------------------	------

DIVERSE GEDECKE

Inklusive Geschirr, Besteck, Wasser- und Weingläser, Kaffee- / Teegeschirr

Gedeck für 3-Gang-Menü	<i>pro Person</i>	27.-
Gedeck für 4-Gang-Menü	<i>pro Person</i>	30.-

Glas (einzeln)	<i>pro Stück</i>	3.-
Spezielles Glas (z.B. Riedel)	<i>pro Stück</i>	6.-
Teller (einzeln)	<i>pro Stück</i>	2.-
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	<i>pro Stück</i>	2.-
Glas- / Tellerbruch	<i>pro Stück</i>	8.-

Cocktailserviette (Leinen)	<i>pro Stück</i>	3.-
Stoffserviette	<i>pro Stück</i>	6.-
Tischdecke	<i>pro Stück</i>	25.-

Garderobenständer mit Bügel	<i>pro Stück</i>	40.-
Gepolsterter Stuhl	<i>pro Stück</i>	20.-
Bankett Tisch, inkl. Mollton (180 x 90 x 76)	<i>pro Stück</i>	45.-
Bierbank mit 2 Bänken	<i>pro Stück</i>	45.-
Stehtisch	<i>pro Stück</i>	30.-
Kleiner Elektroheizer	<i>pro Stück</i>	35.-



LE GRAND BELLEVUE

3780 GSTAAD, SCHWEIZ

T +41 33 748 01 23

M + 41 79 748 00 00

CATERING@BELLEVUE-GSTAAD.CH

BELLEVUE-GSTAAD.CH