



Planen Sie einen Event?

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit dem Catering-Angebot von The Valley.

Wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an frisch zubereiteten Speisen. Dabei legen wir grossen Wert auf Saisonalität und beziehen unsere Produkte, wann immer möglich, aus der Region.

Unser Team steht Ihnen gerne zur Seite, um Ihre Wünsche zu besprechen und Ihren Anlass ganz nach Ihren Vorstellungen zu planen. Wir erstellen für Sie individuelle Menuvorschläge mit köstlichen Gerichten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie einfach unser Restaurant-Team an - wir beraten Sie gerne persönlich!

CATERING SERVICES

MIGROS

Ein Blick in unsere Leistungen

BBQ-Bufferet

ab 82.00 pro Person*

Vorspeise

Brotkorb | Grosszügiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings und Toppings

Hauptgang

Poulet-, Rinds- und Gemüse-Grillspiesse | Lamm-Nierstück Baked Potatoes mit Kräuter-Sauerrahm | Diverse BBQ-Saucen

Dessert

Mini Patisserie | Mini Desserts

Mittagessen

28.90 pro Person

Geniessen Sie im «The Valley» Restaurant ein Mittagessen nach Wahl inklusive alkoholfreiem Getränk, Kaffee und Dessert – Tischreservierung inklusive.

Fajita-Bufferet

ab 65.00 pro Person*

Vorspeise

Nachos mit Salsa und Guacamole

Hauptgang

Tacos | Tortillas
Poulet | Rind | Gemüse |
Veganes Pulled PLANTED

Beilagen

Sauerrahm | Guacamole
Scharfe Sauce | Tomatensalsa
Eisbergsalat | Mais | Cheddar-Cheese | Peperoni | Rote Bohnen

Dessert

Mini Patisserie | Mini Desserts



* inkl. Service, Table Top und Lieferung.



Menu serviert

Beispielmenu ab 89.00 pro Person*

Vorspeise

Mini Brötli | Gesalzene Butter Sommersalat mit Burrata, gegrilltem Pfirsich und Speck Chips

Hauptgang

Duett vom Rind mit Kartoffel Soufflé und Merlot Pastinake

Vegetarische Alternative

Kräutersaitling-Saltimbocca mit Cranberry Risotto und Portulak

Dessert

Variation von der Schokolade mit Erdbeeren

Kombiniert

Beispielmenu ab 84.00 pro Person*

Vorspeise (Serviert)

Blattsalate mit Ofenfeigen und Ricotta mit Bündnerfleisch-Chips

Hauptgang (Buffet)

Rinds-Brasato im Schmorfond
Poulet- oder Meeresfrüchte-Curry
Planted Geschnetzelt

Beilagen

Rosmarinkartoffeln | Ratatouillegemüse | Süsskartoffeln
Buntes Marktgemüse | Reis

Dessert (Buffet)

Verschiedene Cremes und Mousse im Weckglas
Fruchtsalat | Kleingebäck | Mini Patisserie

* inkl. Service, Table Top und Lieferung.

Flying Dinner 9-Gänge-Menu

69.00 pro Person**

Hausgebeizter Saibling

auf Randencarpaccio, pochiertem Apfel und Meerrettich-Parfait

Kalbsbraten

mit Gemüsevinaigrette und Focaccia

Parmesan-Panna cotta

mit Tomaten-Chutney und Pinienkernen

Rinds-Entrecôte

mit Süsskartoffeln, Zucchetti und Chimichurri-Sauce

Lachsfiletwürfel

auf Wasabirisotto

Cappuccino von der Rindsschulter, Kartoffelstock
und Trüffel-Espuma

Mini Fruchtsalat mit Sorbet

Mini-Muffins

Orangentiramisu

Getränke

Wir stellen das Weinangebot ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammen und bieten Ihnen zusätzlich eine mobile Bar mit Cocktails und weiteren Getränken an.



**exkl. Service, Table Top und Lieferung.

Mobiles Catering

Gerne können wir auch Events im Umkreis von 25 km um Kempththal umsetzen.

Apéro Small

Schinkengipfeli

Chäschüechli

Mini Gipfel mit Ei-Tatar

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Früchtespiess

19.50 pro Person**

Apéro Medium

Mini Flammkuchen

mit Schinken und Crème fraîche

Mini Samosa mit Sweet

Chili-Sauce

Bruschetta mit marinierten
Tomatenwürfeln und Basilikum

Meatballspiessli mit pikanter
Tomatensauce

Couscous-Salat mit Rauchlachs,
Crème fraîche und Rande

Käse-Trauben-Spiessli

Mini Desserts

23.00 pro Person**

Apéro Large

Mini-Brötli «Deluxe»

mit Rindstatar

Mini-Brötli «Deluxe»

mit Tête de Moine

Vitello tonnato im Weckglas

Butterfly-Crevette mit Sweet
Chili-Sauce

Satay-Pouletspiessli
mariniert mit Erdnussauce

Mini Patisserie

38.00 pro Person**

Specials

Mini Brötli «Deluxe» mit
diversen Füllungen

6.80 pro Stück

Rindstatar, Kapernapfel,
Senfcreme und
Gewürzgurken-Relish

Rauchlachs,
Meerrettichschaum,
Balsamicozwiebeln und
Blattspinat

Tête de Moine, Trauben und
karamellisierten Baumnüssen

Büffelmozzarella,
Basilikumpesto, Dattel-
tomate und frittierter Rucola

Randen-Avocado-Tatar,
Brunnenkresse und Pistazien

Serranoschinken, Feigen
und Artischockencreme

Mindestbestellmenge
10 Stück pro Sorte

**exkl. Service, Table Top und Lieferung.



Wissenswertes

The Valley eventfactory

Die eventfactory ist eine Event- und Conference-Location mit industrieller Atmosphäre. Das ehemalige Maggi-Areal bietet spektakuläre Räumlichkeiten für allerlei Veranstaltungen, Seminare und Meetings auf höchstem Niveau. Hier ist die Geschichte des Ortes greifbar. Mehr erfahren unter: valley-eventfactory.ch

Events auf dem «The Valley» Areal

Ob ein **kleines, exklusives Event** mit 50 Personen oder eine **imposante Veranstaltung** mit bis zu 5000 Gästen – auf dem beeindruckenden **Valley Areal** schaffen wir für Sie die perfekte Kulisse. Mit unserer vielseitigen Dienstleistung und grenzenlosen Kreativität machen wir nahezu alles möglich. Ihre Vision ist unsere Mission, und wir stehen bereit, Ihre Wünsche bis ins Detail umzusetzen.

Events im «The Valley» Restaurant

Unser Restaurant bietet Platz für von **50 bis zu 300 Personen**. Geniessen Sie feine Köstlichkeiten vom Buffet zum individuell zusammenstellen oder entscheiden Sie sich für ein serviertes Menu – wir bieten für jeden Geschmack das passende Angebot.

Mobiles Catering

Dank unserer erstklassigen Infrastruktur und unserem engagierten Team sind wir in der Lage, Ihnen ein **Höchstmass an Flexibilität** zu bieten. Egal, wo Sie Ihren Anlass planen, wir kommen gerne zu Ihnen und sorgen dafür, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Selbstverständlich sind wir nicht nur in Kemptthal für Sie da – **auch ausserhalb der Region** (Umkreis 25km) setzen wir Caterings mit Leidenschaft und Präzision um.



AGB

