



Grill 2026

Liebe Kundinnen und -Kunden

Wir freuen uns, Ihnen unsere Grill-Vorschläge 2026 zuzustellen.

Einsatzpauschale Food-Truck

Für den Einsatz unseres Food-Trucks berechnen wir eine Pauschale von **CHF 250.-**. Diese beinhaltet: Reinigung, Gas, Frittieröl, Burgerboxen, Servietten, Feuchttücher, Zahnstocher, Abfallentsorgung sowie die Hin- und Rückfahrt.

Einsatzpauschale ohne Food-Truck

Grill mit Gas inkl. Reinigung **CHF 100.-**. Tisch-Fritteuse inkl. Öl und Reinigung **CHF 50.-**.

KM-Entschädigung

Bei Fahrten über 50 km verrechnen wir CHF 62.– pro Stunde für den Chauffeur sowie CHF 2.00 pro km.

Mitarbeiter-Stundenansätze

Pro Mitarbeiter berechnen wir CHF 62.– pro Stunde. Es werden die effektiv geleisteten Stunden in Rechnung gestellt.

Alle Preise verstehen sich exklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.

Nadin & Hannes Hoberg

HOBERG'S KULINARIK-WELT - Flecken 11 - 6023 Rothenburg

www.hobergs-kulinarik-welt.ch - Telefon +41 78 711 84 61

MWST-Nr. CHE 472.478.710



Grill 2026

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch, wenn nicht anders deklariert in der Offerte!

Was		Preis
Hobergs Klassiker Grill Mini HoBurger und Mini Pulled Pork Fleischsorten (250 g): Rinds- und Pouletsteak, Holzfällersteak	250 g	33.00
Swiss-Grill Fleischsorten (Gesamt 250 g): Rinds-, Schweins- und Pouletsteak, kleine Grillwürste (3 Sorten)	250 g	29.00
Fleisch solo Grill Fleischsorten (Gesamt 250 g): Rinds-, Schweins- und Pouletsteak	250 g	27.00
BBQ-Grill Pulled Pork, HoBurger, Spareribs		40.00
Veganer Grill (glutenfrei) Zweierlei Grill-Cheese (1 x Kräuter / 1 x Paprika) Asiatische Tofu-Zucchetti Kissen, Falafel		23.00
Black Tiger Crevetten (Herkunft Vietnam)	Stück	3.50
Lammrack	60 g	4.00
Schweinskotlette	150 g	9.50

Inklusive Hobergs-Saucen:

- Ketchup
- Kräutermayonnaise
- Kräuterbutter
- Cocktailsauce
- BBQ
- Saisonale Sauce
- Senf

HOBERG'S KULINARIK-WELT - Flecken 11 - 6023 Rothenburg

www.hobergs-kulinarik-welt.ch - Telefon +41 78 711 84 61

MWST-Nr. CHE 472.478.710



Grill 2026 Beilagen

Hobergs Pommes Frites mit Kräutermayonnaise & Ketchup	Person	6.00
Rosmarinkartoffeln	Person	4.00
Kartoffelgratin	Person	5.00
Baked Patatos mit Sour Cream	Person	4.00
Mascarpone-Risotto	Person	5.00
Wildreis	Person	4.00
Maiskolben (halbiert)	Stück	3.50
Champignos gefüllt mit Frischkäse und Speck umhüllt	Stück	4.00
Grillgemüse	Person	5.00





Grill 2026

Salate zur Auswahl als Buffet

Bunter Blattsalat, mediterraner Teigwarensalat, Antipasti-Gemüse, Couscous-Salat mit Dörrfrüchten, Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto, Randen, Gurken, Rüeblli, Sellerie, Mais, Bohnen, griechischer Bauernsalat, Kartoffel-Salat, Kartoffel-Gurkensalat mit Senfvinaigrette

Eine Sorte	Person	6.00
Zwei Sorten	Person	8.00
Drei Sorten	Person	10.00
Vier Sorten	Person	12.00
Fünf Sorten	Person	14.00

Gehacktes Ei	Schale	5.00
Kernen	Schale	6.00
Crôutons	Schale	5.00
Brot Parisette weiss	0.5 m	4.60
Brot Parisette ruch	0.5 m	4.30
Brot Parisette körnig	0.5 m	5.20

Es können 2 Salatsaucen ausgewählt werden:

- French Dressing
- Italienisches Dressing
- Sesam Wasabi Dressing
- Mango-Chili Dressing
- Honig-Senf Dressing





Grill 2026 Dessert-Vorschläge



Hoberg's Glace im Becher assortiert	180 ml	5.50
Philadelphia-Crème mit Beeren, Mandeln und Bröseln	Weck	5.50
Panna Cotta mit Beeren	Weck	5.50
Schokoladenmousse mit Haselnusscrumbel	Weck	5.50
Tiramisu mit Früchten oder Tiramisu klassisch	Weck	5.50
Crème brûlée	Weck	5.50
Quarkmohmousse mit saisonalen Früchten	Weck	5.50
Heubeeren-Joghurt-Mousse	Weck	5.50
Schokoladen Brownies	Stück	3.00
Mini Berliner	Stück	1.00
Mini Nussgipfel	Stück	2.00
Mini Crèmeschnitte	Stück	2.80
Crèmeschnitte	Stück	4.50
Crèmeschnitte am Meter geschnitten (ca. 25 Stück)	1 m	95.00
Früchte-Spiesse	Stück	3.50



Grill 2026

Allgemeine Informationen

Abrechnung:

50 % des Gesamtbetrages ist bis 14 Tage vor dem Catering zu überweisen.

Raiffeisenbank Rothenburg, IBAN CH06 8080 8009 4417 1751 4
Hobergs Gourmetbus und Catering GmbH, Johannes und Nadin Hoberg

Personenzahl:

Allfällige Änderungen der Personenanzahl sind zwingend bis 48 Stunden vor dem Catering/Anlass mitzuteilen.



Wir würden uns sehr freuen, Ihren Auftrag ausführen zu dürfen. Für weitere Auskünfte stehen wir sehr gerne zur Verfügung.

Kulinarische Grüsse

Hannes und Nadin Hoberg-Stalder