



DANKO CATERING
by Danko Group

Mit Inspiration & Leidenschaft

„Vielleicht sind so viele Kunden seit so vielen Jahren mit unserer Qualität zufrieden, weil wir es nie ganz sein werden.“

danko-catering.ch

Wir lassen Ihren Anlass unvergesslich werden

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend.

Seit vielen Jahren setzt Danko Catering by Danko Group kulinarische Ausrufezeichen in der Region Winterthur, Schaffhausen, Frauenfeld und Zürich. Unsere Kunden schätzen die ausgezeichnete Produktqualität – und die Art und Weise, wie wir unsere Speisen präsentieren und stilsicher in den Dienst der jeweiligen Veranstaltung stellen.

Unser Händchen für hochwertige, schmackhafte und perfekt inszenierte Speisen kommt nicht von ungefähr. Die kulinarische Erfolgsgeschichte unserer Familie reicht zurück bis ins Jahr 1985. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Mittlerweile schenken uns unsere Kunden bei über 500 Veranstaltungen pro Jahr ihr Vertrauen – dafür ein herzliches Dankeschön!

Gerne begleiten wir auch Ihre Veranstaltung kulinarisch und stehen Ihnen als kreativer und zuverlässiger Partner mit Rat und Tat zur Seite.



Nathalie Danko

Geschäftsführerin
Danko Catering by Danko Group

Inhaltsverzeichnis

Apéro und Fingerfood	4
Suppen	6
Salate	7
Vegi for Life	9
Aus dem Wasser	11
Hauptspeisen	12
Vom Grill / BBQ Circle	14
Süsse Verführung	17
Getränke	19
Checkliste für Ihren Anlass	23



Apéro / Fingerfood / Häppchen im Glas

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Bei keiner Gelegenheit lässt sich so vielseitig schlemmen wie bei einem gemütlichen Apéro. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste gerne mit kulinarischen Häppchen aus aller Welt und Formen. Lassen Sie sich von unserem grossen Angebot an kreativen Genüssen überraschen.

Bruschetta aller Art

Verschiedene Brotsorten mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl

Mini Wraps hausgemacht

Gefüllt mit Gemüse, Lachs, Trockenfleisch, Eier

Antipasti-Spies oder Antipasti im Glas

Antipasti: Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert

Caprese Spies

Cherrytomaten mit Mozzarella abgeschmeckt mit Oliventapenade

Rohschinken-Feigen Spies

Frische Feigen und Rohschinken am Spies

Parmaschinken-Melonen Spies

Süsse Melonen

Partybrötli gefüllt

Verschiedene Brotsorten gefüllt mit Trockenfleisch, Lachs, Eier

Cocktail-Cannapés

Toastbrot, belegt mit Trockenfleisch, Lachs, Eier, Spargeln

Dankos Mini-Bagel

Gefüllt mit Trockenfleisch, Käse, Lachs, Thon, Eier

Blätterteig-Stangen mit Trockenfleisch

Blätterteiggebäck mit Trockenfleisch und Käse

Strassbourger-Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Tomaten

Meterbrote

Verschiedene Brotsorten gefüllt mit Trockenfleisch, Eier, Lachs uvm.

Fleisch & Käseplatten

Verschiedene Käsesorten, Trockenfleisch schön ausgarniert (Bspw. Bündlerplatte)

Feta-Käse mit Honigmelone oder Oliven

Frischer Feta mit Honigmelone auf Spies oder frischer Feta mit Oliven im Glas

Asia Mix-Fingerfood

Frühlingsrolle, Yakitorispiess, Samosa

Sommer-Rolls

Gefüllt mit Gemüse, Salat, Shrimps mit Erdnussauce

Lachstatar mit Limonensaft und Randensprossen

Präsentiert im Weck-Gläsli

Tatar serviert mit Mini Toast

Rinds- / Lachstatar mit Zwiebeln und Toastbrot

Thunfisch-Salat

Thunfisch mit Gurken, Dill und Reis an einem feinen Limonen-Dressing

Shrimps im Glas

Frische Shrimps mariniert umgeben von Glasnudeln und Gemüse an einer Soja-Sauce

Risotto oder Pasta

Schön serviert im Glas

Tapas Espanyol

Versch. Spanische Spezialitäten

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



Suppen

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Heisse Suppen wärmen uns an kühlen Tagen und kalte erfrischen uns bei hohen Temperaturen. Hier finden Sie viele köstliche Suppen für jeden Geschmack.

Berliner Kartoffelsuppe

Kartoffeln, Gemüse, Speck, Schinken, Würste

Tessiner Minestrone

Bohnen, Tomaten, Speck, verschiedenes Gemüse

Gerstensuppe

Zwiebeln, Bündnerfleisch, Lauch, Gersten

Tomatensuppe mit Blätterteigstange

Frische Tomaten, Kräuter

Gazpacho

Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art

Weisswein Suppe

Verfeinert mit frischen Kräutern und Kümmelstängel

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

[ANFRAGE STARTEN](#)



Salate

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Knackig, bunt und gesund. Salate für jeden Geschmack, jede Jahreszeit und jede Mahlzeit. Lassen Sie sich inspirieren von unserer Salatauswahl. Alle unten genannten Salate sind als Buffet, Tellerservice oder im Weck-Gläsli erhältlich. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Der Klassiker ist das Salatbuffet nach Ihrer Wahl. Dazu erhalten Sie 3-4 verschiedene Dressings und Danko`s Salat-Topper.

Kartoffelsalat

mit frischen Schnittlauch an French Dressing

Rüebli Salat

mit gerösteten Baumnüssen an leichtem Balsamico Dressing

Maissalat

mit süsser Ananas an leichter Currysauce



Tomaten / Mozzarella

mit frischem Basilikum oder
mit frischen Avocado Würfeln an einem Hauch an Zitronenpfeffer & Minze

Grüner Bohnensalat

mit gebratenen Speckwürfeln an leichter italienischer Salatsauce

Hörnli Salat

mit Schinkenstreifen, Cherrytomaten, knackigen Gurken an leichtem French Dressing

Randen Salat

mit süssen Orangentranchen und einem Hauch an Zimt

Coleslawsalat

mit frischen Kräutern an leichtem French Dressing

Randen-Carpaccio

mit süssen Birnentranchen auf Rucolabeet an einem Hauch an Olivenöl, Balsamico und Parmesanspan

Couscous Salat nach arabischer Art

mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven & Weinbeeren

Asiatischer Mango Salat

mit süssen Rübli Julienne, knackigen Bambussprossen an leichter Sojavinaigrette

Papaya Salat

mit knackigen Gurkenstreifen, Chinakohl & getrockneten Chili an leichter Sojasauce

griechischer Salat mit Fetakäse

Nüsslisalat

mit gekochten Eiern, Champignon, Speckwürfeln & Croutons

grüner Blattsalat (bunt gemischt)

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

[ANFRAGE STARTEN](#)



Vegi for Life

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Es muss nicht immer Fleisch sein. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste gerne mit kulinarischen Häppchen aus aller Welt und Formen. Lassen Sie sich von unserem grossen Angebot an kreativen Genüssen überraschen.

Bruschetta aller Art

Verschiedene Brotsorten mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl

Gemüsedip

Verschiedene Gemüse mit hausgemachten Saucen

Mini Wrap hausgemacht

Gefüllt mit Gemüse, Lachs, Eier

Antipasti-Spies

Antipasti: Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert

Käse-Spies

Verschiedene Käsesorten mit Trauben



Caprese Spies

Cherrytomaten mit Mozzarella abgeschmeckt mit Oliventapenade

Marinierte Champignons gefüllt

Soja-Quark, Pilze, Gewürze

Antipasti us em Glas

Olive, Feta-Käse, Tomaten, Aubergine, Paprika

Dankos Mini-Bagel

Gefüllt mit Käse, Lachs, Thon, Eier

Strassburger-Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Tomaten

Tempura-Gemüse mit Soja-Sauce

Gemüse im Teigmantel frittiert

Feta-Käse mit Honigmelone

Frischer Feta mit Honigmelone auf Spies

Sommer-Rolls

Gefüllt mit Gemüse, Salat, Shrimps mit Erdnussauce

Lachstatar mit Limonensaft und Randensprossen

Präsentiert im Weck-Gläsli

Asia-Salat

Kalte Glasnudeln mit Lachsstreifen an einer Soja-Limonensauce

Risotto oder Pasta

Schön im Glas serviert

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

[ANFRAGE STARTEN](#)



Aus dem Wasser

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Fisch ist gesund, mindestens einmal pro Woche, so lautet eine bekannte Ernährungsregel. Gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl von den Köstlichkeiten aus dem Wasser.

Pangasius Filet im Eiermantel

Als Beilage servieren wir Ihnen Spinat und Salzkartoffel

Dorschfilet

Paniert oder grilliert mit Gemüse und Reise an einer Weissweinsauce

Black-Tiger Spiess

Shrimps ohne Schale mit Olivenöl und Knoblauch, Beilage nach Wahl

Fischknusperli

Egli oder Zanderfilet mit Zitronen Risotto und Rahmspinat

Auswahl an Meeresfrüchten

Frisch im Wok zubereitet

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

[ANFRAGE STARTEN](#)



Hauptspeisen

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Gerne bieten wir Ihnen die folgenden Köstlichkeiten als Buffet oder Tellerservice an. Wir verarbeiten ausschliesslich frische Produkte aus der Region. Daher besteht die Möglichkeit, dass je nach Saison gewisse Produkte nicht verfügbar sind.

Braten nach Wahl (Rind, Kalb, Schwein)

Serviert an mit Beilage nach Wahl inkl. Sauce

Kalbsfilet im Kräutermantel

Serviert mit einem feinen Steinpilzrisotto

Thurgauer Hackbraten

Serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Thai Chicken an roter Curry-Sauce

Serviert mit Basmati-Reis

Kalbsvossen mit Gemüse

Serviert mit Kartoffelstock

Riz Casimir

Pouletfleisch an einer rassigen Currysauce mit Reis

Braten nach Wahl (Rind, Kalb, Schwein)

Serviert an mit Beilage nach Wahl inkl. Sauce

Gehacktes mit Hörnli

Serviert mit Apfelmus und Käse



Pouletsteak knusprig gebraten
Serviert mit Gemüse und Gratin

Rinds-Stroganoff
Serviert mit Teigwaren und Marktgemüse

Schweinsfilet am Stück
An Morchelsauce und Teigwaren serviert

Zürcher-Geschnetzeltes
Serviert mit einer feinen Rösti

Heisser Schinken / Fleischkäse
Mit Kartoffelsalat und Senf

Schweins- / Kalbsgeschnetzeltes
Serviert mit Teigwaren und Gemüse

Spaghetti-Plausch
Frische hausgemachte Saucen serviert mit Käse

Fajita-Plausch
Rinds- oder Poulethackfleisch, Mais, Salat, Frischkäse

Filet de Boeuf au Romarin
Rindsfilet mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Roastbeef englischer Art
An 6 verschiedenen Saucen

Lasagne
Auch als vegetarische Variante erhältlich

Spaghetti Aglio
mit frischen Kräutern

Chili NON Carne
Zwiebeln, Knoblauch, Tofu, Mais, Chili

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

[ANFRAGE STARTEN](#)



„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Wie machen Sie Ihre Grillparty zum einmaligen Erlebnis, von welchem Ihre Gäste noch Tage später schwärmen? Mit dem BBQ Circle erleben Sie die neue Art des Grillens. Speziell für Danko Catering designt, punktet der Circle nicht nur mit seinem einmaligen Aussehen, sondern überzeugt auch durch seine vielseitige Anwendbarkeit.

«Büezer»-Grillplatte

Plätzli, Würste, Burger, Pouletbrüstli,

«Connaisseur»-Grillplatte

Kalbsschnitzel, Pouletbrüstli, Rindsfilet, Lachsfilet, Lammkotletts

Filet on Grill

Auswahl an verschiedenen Filetstücken Pferd, Rind, Kalb, Schwein

Spiessli-Plausch

Mix-Grill Spiessli nach Wunsch

Schweinskotletten am Stück

Ganze Kotletten am Stück gebraten und vor Ihren Augen aufgeschnitten

I Love Chicken

Verschiedene Stücke vom Poulet, Steak, Brüstli, Oberschenkel



Braten auf dem Grill

Verschiedene Bratenstücke auf dem Grill geschmort

Tischgrill

Die tolle Variante im Indoor-Bereich

Wurstspezialitäten

Von der St. Galler Olmabratwurst bis zu aussergewöhnlicheren Kreationen

Grillbeilagen nach Wahl:

- Kartoffelgratin
- Teigwaren
- Grillgemüse
- Reis Variationen
- Kartoffelstock
- Risotto
- Spätzli
- Kartoffel Variationen (Bucket, Frites, Rosmarin)

Grillplausch für Vegi `S

Grillkäse, Vegi-Bratwurst, Tofu

Hausgemachten Saucen

Gerne bieten wir Ihnen zu den Grilladen unsere Saucen an

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



BBQ Circle

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Den passenden Wein ausgesucht, entkorkt und genüsslich bereits ein Glas davon zu trinken, während angefeuert wird. Spannende Gespräche und jede Menge Spass sind mit dem BBQ Circle garantiert. Ihre Freunde und Gäste werden dieses Grillerlebnis in einmaliger Erinnerung behalten. Reservieren Sie noch heute den einzigartigen BBQ Circle und feiern Sie mit uns Ihr stilvolles Grillfest.

Variante I

Erstellen Sie Ihren Grillspieß selber „Self Made“

Variante II

Perfekt geeignet für Firmenanlässe

Grillspieß „Zum Gnüsse“ (auf Wunsch mariniert)

Spieß mit ca. 200gr. Fleisch (*Filetstücke) fixfertig

Unser BBQ Circle ist für max. 60 Spiesse pro Grillgang ausgerichtet. Holzkohle & Anzündhilfe wird mitgeliefert. Die Reinigung übernehmen wir.





Süsse Verführung

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Desserts sind nicht nur unverschämt köstlich, sondern sehen auch noch schön aus. Von Variationen im Glas, über Cremes, Kuchen bis zum fruchtigen Sorbet finden Sie bei uns alles. Alle süsse Verführungen sind hausgemacht.

Lassen Sie sich inspirieren von unserer Dessertauswahl. Alle unten genannten Köstlichkeiten sind als Buffet, Tellerservice oder im Weck-Gläsli erhältlich. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Pannacotta mit frischen Waldbeeren

Auf Wunsch im Gläsli

Crème Catalana

Gebrannte Crème im Gläsli

Schoggimouse mit Rahm

Auf Wunsch im Gläsli mit Minze verfeinert

Apfelstrudel mit Vanillecrème

Lauwarm serviert

Mini Tiramisu

Klassik, Ananas, Erdbeeren, weitere Sorten nach Wunsch



Muffins

Hausgemacht, verschiedene Sorten

Windbeutel

Gefüllt mit Rahm

Türkisches Gebäck

Mit Honig

Zitronen-Mousse mit Pfefferminze

Auf Wunsch Im Gläsli

Salted Caramel

Im Glas serviert

Verschiedene Sorbets

Selbstverständlich stehen Ihnen noch viele weitere Köstlichkeiten zur Verfügung: Schoggikuchen, Tortenstücke, assortierte Patisserie, Fruchtsalate und vieles mehr.

Ebenfalls freuen wir uns, wenn Sie Ihre eigenen Ideen miteinbringen.

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN



Getränke

„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Getränke sind ein wichtiger Bestandteil eines Anlasses. Bei uns dürfen Sie die Getränke selber mitbringen und wir übernehmen den Ausschank und die Kühlung.

Da wir gerne regionale Produkte einsetzen, empfehlen wir auch bei den Weinen regionales Produkt zusetzen.

Gerne garantieren wir Ihnen, wenn Sie die Getränke über uns beziehen, ein sogenanntes Rücknahmerecht auf geschlossene Flaschen.



Mineral- und Süsswasser

Mineral mit Kohlensäure 0.5l oder 1.5l

Mineral ohne Kohlensäure 0.5l oder 1.5l

Diverse Süssgetränke 0.5l oder 1.5l

Mineral mit Minze 1l

Mineral mit Lemon 1l

Mineral mit Erdbeeren 1l

Mineral mit Waldbeeren 1l

Alpenkräuterwasser 1l

Frucht- und Obstsäfte

Orangensaft 1l

Verschiedene Säfte 1l

Rote Bowle mit Früchten (mit und ohne Alkohol)

Weisse Bowle mit Früchten (mit und ohne Alkohol)

Warme Getränke

Tee verschiedene Sorten

Kaffee inklusive Zucker und Rahm

Espresso inklusive Zucker und Rahm

Glühweine

Glühbier



Bierauswahl

Chopfab 0.3l

Chopfab Weizen 0.3l

Feldschlösschen 0.3l

Heineken 0.3l

Quöllfrisch 0.3l

Haldengut 0.5l

Weiter können Sie bei uns auch Zapfanlagen mieten für 20l Fässer.

Schaumweine

Prosecco 0.75l

Prosecco 1.5l

Moscato Italiana 0.75l

Tröpfel Thurgau 0.75l (Alkoholfrei)

Champagner 0.75l

Ausgewählte Weiss- und Roséweine

Weisswein Iselisberger 0.75l

Weisswein Saxer 0.75l

Weisswein Aigles des Murailles 0.75l

Weisswein Féchy 0.75l

Weisswein Stellenbosch SA (auf Bestellung) 0.75l

Rose Stellenbosch SA (auf Bestellung) 0.75l



Ausgewählte Rotweine

Rotwein Iselisberger 0.75l

Rotwein Pinot Noir 0.75l

Rotwein Francis Ford Napa Valley US 0.75l

Rotwein Zinfandel 0.75l

Rotwein Papale Primitivo die Manduria DOP 0.75l

Rotwein Silentium Primitivo di Manduria DOC 0.75l

Für Spirituosen und weitere Weine können Sie uns gerne kontaktieren, vielen Dank.

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

[ANFRAGE STARTEN](#)

Checkliste für Ihren Anlass

- An- und Rückfahrt Gäste, Parkplatz für Gäste
- Garderobe Gäste (inkl. Betreuung der Garderobe)
- Beschriftung, Programm, Tischplan, -ordnung, -karten
- Dauer der Veranstaltung, sind Bewilligungen nötig?
- Kaffee / Imbiss vor bzw. während der Veranstaltung
- Apéro vor dem Essen
- Essen: Menu, Buffet oder Businesslunch, Getränke während des Essens
- Sind Kinder, Vegetarier oder Allergiker unter den Gästen?
- Blumen, Dekoration
- Menukarten
- Material vor Ort (Tische, Stühle, Wäsche, etc.; fehlendes Material stellen wir gegen Miete gerne zur Verfügung)
- Anlieferung (Stufen, Lift, Türen, Engpässe etc.)
- Technische Einrichtungen vor Ort (Wasseranschlüsse, Küchengeräte, Kühlmöglichkeiten, Steckdosen, etc.)
- Technische Ausstattung, wie zum Beispiel Rednerpult mit Mikrofon und Beamer

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN