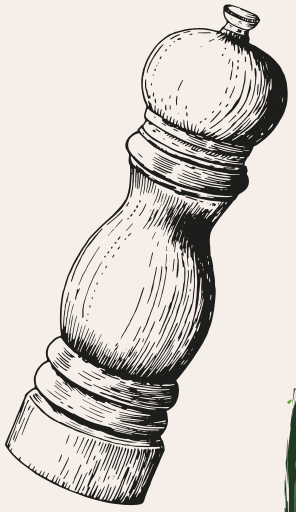
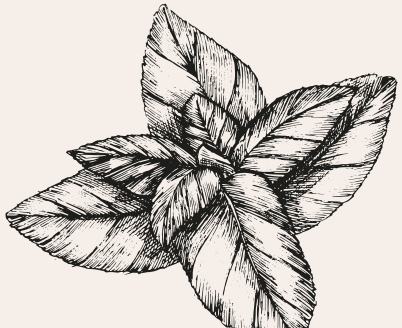


Greeny
GREENYFOOD.CH

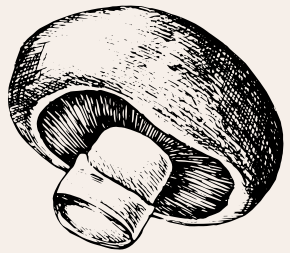
APERO

KARTE



Genießen, wann und wo ihr wollt – wir kümmern uns um den Rest.

Fresh

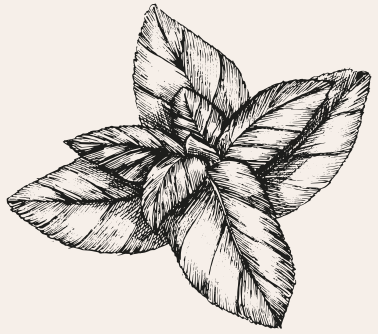


Von Grund auf frische und aussergewöhnliche Kreationen und handgemachte Spezialitäten live im einzigartigen Foodtruck vom Profikoch zubereitet!
Wir haben uns spezialisiert auf die ganzheitliche Verarbeitung von Fleisch (Special Cuts & Nose to Tail) und unförmigem Gemüse (Leaf to Root & Food Save).
Bei Greeny wird das Koch-Handwerk gelebt, ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe etc. dafür voller Geschmack, Kreativität und Knowhow!

Healthy

Essen soll verbinden und alle gemeinsam am Tisch vereinen. Aus diesem Grund kochen wir bewusst sowohl mit ökologisch produziertem Fleisch als auch vegetarisch und vegan - von Grund auf frisch und authentisch. Ob auf ein spezielles Motto, Thema, Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anforderungen zugeschnitten, unser Diät- & Chefkoch Mario Mäusli ist Ihr Spezialist und betreut Sie persönlich! So können Sie und Ihre Gäste Ihren Event unbeschwert geniessen, wir kümmern uns um das Kulinarische!

Natural



Nachhaltigkeit ist unser Konzept und in jedem Aspektbedacht. Wir übernehmen Verantwortung, handeln & kochen bewusst! Dies fängt bei der Auswahl nachhaltiger Lebensmittel an: ausschliesslich Schweizer Fleisch, ganzheitliche Verwertung, saisonal, regional und grösstenteils Bio. Den Solarstrom erzeugen wir selber, verwenden ökologisches Mehrweggeschirr und Reinigungsmittel, vermeiden Foodwaste und Abfall.

Zum Knabbern

- Frisch gemachtes Bio Popcorn mit Greeny's Gourmetsalz
- 48h Focaccia mit unserem Pesto, Tomaten, Oliven und Kartoffeln
- Quiche Würfel mit Speck neu interpretiert
- Spanische Gemüsetortilla mit Bergkäse
- Saisonaler Dip – mit live zubereiten Pita Brot

Schweizer Fleisch aus Überzeugung!

- Bœuf Bourguignon mit Kartoffeln im Weckglas
- Greeny's Butter Chicken mit Pitabrot
- Bacon Lollipop –Porkbelly an Apfel-Honig-Chipotle Marinade am Spiess
- Mini Cheese Burger – Weiderind, IP Suisse Raclette & Burger Sauce
- Mini Chicken Burger – Pulled Chicken, Jungsalat & Kimchi

Wir empfehlen aus Erfahrung für ein Apéro Riche 6-8 salzige und 1-3 süsse Häppchen pro Person oder 3-4 als Vorspeise.

Greeny's Signatur Häppchen

- Gemüsebeet im Blumentopf –Crudités, Hummus Pumpernickel-Erde
- Kimchi Sushi – Randen-Reis, Kimchi (fermentierter Kohl) und Nori
- Herzhaftes Gugelhöpfli Dreierlei mit Käse, Speck oder Gemüse
- Food Save Apéro – Unserer nachhaltigstes Überraschunsgshäppchen
- Greeny's Schindeliwurst Redli – Weiderind, Kohlesenf und Hausbrot

Vegi & Vegan

- Polenta Taler mit saisonalem Gemüsemousse und Bergkäsechip
- Geräuchertes Antipasti-Tatar auf getoastetem Hausbrot
- Gartenerbsen-Minze-Mousse auf Crostini
- Mini Vegi Burger –Grillgemüse & hausgemachtes Pesto
- Saisonaler Food Save Salatvariation im Weckglas mit Croûtons
- Saisonaler Suppenshot im Weckglas (Wetterbedingt warm oder kalt)

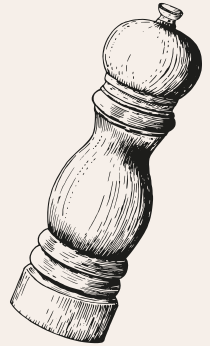
Glutenfrei
Vegan
Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Poulet

Süsse Träume

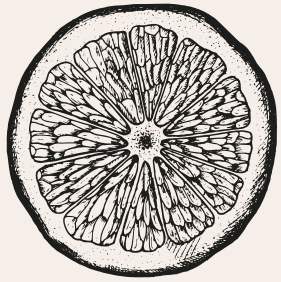
- Greeny's Lieblings Mini Chocolade Chip Cookies
- Emmentaler Süessmoscht Cremä mit Apfelchip
- Bananen-Schoggi-Würfel mit Bananen Schaum
- Bio Ricotta NoBake Cheesecake mit saisonalem Früchte Topping
- Wolke7 – Mini-Pancake mit Joghurtcreme und Beeren oder Kompott
- Saisonaler Früchte-Streuselkuchen-Würfel
- Gugelhöpfli Trilogie – Schoggi-, Rüebli- und Nuss- Gugelhöpfli

Drinks

- Greeny's hausgemachter Eistee- mit Schweizer Most gesüsst
- Infused Water – Wasser mit saisonalen Früchten & Kräutern
- Bio Fairtrade Kaffee & Espresso
- Passender Schweizer Wein oder Bier



Weitere Getränke sowie passende Gläser oder Geschirr offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

Apero Delivery

Kein Platz für den Foodtruck?
Macht nichts – wir bringen euch den Apéro einfach direkt vorbei.
Egal ob im Büro, zu Hause oder an eure Lieblingslocation – wir liefern euch feine Häppchen, schön angerichtet auf Platten und in Gläsern. Alles kommt in praktischen Kühl- oder Wärmeboxen, die wir persönlich vorbeibringen und kurz erklären.
Das Beste daran: Ihr spart euch nicht nur den Platz, sondern auch die Kosten für Foodtruck und Personal.
Ihr habt keinen Stress, kein Gedränge – serviert wird, wann es euch passt.
Und nach dem Event? Holen wir alles wieder ab.