

UNSER ANGEBOT FÜR IHREN EVENT



CATERING

Food Truck





Wir bringen Genuss.

Regional. Persönlich. Echt.

Wir schaffen kulinarische Erlebnisse mit Charakter - frisch gekocht, stilvoll präsentiert und individuell auf Deine Gäste abgestimmt.



REGIONAL
Lokale Produzenten & saisonale Zutaten



NACHHALTIG
Weniger Food Waste & bewusste Planung



INDIVIDUELL
Vegetarisch, vegan oder allergenfrei.

*Rheintal Catering -
Individuell wie Du.*

UNSERE KOMPETENZEN

Erlebnispfanne



Frisch, heiss und ein Erlebnis für alle Gäste.

Street Food



Kreativ, modern und immer ein Highlight.

Getränke Trailer



Perfekt gekühlte Drinks - flexibel & stilvoll.

Apéros



Feine Häppchen für grosse Momente.

Alles aus einer Hand
FOOD | DRINKS | EVENTS

rheintal-catering.ch

Scan here



@rheintal-catering



Ihre Gastgeber
Michael & Sabrina Batt



GETRÄNKE - APÉRO

Getränke nach Konsum | als Pauschale | beides kombiniert

Bier 0.33cl Fläschli

Schützengarten | Appenzeller | Ice-Bier «Rheintal Catering Edition»

Weisswein 75 cl → Hauswein Pinot Grigio

Prosecco 75 cl

Mineral 100 cl → mit | ohne

Süssgetränke 33 cl

Cola | Cola Zero | Shorley

Kaffee | Espresso

→ Selbstbedienung bei Dessertbuffet mit Hartplastikbecher



Optional

Früchtebowle ohne Alkohol

Hausgemachter Eistee

Lillet Berry





APÉRO klein 30-45min

Apéro „Easy“

Mini Arancini gefüllt mit Provençale

Apéro „Plus“

Blätterteigschnecke mit Speck und Roquefort

Mini Arancini gefüllt mit Provençale

Apéro „Deluxe“

Blätterteigschnecke mit Speck und Roquefort

Mini Arancini gefüllt mit Provençale

Crêpe gefüllt mit Frischkäse und Pesto





APÉRO mittel 60-90min

Apéro „Easy“

dreierlei hausgemachte Kartoffelchips, dreierlei hausgeröstete Nüsse

Crêpe gefüllt mit Lachs und Meerrettich [L \(möglich\)](#)

Mini Burger mit Pulled Pork

Apéro „Plus“

Ofenbaguette gefüllt mit Fonduemischung

Mini Burger mit Pulled Pork

Focaccia Hausterrine mit Buchweizenpops und Labneh Butter

Hausgemachte Ribelmaisnachs mit Dinkelgrasdips und Käsesauce

Apéro „Deluxe“

Mini Burger mit Pulled Pork

Cones gefüllt mit Lachsmousse | [L \(möglich\)](#)

Bündnersticks

Kokos Curry Süppchen

Mini Arancini gefüllt mit Gin Limette und Curryblatt



Rheintal Gastronomie GmbH
Aegeli 4A
9425 Thal



Seite 5 von 6

www.rheintal-catering.ch
+41(0)77 424 73 53
info@rheintal-catering.ch





APÉROFOOD → erstelle deinen Apéro ganz nach deinem Geschmack

Fingerfood

Crêpe Wraps

- gefüllt mit Lachs und Meerrettich **L (möglich)**
- gefüllt mit Frischkäse und Pesto **L (möglich)**

Cones

- gefüllt mit Selleriecreme **L (möglich)**
- gefüllt mit Feta und Randen **L (möglich)**
- gefüllt mit Lachsmousse **L (möglich)**



Fingerfood kalt

- dreierlei Hausgemachte Kartoffel Chips, dreierlei Hausgeröstete Nüsse **V | G | L**
- Hausgemachte Ribelmainsnacos mit Dinkelgrasdips, Käsesauce **G**
- Bündner-Sticks mit Bündnerfleisch & Bergkäse **G | L**



Focaccia 2 Stück | Sauerteig oder Klassisch **G möglich mit anderem Brot**

- Joghurt Butterbrett – Saisonal abgestimmt zum Dippen oder Bestreichen ganz nach deinem Wunsch **L (möglich)**
- Hummus und Baba Ganoush **L | V**
- Frischkäse mit Hauseigener Affinage 3 Sorten Bloderkäse mit Dörraprikosen und Estragon | Chili mit Rosenblüten, hauch Ingwer und Johannisbeeren | Agrumes, Hefe und Curryblatt
- Hausterrine mit Buchweizenpops und Labneh Butter
- Geschmorte Zwiebeln, Ofenknoblauch, Kräuteröl **L (möglich) | V**
- geräucherte Makrele | geräucherter Lachs | geräucherte Forelle | geräucherte Forellenrogen mit Frischkäse

Ofenbaguettes – längs eingeschnitten und befüllt

- Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Fetakäse **G | (Feta Verträglichkeit)**
- Tapenade **V | L**
- Saisonalem Pesto **V | L**
- Sardellen-Kapernbutter
- Sonnenblumenkernen Mus **L**
- Cotto und Salatstörzen **L**
- Tomaten Mozzarella
- Fonduemischung **L**





Suppe

in der Espressotasse serviert

- Weisswein Suppe | **G**
- Mais-Chili Süppchen **L**
- Kokos-Curry Süppchen **L**
- Gazpacho (kalt) **L**

Blätterteigschnecken

- Speck, Roquefort
- Lauch-Zwiebel-Käse(mild)



Mini Arancinis – knusprig frittierte Reisbällchen

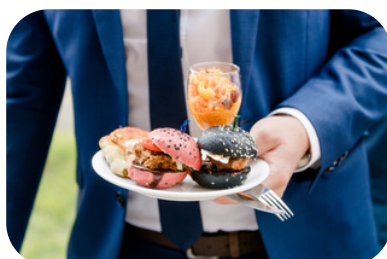
- Provençale | Tomaten und Kräuter
- Kurkuma, Korinthen – Schwarze Weinbeeren
- Gin-Limette-Curryblatt

Mini Burger

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan

Süsser Abschluss

- Schoko-Bierbrownies
- Rüebl-Kuchen
- Zitronen-Cake
- Mini-Cremerolle





UNSERE APÉROPAUSCHALE FÜR EUREN ANLASS **WINTER**

Apéro 1

für 30 – 60 Minuten

Welcome Drink | warm

Hausgemachter Glühwein

Orangen Punsch → ohne Alkohol

Apéro Häppchen

Ofenbaguette mit Fonduemischung

Preis pro Gast | Apéro Pauschale

CHF 7.00



Apero 2

für 30 – 60 Minuten

Welcome Drink | warm

Weisswein 75 cl → Hauswein Pinot Grigio

Hausgemachter Glühwein

Orangen Punsch → ohne Alkohol |

Mineral 100cl mit | ohne Kohlensäure

Apero Häppchen

Ofenbaguette mit Fonduemischung

Preis pro Gast | Apéro Pauschale

CHF 10.00





UNSERE APÉROPAUSCHALE FÜR EUREN ANLASS SOMMER

Apéro 1

für 30 – 60 Minuten

Welcome Drink | kalt

Prosecco 75cl

Mineral 100cl mit | ohne Kohlensäure

Orangensaft 100cl

Apéro Häppchen

Ofenbaguette mit Tomaten und Mozzarella

Preis pro Gast | Apéro Pauschale

CHF 7.00

Preis pro Gast | Apéro Pauschale mit Bier

CHF 9.00



Apero 2

für 30 – 60 Minuten

Welcome Drink | kalt

Weisswein 75 cl → Hauswein Pinot Grigio

Prosecco 75cl

Mineral 100cl mit | ohne Kohlensäure

Orangensaft 100cl

Apero Häppchen

Ofenbaguette mit Tomaten und Mozzarella

Mini Burger mit Pulled Pork

Preis pro Gast | Apéro Pauschale

CHF 10.00

Preis pro Gast | Apéro Pauschale mit Bier

CHF 12.00





SALATBUFFET

- Rübli-Orangensalat **V | G | L**
- Fregola Sarda Salat mit Gemüse-Brunoise
- Tex-Mex-Salat Mais-Peperoni Salat **G**
- Asiatischer Glasnudelsalat
- Frischer Apfel-Randen Salat **V | G | L**
- Mediterraner Hörnlisalat
- Couscous-Salat mit Cranberries **V | L**
- Kartoffelsalat mit Petersilie **G**

- **Saisonal Gurkensalat** mit Dill **G**
- **Saisonal Griechischer Salat** mit Feta, Oliven, Gurken & Tomaten **G**
- **Saisonal Tomaten-Mozzarella** mit Basilikum & Aceto-Balsamico **G**



Dazu servieren wir Croutons, Kerne, Brot **V | L** | italienisches & französisches Dressing **V | G | L**

Wir empfehlen ab 50 Personen ein Salatbuffet von mindestens 5 Komponenten für eine genug grosse und ansprechende Auswahl.

Preis pro Gast 3 Komponenten & Blattsalat	CHF	9.00
Preis pro Gast 4 Komponenten & Blattsalat	CHF	12.00
Preis pro Gast 5 Komponenten & Blattsalat	CHF	14.00

Salatbuffet in Kombination mit unseren Vorspeisen Platten:

• Sommer Melone-Rohschinken Platte	pro Gast	CHF	4.00
• Antipasti Platten	pro Gast	CHF	3.50
• Vitello-Tonnato	pro Gast	CHF	4.50
• Roastbeef Platte mit Sauce Tartar	pro Gast	CHF	4.50





UNSERE SPEZIALITÄT - Wasserbüffel Burger

Hausgemachte Burger Bun | Pattys | unsere köstlichen Saucen

Das Fleisch beziehen wir beim Bauern Christian Litscher aus Sevelen.



Classic Büffel Burger

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut | Coleslaw

Röstzwiebeln | Cheddar Cheese | BBQ-Sauce

Chili Cheese Büffel Burger

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut | Coleslaw

Röstzwiebeln | Cheddar Cheese | Chili-Ketchup | Jalapeños

Pulled Pork Burger

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut

Coleslaw | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce



Planted Pulled Burger - Vegi & Vegan

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut

Röstzwiebeln | BBQ-Sauce



dazu servieren wir

Pommes frites

Preis pro Gast | Nur Burger

CHF 17.00

Preis pro Gast | Nur Pommes frites

CHF 7.00

Preis pro Gast | Burger & Pommes frites

CHF 24.00

Preis pro Gast | All you can eat

CHF 31.00





UNSERE SPEZIALITÄT - Wasserbüffel Burger

als Stand mit Büffetelementen und beschrifteter Tafel

Hausgemachte Burger Bun | Pattys | unsere köstlichen Saucen

Das Fleisch beziehen wir beim Bauern Christian Litscher aus Sevelen.



Classic Büffel Burger

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut | Coleslaw

Röstzwiebeln | Cheddar Cheese | BBQ-Sauce



Chili Cheese Büffel Burger

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut | Coleslaw

Röstzwiebeln | Cheddar Cheese | Chili-Ketchup | Jalapeños



Pulled Pork Burger

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut

Coleslaw | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce

Planted Pulled Burger - Vegi & Vegan

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut

Röstzwiebeln | BBQ-Sauce

dazu servieren wir

Pommes frites



Preis pro Gast | Nur Burger

CHF 17.00

Preis pro Gast | Nur Pommes frites

CHF 7.00

Preis pro Gast | Burger & Pommes frites

CHF 24.00

Preis pro Gast | All you can eat

CHF 31.00





DESSERT VOM BUFFET

- Schoko-Brownie
- Tiramisu Classic
- Tiramisu Beeren
- Mango Mousse | saisonal **G**
- Reichhaltige Früchteplatte **V**
- Schokoladen-Mousse
- Toblerone-Mousse hell | dunkel **G**
- Panna Cotta mit Beerensauce **G**
- Appenzeller Schlorzifladen
- Zitronenkuchen
- Rüebl-Kuchen
- Mini-Cremerollen
- Süssmostcreme
- Apfel-Streusel-Kuchen



VEGANE DESSERT

- Früchteplatte
- Kokos Panna Cotta
- Mango Creme
- Fruchtsalat Sorbet

Preis pro Gast 3 Komponenten	CHF 10.00
Preis pro Gast 4 Komponenten	CHF 12.00
Preis pro Gast 5 Komponenten	CHF 14.00
Preis pro Gast 6 Komponenten	CHF 16.00





UNSERE KOMBI-ANGEBOTE

→ massgeschneidert auf Ihren Anlass – für unvergessliche Momente für den Gaumen

Für Ihren Anlass bieten wir Ihnen die folgende Kombination aus unseren Food-Ständen an:

KOMBIANGEBOT

- Salatbuffet mit 4 Komponenten
- Burgerangebot
- Dessertbuffet mit 4 Komponenten

Preis pro Gast

CHF 45.00





GETRÄNKE ABEND

Getränke *nach Konsum / als Pauschale / beides kombiniert*

Bier 33 cl Fläschli

Schützengarten | Appenzeller | Ice-Bier «Rheintal Catering Edition»

Weisswein 75 cl → Hauswein Pinot Grigio

Rotwein 75 cl → Hauswein Sir Passo-Toscana

ODER

Rotwein 75 cl → Hauswein El Niño de Campillo

Mineral 100 cl → mit | ohne

Süssgetränke 33cl

Cola | Cola Zero | Shorley

Kaffee | Espresso

→ Selbstbedienung bei Dessertbuffet mit Hartplastikbecher





WÄHLEN SIE IHREN FOOD TRUCK



FOOD TRUCK | L 6.45M | B 2.28M | H 3M



OLDTIMER L 5.30 M | B 1.5 M | H 2.40 M



AIRSTREAM | L 6.8M + 1.2 = 8M | B 3.6M | H 3M



ZOO ANHÄNGER | L 5.55 + 2.58M = 7.08M | B 3M | H 3.5M

Sie planen einen weiteren Anlass?

Dann profitieren Sie von unserem Spezialangebot

Montag bis Donnerstag erhalten Sie 50% Rabatt auf einen unserer Food Trucks

