

EINBLICK IN UNSER ANGEBOT



CATERING

Genusstafel





Philosophie "Wir bringen Genuss"

Wir sind ein Gastronomieunternehmen mit Leidenschaft für echte Handwerkskunst und unverwechselbare Geschmackserlebnisse.

Mit insgesamt vier Restaurants, einem umfangreichen Catering-Angebot und unserem Engagement für Streetfood bringen wir Genuss auf höchstem Niveau zu unseren Gästen – wo auch immer sie sind.

Regionalität

Wir arbeiten mit lokalen Produzenten und Lieferanten, um beste Qualität und Frische unserer Produkte zu garantieren.

Nachhaltigkeit & Umweltschutz

Bei uns wird nichts verschwendet. Die Verwendung saisonaler Lebensmittel liegt uns sehr am Herzen.

Produktion & Herkunft

Alle unsere Speisen werden von unserer Küchencrew in unserer Catering-Produktionsküche in Thal zubereitet. Unsere Produkte stammen aus artgerechter Haltung, ausschliesslich Schweizer Herkunft.

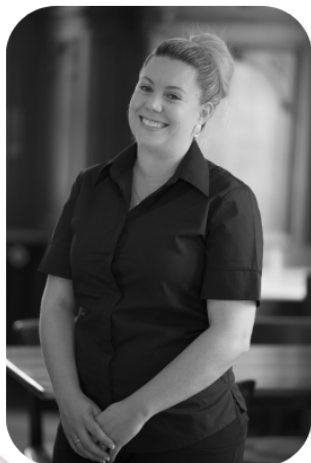
Allergien & Unverträglichkeiten

Unsere Gerichte stimmen wir auf Allergien & Unverträglichkeiten ab und bieten ein breites Angebot an vegetarischen und veganen Speisen.

Wir garantieren ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Unser Catering - Individuell wie du!

Ihre Gastgeber
Sabrina & Michael 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 Ribelmainsnacos 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





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 Ribelmajonäs nachs 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 Süsschen **L**
- Kokos-Curry Süsschen **L**
- Gazpacho (kalt) **L**

Blätterteigschnecken

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



Mini Arancinis – knusprig frittierte Reisbällchen

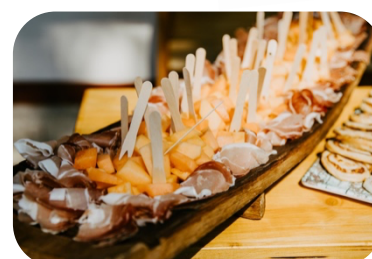
- Provenzale | Tomaten und Kräuter
- Kurkuma, Korinthen – Schwarze Weinbeeren
- Gin-Limette-Curryblatt

Mini Burger

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan

Süsser Abschluss

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





Unsere Genusstafel zum gemütlichen Teilen der Speisen

→ In der Mitte des Tisches präsentieren wir gerne unsere hausgemachten und regionalen Köstlichkeiten.

Genusstafel Nr. 1

Vorspeisetafel

Pakorras mit Currydip

Gemüse- Hüttenkäse Tatar mit Eigelbcreme und Linsenpops

Salatschüssel mit Gemüsestreifen

Rohschinken und Bergkäsebröckli mit hausgemachtem Brot

Haupttafel

Saisonhaxe an Schmorsauce

Pouletspiess an Honig-Sesam Marinade

Ribelmais Polenta

Geschmortes Randengemüse

Ofen Lauchstangen

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin





Genusstafel Nr. 2

Vorspeisentafel

gebackene Zucchini

Linsen-Kokossalat mit Thai Basilikum und Limette

Pastasalat mit Rauchfischstreifen und geräucherten Erbsen und Kräutern

Wirsing-Apfel chop suey mit Rheintalerknolle aus Eigenproduktion

Champignon- Kichererbsen Chowder

Haupttafel

Fleischvögel Cremolata

Gambas am Zitronengras Spiess

Gemüse-Reis Pilaw

Ofenkürbis oder Karotten mit Haselnussöl, und Thymian- Haselnüssen

Gebratene Lauchstangen

Genusstafel Nr. 3

Vorspeisentafel

Ziegenkäse mit Honig auf Rucola mit Sauerteig- Focciastreifen

Eingelegte Grill Champignons mit Spitzpaprika

Roastbeef mit Soya Mayonaise, Petersilienpesto

mini Yorkshire Puddings

Makirollen mit Nosalmon oder im Sommer mit Nothuna

Haupttafel

GuaBao mit Gemüsestreifen und Schweinebauch an Hoisin Sauce

Geschmorte Rindsschulter und Schmorsauce

Stampfkartoffeln mit Creme Fraiche

Fregalo Sarda mit Randen und Feta

Ofen-Blumenkohl an Safran Sauce

Konfierte Strauchtomaten





Genusstafel Nr. 4

Vorspeisetafel

Cherrytomaten mit Burrata und eigener Balsamicocreme
Gegrillter Fenchelsalat mit Orangen und Pulpo
Curry Wurst mit Pommes Chips
Gemüse Tarte mit Meerrettich
Rucola Salat mit Parmesanstreifen

Haupttafel

Entrecote Tagliata mit schmelzender Kräuterbutter
Cremiger Kartoffelgratin
Bunte saisonale Gemüseauswahl mit Markbein und Kräutern
Gebratener Lachs auf Lauch a la creme
Pilaw Reis mit Gemüse-Brunoise

Genusstafel Nr. 5

Vorspeisetafel

Kabis-Gurken Salat mit Orangen
Vitello Tonnato
mini Pastetli mit Brätchügeli und Pilzrahmsauce
Randencarpaccio mit Feta und Sprossen
Gezupfter Salat mit Parmesanstreifen und Strauchtomaten

Haupttafel

Rindsfilet Tagliata auf hausgemachtem Jus
Poulet Saltimbocca
Peperonata mit Rosmarin
Zucchini Schiffli
Kartoffelgratin
Pasta-Risotto an Kräuter Pesto





Unsere **Vegi/Vegane** Genusstafel zum gemütlichen Teilen der Speisen

- *In der Mitte des Tisches präsentieren wir gerne unsere hausgemachten und regionalen Köstlichkeiten.*

Genusstafel Vegi Nr. 1

Vorspeisetafel

Randencarpaccio mit Feta, Baumnussöl und Lemongrass Air **Vegan möglich**
Salatschüssel mit Gemüsestreifen
Bulgur Granatapfelsalat mit Minze
Saison-Gemüsestrudel mit Frischkäse und gerösteten Nüssen **Vegan möglich**

Haupttafel

Falafel mit Zaziki und Hummus **Vegan möglich**
Ofengemüse nach Saison mit Olivenöl-Knoblauchschaum
Fregola Sarda mit Mascarpone und Pilzen **Vegan möglich**
Tofu Curry mit Gemüse und Reis

Genusstafel Vegi Nr. 2

Vorspeisetafel

Pakorass mit Curry-Dip = Gemüse -Kichererbsenknusperli **Vegan möglich**
Palla Rossa Tatar mit Eigelbcreme und Linsenpops **Vegan möglich**
Salatschüssel mit Gemüsestreifen
Makirollen mit Nosalmon oder im Sommer mit Nothuna
Curry-Kokossuppe

Haupttafel

GuaBao mit Gemüsestreifen an Hoisin Sauce
Ofen-Chabis an Safran Sauce **Vegan möglich**
Kartoffel-Lauch-Gemüse mit Planted Pulled
Stampf-Kartoffel mit Gemüse Piccata
Riebelmais-Polenta Randenschmorgemüse

Genusstafel DESSERT

Achai-Vanille Trifle (Schichtdessert)
Bratapfel mit Marzipan-Nussfüllung und Vanilleglace
Enya's GastroWerk Torte
Macarons
Beerenschaum mit Minzcrumble





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





BUFFET KOSTENBEISPIEL 1 50 PERSONEN

Genusstafel Nr. 1 ohne Dessert	
CHF 45,00 pro Person	CHF 2.250,00
Getränkepauschale 4 Stunden	
CHF 18,00 pro Person – bei Selbstbedienung	CHF 900,00
Inventar – komplettes Gedeck (Teller, Besteck, Gläser, Servietten)	
CHF 8,00 pro Person	CHF 400,00
Personal – 3 Personen	
CHF 55,00 pro Stunde und Personal – Kosten bei 6 Stunden	CHF 990,00
bei Getränkeservice: +1 Servicekraft	
Summe	CHF 4.540,00
Kosten pro Person (50 Personen)	CHF 90,80

BUFFET KOSTENBEISPIEL 2 100 PERSONEN

Genusstafel Nr. 1 ohne Dessert	
CHF 45,00 pro Person	CHF 4.500,00
Getränkepauschale 4 Stunden	
CHF 18,00 pro Person	CHF 1.800,00
Inventar – komplettes Gedeck (Teller, Besteck, Gläser, Servietten)	
CHF 8,00 pro Person	CHF 800,00
Personal – 4 Personen	
CHF 55,00 pro Stunde und Personal – Kosten bei 6 Stunden	CHF 1.320,00
Summe	CHF 8.420,00
Kosten pro Person (100 Personen)	CHF 84,20