



CATERING

Lieferung | Abholung

UNSER ANGEBOT
FÜR LIEFERUNGEN UND ABHOLUNGEN
IN UNSERER CATERINGPRODUKTION



Wir freuen uns auf Sie!



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**



WÄHLEN SIE IHREN GENUSS DURCH ...

- **Lieferung zum Veranstaltungsort durch Rheintal Catering**
- **Koch vor Ort**
- **Abholung**

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 Tomaten **G**
- **Saisonal** Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Aceto-Balsamico **G**

Dazu servieren wir Croutons, Kerne, Brot | **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.

Salatbuffet in Kombination mit unseren Vorspeisen Platten:

- **Sommer** Melone-Rohschinken Platte
- Antipasti Platten
- Vitello-Tonnato
- Roastbeef Platte mit Sauce Tartar





Als Ergänzung wählen Sie zudem eine Suppe nach Wunsch sowie passende Apéroplatten.

SALATBUFFET IN KOMBINATION MIT UNSEREN VORSPEISEN PLATTEN:

- Antipasti Platten
- Vitello-Tonnato
- Roastbeef Platte mit Sauce Tartar



SUPPENBAR

- Rheintaler Weissweinsuppe **G**
- Bündner-Gerstensuppe (mit | ohne Fleisch)
- Milde Kokos-Currysuppe **V | G | L**
- Rüebli-Ingwersuppe **V | G | L**
- Klassische Tomatencreme Suppe **G**
- Chili-Mais Suppe **V | G | L**
- Saisonal: Kürbiscremesuppe (Herbst | Winter) **G**





HAUPTGANG

Gemüse-Quiche L (möglich)

aus saisonalem Rheintaler Gemüse auf knusprigem Mürbeteigboden,
umgeben von einem cremigen Guss

Gefüllte Peperoni v

mit Bulgur und Trockentomaten, mit Feta überbacken

Linsencurry mit Naan L | v

rote Linsen an einem cremigen Kokoscurry mit Spinat und Koriander

Swiss Mac and Cheese

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Fregola Sarda mit Gemüse L

sardische Griess-Pasta cremig gekocht, mit grilliertem Gemüse,
Käse und frischen Kräutern

Hausgemachte Lasagne v

Möglich ab 6 Personen

mit saisonalem Gemüse

Hörnli mit Ghackets L

Röstzwiebeln und Apfelmus

Hausgemachte Lasagne

mit Rindshackfleisch, überbacken mit cremiger Käsesauce





Gefüllte Peperoni mit Rindsgehacktem G | L
Hackfleisch und Reisfüllung, mit Tomatensauce überbacken

Pouletbrust mit Kräuterkruste G | L
Rataouille und Couscous
Für den besten Genuss empfehlen wir, die Speisen innerhalb von 30 Minuten nach der Lieferung zu verzehren, sonst verliert es an Saftigkeit

Poulet Stroganoff an leicht rassiger Paprikasauce L (möglich)
mit hausgemachten Knöpfli und Gemüse

Glasiertes Teriyaki-Hähnchen L
mit Jasminreis, Gemüsestreifen und Sesam
Für den besten Genuss empfehlen wir, die Speisen innerhalb von 30 Minuten nach der Lieferung zu verzehren, sonst verliert es an Saftigkeit

Riz Casimir mit Pulegeschnetzelm G | L
an milder Currysauce und saisonalen Früchten

Rindsdünst Ragout, helles leichtes Ragout
im eigenen Saft mit Wurzelgemüse schonend gegart und Kräuter Quinoa

Fleischvogel nach Metzgerart G
mit Kartoffelstock und Gemüse

Kalbsschnitzel an Zitronensauce G | L
mit frischen Petersilien-Reis und Gemüse





DESSERT VOM BUFFET

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



VEGANE DESSERT

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





KOSTENBEISPIEL 1 – ABHOLUNG IN THAL

100 PERSONEN

Salatbuffet 3 Komponenten

CHF 9,00 pro Person – bei Selbstbedienung

CHF 900,00

Hauptgericht – Poulet Stroganoff

CHF 18,00 pro Person

CHF 1.800,00

Inventar

CHF 4,00 pro Person

CHF 600,00

Summe

CHF 3.300,00

Kosten pro Person (100 Personen)

CHF 33,00

KOSTENBEISPIEL 2 – LIEFERUNG & AUFBAU

100 PERSONEN

Salatbuffet 3 Komponenten

CHF 9,00 pro Person – bei Selbstbedienung

CHF 900,00

Hauptgericht – Poulet Stroganoff

CHF 18,00 pro Person

CHF 1.800,00

Inventar

vor Ort vorhanden

Personal

3 Stunden

CHF 165,00

Summe

CHF 2.865,00

Kosten pro Person (100 Personen)

CHF 28,65

KOSTENBEISPIEL 3 – BUFFET MIT KOCH VOR ORT

100 PERSONEN

Salatbuffet 3 Komponenten

CHF 9,00 pro Person – bei Selbstbedienung

CHF 900,00

Hauptgericht – Poulet Stroganoff

CHF 18,00 pro Person

CHF 1.800,00

Inventar

vor Ort vorhanden

Personal – 1 Koch

4 Stunden à CHF 55,00

CHF 220,00

Summe

CHF 2.920,00

Kosten pro Person (100 Personen)

CHF 29,20

