

WEIHNACHTEN

MIT

RHEINTAL CATERING



Wir sorgen für festliche Stimmung und
kulinarische Highlights!



Ob gemütlich im Büro oder festlich in eurer
Wunschlocation - mit unserem Weihnachts
Catering sorgen wir für Genuss der begeistert!

071 886 19 00 | info@rheintal-catering.ch

MENÜ SERVIERT



APÉRO I

Fonduebrötchen
Glühwein | Winterpunsch
CHF 9.- pro Person

APÉRO II

Dreierlei Crostini mit Avocado | Tomate | Frischkäse
Fonduebrötchen
Glühwein | Winterpunsch | Weisswein | Bier
CHF 12.- pro Person

WEIHNACHTSMENÜ

MENÜ I

Rieslingschaumsüppchen
mit Blätterteigstange

Pouletgeschnetztes "Stroganoff"
rassige Peperonisauce
Spätzli | Mandelbrokkoli

Dessert in der Tischmitte aufgestellt
Schokibrownie
mini Cremerolle

CHF 40.- pro Person

MENÜ II

Bunte Salatbowl mit Gemüsestreifen
Sprossen | Kerne | Croûtons

Entrecote
mit tasmanischer Bergpfeffersauce
Kartoffelgratin | buntes Marktgemüse

Dessert in der Tischmitte aufgestellt
Schokibrownie
mini Cremerolle

CHF 50.- pro Person



Jetzt anfragen und buchen:

071 886 19 00 | info@rheintal-catering.ch

WEIHNACHTSBUFFET

Vorschlag I

Salatbuffet mit Suppentopf
verschiedene Gemüsesalate
Croûtons | Kerne | zweierlei Dressing
Hausgemachte Focaccia

Schweinskarree am Stück gebraten
gespickt mit Dörripflaumen dazu Jus

Piccata vom Büffelkalb

Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse
dazu Kräuterjus

Gemüse-Bulgur mit Feta **Vegi**

Spätzli | Basmatireis | Wintergemüse

Dessertbuffet
mit Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

CHF 45.- pro Person

Vorschlag II

Salatbuffet mit Suppentopf
verschiedene Gemüsesalate
Croûtons | Kerne | zweierlei Dressing
Hausgemachte Focaccia

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit cremiger Pilzrahmsauce

Poulet Curry Casimir
mit Früchten

Entrecote vom Rind am Stück niedergegart
Schwarzer Pfeffer | Olivenöl | Rosmarin

Gebratener Gemüse-Reis **Vegi**

Risotto | Kartoffelgratin | Ofengemüse

Dessertbuffet
mit Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

CHF 55.- pro Person



Jetzt anfragen und buchen:

071 886 19 00 | info@rheintal-catering.ch

STREET FOOD EVENT AB 80 PERSONEN



“Salatbuffet & Suppentopf”

Verschiedene Gemüsesalate
Croûtons | Kerne | zweierlei Dressing
Hausgemachte Focaccia

Food Stand “Raclette”

Raclettekäse (mild-würzig)
würzige Raclettescheiben aus unserem Racletteofen
Kartoffel | Brot | Essiggurken | Gewürze

Food Stand “Wasserbüffel Burger-Stand”

Classic | Chili-Cheese | Pulled-Pork | Planted-Pulled Burger
4 Burger vor Ort zur Auswahl
mit Pommes Frites

Food Stand “Erlebnispfanne”

Bami Goreng - Indonesischer Nudelgericht Klassiker
mit Poulet | Planted Pulled | gebratene Nudeln

“Dessertbuffet”

mit Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

CHF 55.- pro Person



Jetzt anfragen und beraten lassen:

071 886 19 00 | info@rheintal-catering.ch



KOSTENBEISPIEL für 80 Personen

Buffetvorschlag II á CHF 55.-	CHF 4'400.-
Getränkepauschale á CHF 25.-	CHF 2'000.-
Infrastruktur á CHF 10.-	CHF 800.-
2 Anfahrten je nach Kilometer	CHF 100.-
Personalkosten 2 Servicemitarbeiter 2 Köche á 6 h á CHF 55.00	CHF 1'320.-
TOTAL (exkl. Mwst)	CHF 8'620.-



Jetzt anfragen und beraten lassen:

071 886 19 00 | info@rheintal-catering.ch