

UNSER ANGEBOT FÜR IHREN EVENT



# CATERING

# Buffets

Abholung - Lieferung - Koch vor Ort





### **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 Berneck zubereitet. Unsere Produkte stammen aus artgerechter Haltung, ausschliesslich Schweizer Herkunft.

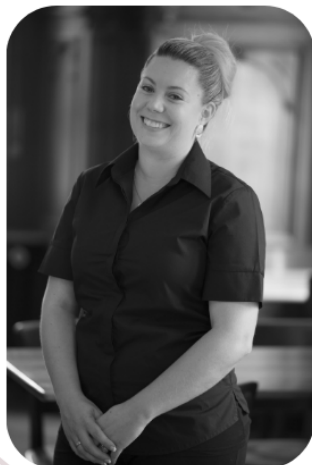
### **Allergien & Unverträglichkeiten**

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





## MÖGLICHKEITEN

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

## SALATBUFFET

- Rüeblli-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 Aperoplatten.

### 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**
- Rüebl-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 rassischer Paprikasauce L (möglich)**  
mit hausgemachten Knöpfli und Gemüse

---

**Glasierter 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 Puletschnitzel 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 | Beeren
- Mango Mousse | saisonal **G**
- Reichhaltige Früchteplatte **V**
- Ovomaltine-Mousse
- Toblerone-Mousse hell | dunkel **G**
- Panna Cotta mit Beersauce **G**
- Cassis Cheesecake
- Zitronenkuchen
- Bananen-Quark Roulade
- Mini-Nussgipfeli
- Roulade mit Café-Buttercreme
- Rüepli-Kuchen



## 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
<b>Summe</b>	<b>CHF 3.300,00</b>
<b>Kosten pro Person (100 Personen)</b>	<b>CHF 33,00</b>

**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
<b>Summe</b>	<b>CHF 2.865,00</b>
<b>Kosten pro Person (100 Personen)</b>	<b>CHF 28,65</b>

**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
<b>Summe</b>	<b>CHF 2.920,00</b>
<b>Kosten pro Person (100 Personen)</b>	<b>CHF 29,20</b>

