



CATERING

Buffet  
Sommer



### **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.

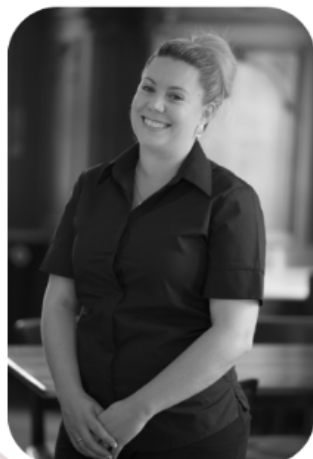
### **Allergien & Unverträglichkeiten**

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 Ribelmainsnachs 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 Ribelmalsnachos 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 Salatstorzen **L**
- Tomaten Mozzarella
- Fonduemischung **L**





## Suppe

*in der Espressotasse serviert*

- Weisswein Suppe | G
- Mais-Chili Süsspchen L
- Kokos-Curry Süsspchen 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





BUFFET SOMMER  
VORSCHLAG NR. 1

**VORSPEISE UND HAUPTGANG WERDEN ZUSAMMEN AUFGESTELLT**

*Vorspeise*

Rüebli-Orangensalat *v / G / L*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum & Aceto Balsamico

Gemischter Blattsalat

dazu servieren wir Croutons, Kerne, Brot | italienisches & französisches Dressing

*Hauptgang*

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce *L & G (möglich)*

Poulet gefüllt mit Frischkäse *G*

Zucchini-Piccata *Vegi*

*dazu servieren wir*

Junge Bratkartoffeln

Ratatouille

Saucen: Kräuterbutter | Tzatziki Knobli-Dip kalt

*Süsse Überraschung*

Aus unserer Pâtisserie

Saisonal für jeden Geschmack





## VORSCHLAG NR. 2

### *Vorspeise*

Rüebli-Orangensalat *V / G / L*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum & Aceto Balsamico

Mediterraner Hörnli Salat *L*

Gemischter Blattsalat

dazu servieren wir Croutons, Kerne, Brot | italienisches & französisches Dressing

### *Hauptgang*

Poulet-Stroganoff an einer Peperonirahmsauce *G*

Piccata vom Büffelkalb

Schweinskarree am Stück *G / L*

Gemüse-Bulgur *Vegi*

### *dazu servieren wir*

Junge Bratkartoffeln *G / L*

Reis

Ofen-Gemüse

Saucen: Bratenrahmsauce | Kräuterbutter | tasmanische Bergpfeffersauce

### *Süsse Überraschung mit 2 Komponenten*

Aus unserer Pâtisserie

Saisonal für jeden Geschmack





### VORSCHLAG NR. 3

#### *Vorspeise*

Couscous Salat mit Cranberry  
Rüebli-Orangensalat *V I G I L*  
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum & Aceto Balsamico  
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Oliven & Feta  
Gemischter Blattsalat  
dazu servieren wir Croutons, Kerne, Brot | italienisches & französisches Dressing

#### *Hauptgang*

Poulet Curry Casimir mit Früchten ☞  
Entrecote vom Rind am Stück \* niedergegart \*  
Schwarzer Pfeffer | Olivenöl | Rosmarinzwige  
Schweinsgeschnetzeltes \*Zürcher Art\* an einer Pilzrahmsauce  
Zucchetti-Schiffli *Vegi*

#### *dazu servieren wir*

Kartoffelgratin ☞  
Fregola Sarda  
Mediterranem Ofengemüse ☞  
Saucen: Kräuterbutter | tasmanische Bergpfeffersauce

#### *Süsse Überraschung mit 3 Komponenten*

Aus unserer Pâtisserie  
Saisonal für jeden Geschmack





## VORSCHLAG NR. 4

### *Vorspeise*

Rüebli-Orangensalat *V | G | L*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum & Aceto Balsamico

Wassermelonen Feta Salat *G*

Couscous Salat mit Cranberry

Gemischter Blattsalat

dazu servieren wir Croutons, Kerne, Brot | italienisches & französisches Dressing

### *Hauptgang*

Geschnetzeltes vom Wasserbüffelkalb an einer Pilzrahmsauce

Rindsfilet am Stück \* niedergegart \*

Schwarzer Pfeffer | Olivenöl | Rosmarinzweige *G L*

Pochierter Lachs mit Kräuter-Limetten Sauce *G L*

Trebergeschnetzeltes Casimir *Vegi*

*dazu servieren wir*

Rosmarin Kartoffeln

Gnocchi Provençale

Reis

Grillgemüse

Saucen: Kräuterbutter | tasmanische Bergpfeffersauce

*Süsse Überraschung mit 4 Komponenten*

Aus unserer Pâtisserie

Saisonal für jeden Geschmack





## VORSCHLAG NR. 5

### *Vorspeise*

Rüebli-Orangensalat *V / G / L*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum & Aceto Balsamico

Wassermelonen Feta Salat *G*

Gemischter Blattsalat

dazu servieren wir Croutons, Kerne, Brot | italienisches & französisches Dressing

### *Hauptgang*

Kalbssteak am Stück rosa gebraten

Gefülltes Poulet mit Frischkäse

Nierstück vom Schwein

Pochierter Lachs mit Kräuter-Limetten Sauce *G / L*

Gemüse-Lasagne *Vegi L möglich*

### *Dazu servieren wir*

Mediterrane Kartoffeln *G / V*

Hausgemachte Spätzli

Reis *G / V*

Grillgemüse *G / V*

Saucen: Kräuterbutter

### *Süsse Überraschung mit 4 Komponenten*

Aus unserer Pâtisserie

Saisonal für jeden Geschmack





## 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

### Menü Variante 1 ohne Dessert

CHF 32,00 pro Person

CHF 1.600,00

### 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 – 2 Personen

CHF 55,00 pro Stunde und Personal – Kosten bei 6 Stunden

CHF 660,00

bei Getränkeservice: +1 Servicekraft

---

Summe

CHF 3.560,00

**Kosten pro Person (50 Personen)**

**CHF 71,20**

---