

UNSER ANGEBOT FÜR IHREN EVENT



CATERING

Menu serviert



Wir freuen uns auf Sie!



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

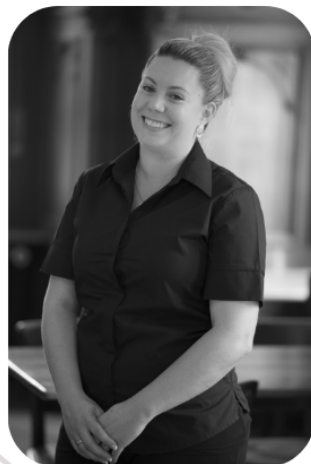
Unsere Gerichte stimmen wir auf Allergien & Unverträglichkeiten ab und bieten ein breites Angebot an vegetarischen und veganen Speisen.

Wir garantieren ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Unser Catering - Individuell wie du!

Ihre Gastgeber

Sabrina & Michael Batt





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





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 Ribelmairnachos 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 Buchweizenpopps 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 Süsschen L
- Kokos-Curry Süsschen L
- Gazpacho (kalt) L

Blätterteigschnecken

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



Mini Arancinis – knusprig frittierte Reisbällchen

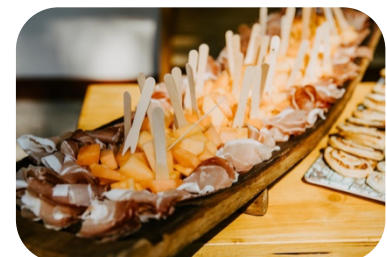
- Provençale | Tomaten und Kräuter
- Kurkuma, Korinthen – Schwarze Weinbeeren
- Gin-Limette-Curryblatt

Mini Burger

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan

Süsser Abschluss

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





Menü 1

Mischsalat *L | V | G (möglich)*

mit bunten Gemüsestreifen und knuspriger Brotzunge

Hackbraten nach «Grossis Art» mit Bratenrahmsauce

mit Kartoffelstock und Gemüse

Apfelstreuselkuchen

mit Rahm

Menü 2

Kartoffel-Lauch Suppe *v | L (möglich)*

mit Brot

Poulet Stroganoff an einer leicht pikanten Peppersonisauce *L (möglich)*

begleitet von hausgemachten Spätzli und Gemüse

Gebrannte Creme im Gläsli

Menü 3

Weisswein Suppe *L & G (möglich)*

mit Wiesenblüten und Brotzunge

Poulet gefüllt mit Frischkäse und Kräutern

mit Ofen Lauchstangen & Bratkartoffeln und Jus

Hausgemachtes Caramelchöpfli

mit Rahm

Menü 4

Mais Chili Suppe *G | L (möglich)*

mit Chiliflocken und Brotzunge

Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Rahmsauce

dazu hausgemachte Spätzli und buntes Marktgemüse

Appenzeller Schlorzifladen

Garniert mit Rahm



Menü 5

Saisonale Gemüsecremesuppe *v (möglich)*

mit Schwarzbrot Croûtons

Brasato vom Rind

48h im Merlot geschmort, mit Gemüse und Tagliatelle

Hausgemachter Schokoladenbrownie

mit cremigem Vanille Glace

Menü 6

Curry Suppe mit Kokosschaum *v | G (möglich)*

und einer knusprigen Brotzunge

Schweinsfilet im Speckmantel an Apfel-Calvados Sauce

mit saisonalem Gemüse und hausgemachte Spätzli

Panna Cotta

mit Beerensauce

Menü 7

Bunter Blattsalat *G | L*

mit Räucherlachs und bunten Obstwürfeln an Honig Senf Vinaigrette

Niedergegarter Kalbsschulterbraten mit Jus

mit seinem Schmorgemüse und cremigen Fregola Sarda

Passionsfrucht Parfait

mit Vanilleschaum



Menü 8 – unsere Empfehlung

Mischsalat mit verschiedenen Gemüsestreifen €
an Holunder Vinaigrette

Entrecôte vom Rind am Stück gebraten an einer Tasmanischen Bergpfeffersauce €
ganze Rüeblü und Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladen Mousse €
serviert mit einem goldbraun gebackenen Nusskrokant



Menü 9

Knackiger Blattsalat €
mit Kernen, Croûtons und Sprossen an französischem Dressing

Rindsfilet am Stück gebraten auf Peperonata mit Jus €
mit Ofen-Lauch Gemüse und Kartoffelstampf

Ovo Mousse €
serviert mit einem goldbraun gebackenen Nusskrokant

Menü 10

geschmorter Tomatensalat
mit Burrata und Basilikum

Kalbssteak an Pilzrahmsauce
mit Tagliatelle & Saisonalem Gemüse

Hausgemachter Beeren-Cheesecake



Vegetarische Alternative

Gemüselasagne (ab 6 Personen)



Vegane Alternative

Appenzeller Brewbee

Biertrebergeschnitzeltes an Pilzsauce
mit Tagliatelle und Marktgemüse

KINDERGERICHTE

Kleiner Blattsalat v g

mit Rüeblistreifen dazu französisches oder italienisches Dressing

Nüdeli L (möglich)

an Tomatensauce

Ghackets und Hörnli L (möglich)

mit Reibkäse

Brätkügeli

mit Pastetli



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 Beerensauce **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





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 **100 PERSONEN**

Menü 6

CHF 58,00 pro Person

CHF 5.800,00

Getränkepauschale 4 Stunden

CHF 18,00 pro Person – bei Selbstbedienung

CHF 1.800,00

Inventar – komplettes Gedeck (Teller, Besteck, Gläser, Servietten)

CHF 12,00 pro Person – auf Vorbehalt

CHF 1.200,00

Personal – 6 Personen

CHF 55,00 pro Stunde und Personal – Kosten bei 8 Stunden

CHF 2.640,00

bei Getränkeservice: +1 Servicekraft – auf Vorbehalt

Summe

CHF 11.440,00

Kosten pro Person (50 Personen)

CHF 114,00

