

EINBLICK IN UNSER ANGEBOT



CATERING

Street Food





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.

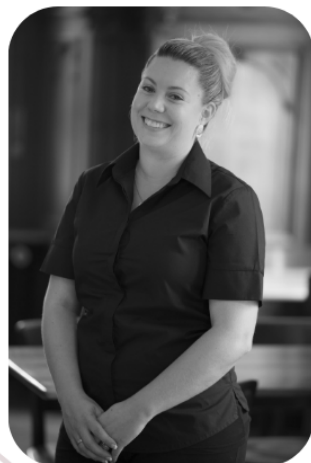
Allergien & Unverträglichkeiten

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 Ribelmajonachos 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 Salatstörzen **L**
- Tomaten Mozzarella
- Fonduemischung **L**





Suppe

in der Espressotasse serviert

- Weisswein Suppe | G
- Mais-Chili Süppchen L
- Kokos-Curry Süppchen L
- Gazpacho (kalt) L

Blätterteigschnecken

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



Mini Arancinis – knusprig frittierte Reisbällchen

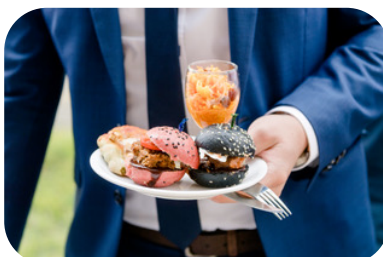
- Provençale | Tomaten und Kräuter
- Kurkuma, Korinthen – Schwarze Weinbeeren
- Gin-Limette-Curryblatt

Mini Burger

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan

Süsser Abschluss

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





SALATE IM WECKGLAS

- 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**
- Hörnlisalat mediterran
- Couscous-Salat mit Cranberries **V | L**
- Gurkensalat mit Dill **G**
- Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Gurken & Tomaten **G**
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum & Aceto-Balsamico **G**



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

Die Salate im Weckglas sind bereits angemacht.

Wir empfehlen ab 50 Personen ein Salatbuffet von mindestens 5 Komponenten für eine genug grosse und ansprechende Auswahl.





SALATBUFFET

- Rüepli-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.





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**
- Rüebli-Ingwersuppe **V | G | L**
- Klassische Tomatencreme Suppe **G**
- Chili-Mais Suppe **V | G | L**
- Saisonal: Kürbiscremesuppe (Herbst | Winter) **G**





THEMENSTÄNDE IM ÜBERBLICK

FOOD STAND – ITALIEN

Live mit Gas gekocht

Wählen Sie eine von 4 Varianten



Gnocchi

mit mediterraner Tomatensauce

Klassisches Weisswein Risotto

mit Parmesan

Sommerliches Tomaten-Mozzarella Risotto

mit Parmesan

Spezial: Granatapfel Risotto

mit Parmesan



PINSA Die italienische Neuheit – Luftiges Sauerteig-Pizza-Brot

Wichtig: Pinsas werden nicht auf Bestellung zubereitet, sondern werden fortlaufend auf Holzbrettern in Stücken aufgeschnitten zur Selbstbedienung

Pinsa & Bresaola

Tomatensauce | Büffel-Mozzarella | Nektarine

Pinsa & Rohschinken

Cherry-Tomaten | Tomatensauce Mozzarella | Ruccola

Vegan & Vegetarische Pinsa

Peperoni | Oliven | Zucchini | Tomatensauce | Mozzarella

Pinsa Marre

Rauchlachs | Crème Fraîche | Dill





FOOD STAND | ASIATISCH

Live mit Gas gekocht

Thailändische Curry Spezialitäten -> 250g Portion

- Rotes Thai Curry mit Poulet | Basmatireis
- Rotes Thai Curry **Veganes** Geschnetzeltes aus Gerstenmalz, Brewbee Geschnetzeltem Basmatireis

- Grünes Thai Curry mit Poulet | knackiges Gemüse | Basmatireis
- Grünes Thai Curry **Veganes** Geschnetzeltes aus Gerstenmalz, Brewbee Geschnetzeltem knackiges Gemüse | Basmatireis



Indonesische Nudelgericht Klassiker -> 250g Portion

- Bami Goreng mit Poulet | gebratene Nudeln
- Bami Goreng **Veganes** Geschnetzeltes aus Gerstenmalz, Brewbee Geschnetzeltem | gebratene Nudeln

FOOD STAND | NEDERLAND

Dutch Street Food „Kibbeling“

„Kibbeling“

Fischknusperli im Backteig mit Sauce Tartare
dazu servieren wir Sweet Potato Fries





FOOD STAND | SCHWEIZ
SCHWEIZERISCH & TRADITIONELL



Vom Grill

Bratwurst

Hausgemachte Büffelbratwurst 100% Büffelfleisch, kein Schweinefleisch

Cervelat

eine Scheibe Brot aus dem Brotkorb, auf Anfrage Senf



FACKEL-SPIESSE

- Live grilliert -

Rind-Fackelspiess | mit Knoblauch-Honig Marinade

oder

Poulet-Fackelspiess | mit Knoblauch-Honig Marinade

eine Scheibe Brot aus dem Brotkorb





RACLETTE

Der Klassiker in den kalten Monaten

Hausmischung (mild-würzig)

→ mit Raclettekartoffeln

→ zur Selbstbedienung Essiggurken und Gewürze

→ auch Raclette Brote möglich



Bringen Sie ein bisschen Zeit mit? Dann ist dieses Angebot genau das Richtige für Ihren Event

HÖRNLI 3 SORTEN ZUR AUSWAHL

Mit 100% Hackfleisch vom Rheintaler-Büffel der Familie Litscher in Sevelen



Klassiker → Ghackets & Hörnli

Hackfleisch | Bratsauce | Röstzwiebeln | Apfelmus | Reibkäse

Vegan

Veganes Gehacktes aus Brewbee Gehacktes aus Gerstenmalz | Röstzwiebeln | Apfelmus

Chili Cheese

Scharfer Käsesauce | Röstzwiebeln | Apfelmus

Trüffel

Käsesauce | Trüffel-Olivenpaste | Röstzwiebeln | Apfelmus

Fondue → Chäshörnli

Fondue Käsesauce | Röstzwiebeln | Apfelmus





**UNSERE SPEZIALITÄT - WASSERBÜFFEL BURGER
ALS STAND MIT BÜFFTELEMENTEN UND BESCHRIFTETER TAFEL**

Hausgemachte Burger Bun | Patties | unsere köstlichen Saucen
Das Fleisch beziehen wir beim Bauern Christian Litscher aus Sevelen.

Classic Büffel Burger

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut | Coleslaw
glacierte Zwiebeln | Cheddar Cheese | BBQ-Sauce



Chili Cheese Büffel Burger

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut | Coleslaw
glacierte Zwiebeln | Cheddar Cheese | Chili-Ketchup | Jalapenos



Pulled Pork Burger

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut
Coleslaw | glacierte Zwiebeln | BBQ-Sauce

Planted Pulled Burger - *Vegi & Vegan*

Tomaten | Eisbergsalat | Rotkraut
glacierte Zwiebeln | BBQ-Sauce



dazu servieren wir

Pommes Frites





FLAMMKUCHEN

Wichtig: Flammkuchen werden nicht auf Bestellung zubereitet, sondern werden fortlaufend auf Holzbrettern in Stücken aufgeschnitten zur Selbstbedienung



Klassik „Das Original“

Crème Fraîche | Speck | Zwiebeln

Mediterran „Der Vegetarische“

Crème Fraîche | Peperoni | Zwiebeln | Cherry-Tomaten | Pesto

Piccant „Der Scharfe“

Crème Fraîche | scharfe Salami | Cherry-Tomaten | Rucola | Chili

Chnobli „Die Schweizer“

Crème Fraîche | Knoblauch | Kräuter





DESSERT-CRÊPES

Mit folgenden Füllungen verfügbar – Auswahl vor Ort

Zimt - Zucker

Banane - Nutella



SOFTEIS

Frisch aus unserer Softeismaschine -2 Sorten zur Auswahl

Schwarzes Kokos Glace

Japanisches Beerenglace

Blue Cookie and Cream

Mango -Passionsfrucht ✓



Kaiserschmarren mit Apfelmus (Winter)

Mit Gas gekocht, falls nicht erlaubt in Chafing Dish





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





UNSERE FOOD TRUCKS



FOOD TRUCK | L 6.45M | B 2.28M | H 3M



OLDTIMER L 5.30 M | B 1.5 M | H 2.40 M



AIRSTREAM | L 6.8M + 1.2 = 8M | B 3.6M | H 3M



ZOO ANHÄNGER | L 5.55 + 2.58M = 7.08M | B 3M | H 3.5M





Kombiangebot 1

Salatbuffet 3 Komponenten mit Blattsalat

Burgerangebot mit Pommes

Dessert 2 Komponenten

Preis pro Person	CHF 38,00
------------------	-----------

Kombiangebot 2

Salatbuffet 3 Komponenten mit Blattsalat

Burgerangebot mit Pommes

Erlebnispfanne nach Wahl

Dessert 3 Komponenten

Preis pro Person	CHF 45,00
------------------	-----------

BUFFET KOSTENBEISPIEL

100 PERSONEN

Getränke

CHF 15,00 pro Person – bei Selbstbedienung (Erfahrungswert)	CHF 1.500,00
---	--------------

Kombiangebot 1

CHF 38,00 pro Person – bei Selbstbedienung	CHF 3.800,00
--	--------------

Inventar

CHF 6,00 pro Person	CHF 600,00
---------------------	------------

Personal – 2 Personen

CHF 55,00 pro Stunde und Personal – Kosten bei 6 Stunden	CHF 660,00
--	------------

bei Getränke-Service: +1 Servicekraft

Summe	CHF 6.560,00
-------	--------------

Kosten pro Person (100 Personen)	CHF 65,60
---	------------------

