

Frühling-Sommer-Leckereien ab 15 Personen

Ich verwende keine Fertigprodukte und bevorzuge regionale und saisonale Produkte.

Allerlei Knabberei

Mandeln pikant	CHF 0.60/ Person
Crackers	CHF 0.30/ Stück
Mohnbrezel salzig	CHF 0.60/ Stück
Kräuterstangen	CHF 0.60/ Stück

Apéro Leckereien

Preis pro Stück klein/gross

Aprikosen mit Speck und Mozzarella	CHF 1.80
marinierte Zucchini mit Weichkäse	CHF 1.80
gefüllte Gurkenschiffli (vegi oder mit Fleisch)	CHF 1.80
gefüllte Cherrytomaten mit Mozzarella	CHF 1.50
Speckäpfel	CHF 1.80
Saisonale Fruchtspiesse	CHF 2.00
Ofenküchlein mit verschiedenen Füllungen: Bio-Lachs, Ei oder Rüebl-Frischkäse	CHF 3.00
Omelettli belegt mit Fenchel und geräucherter Bio-Forelle	CHF 3.00
Omelettli belegt mit Fenchel und Räuchertofu	CHF 3.00
Appenzeller Chäsflade	CHF 3.50 / CHF 4.50
Knusperscheiben mit verschiedenen Füllungen: Ei, Thon, Radiesli, Bio-Lachs oder Aubergine	CHF 3.50 / CHF 4.90
gebackene Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken	CHF 2.-
Brätaschen oder Vegitaschen	CHF 3.50 / CHF 4.90
Pizzette mit Fleisch (Schinken/Salami) oder vegetarisch	CHF 3.50 / CHF 4.90

im Gläsli à 80 ml

kaltes Ratatouille	CHF 3.50
Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen mit Dipsauce und Focaccia	CHF 4.50

Frühling-Sommer-Leckereien ab 15 Personen

Ich verwende keine Fertigprodukte und bevorzuge regionale und saisonale Produkte.

Salate	120 ml oder 370 ml Gläsli
grüner Saisonsalat	CHF 3.50/ CHF 7.-
Tomaten-, Fenchel-, Bohnen-, Rüebli-, Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF 3.50/ CHF 7.-
Wurstsalat & Wurst-Käsesalat	CHF 4.- / CHF 11.-
Pouletsalat kalt	CHF 4.- / CHF 11.-
mediterraner Kartoffelsalat/ klassischer Kartoffelsalat	CHF 3.50/ CHF 9.-
Quinoasalat kalt	CHF 3.50/ CHF 9.-
Reissalat kalt	CHF 3.50/ CHF 9.-
Linsensalat mit geräucherter Bio-Forelle oder Räuchertofu	CHF 4.50
Alle Salate können auch in der Schüssel bestellt werden.	Preis pro Person und Menge

Leichte Gerichte	Preis pro Stück klein/gross
Appenzeller Chäsflade und diverse saisonale, süsse Fladen	CHF 4.50/ Stück
Suppe nach Wahl	
Flädlsuppe mit Gemüse, Rüebli- und Kohlrabisuppe	CHF 6.-/ CHF 11.-
Safransuppe, kalte Melonen-Gurkensuppe, Erbsensuppe, Apfel-Fenchel-Suppe	
Sommerminestrone	CHF 7.-/ CHF 12.-
Alle Suppen werden mit Focaccia, Speckzopf, Pestoschnecken oder St.Galler Bürli serviert.	

Speisekarte

Pouletgeschnetzeltes an Cognac-Sauce	CHF 28.00
Reis oder Nudeln	
zwei Saisongemüse	
Hackbraten*, Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen	CHF 28.00
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock	
zwei Saisongemüse	
Geschnetzeltes Schweinefleisch	CHF 26.00
Safranrisotto oder Reis	
zwei Saisongemüse	

Frühling-Sommer-Leckereien ab 15 Personen

Ich verwende keine Fertigprodukte und bevorzuge regionale und saisonale Produkte.

gefüllte Kalbfleischröllchen	CHF 38.00
Kartoffelstock	
zwei Saisongemüse	
Lasagne mit Fleisch (Rindsgehacktem)	CHF 25.-
Vegi-Lasagne	CHF 22.-
Saisongemüse	zus. Gemüse CHF 3.-/ Person
Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Stielmangold	
Kohlräbli, Tomaten, Bohnen, Ratatouille, Spargel, Zitronenlauch	
Kartoffelgratin als zusätzliche Beilage	CHF 4.-/ Person
Deklaration:	Herkunft/Fanggebiet
Fleisch	Schweiz
Biolachs	Irland Aquakultur
Bio Forelle geräuchert	Schweiz Aquakultur
Thon	Thailand
*Hackfleisch vom Schwein/Rind, Kalbsbrät	Schweiz
Gerne informiere ich Sie über allergene Stoffe in den Nahrungsmitteln.	
Allerlei fruchtige, cremige und verführerische Schleckereien	Pro Stück oder Gläsli à 80 ml
saisonalen Fruchtsalat	CHF 3.50
Panna cotta mit Saisonfrüchten	CHF 3.50
Kokosstreuselquadrate mit Saisonfrüchten	CHF 3.50
Erdbeer-Rhabarber mit weisser Schoggisauerrahm-Crème	CHF 3.50
Schlorziflade	CHF 3.50
Brownies & Amarettiguesli	CHF 3.50
Schoggichüechli mit Himbeeren	CHF 3.50
Hefenussgipfel	CHF 3.50
Zitronen-, Kaffee-, Caramelköppli	CHF 3.50
Appenzeller-Rahmlikör-Kuchen	CHF 3.50
Aprikosen-Bonbons	CHF 3.50
Tiramisu klassisch oder mit Saisonfrüchten (ohne Eier)	CHF 3.50
Rhabarber-Plunder	CHF 3.50

Frühling-Sommer-Leckereien ab 15 Personen

Ich verwende keine Fertigprodukte und bevorzuge regionale und saisonale Produkte.

Gerne bediene ich Sie auch mit Getränken.

Vertragsbestimmungen

Fahrzeit, Serviceleistung, Liefer-, Anrichtungszeit vor Ort, Abräumen	CHF 65.-/ Std.
Fahrkosten/ km	CHF 2.-/ km
Verbrauchsmaterial und Buffetdekoration	CHF 1.-/ Person
Tischtücher	CHF 4.-/ Stück

Mit der mündlichen oder schriftlichen Auftragsbestätigung durch den Kunden ist die Zusage verbindlich. Bis 10 Tage vor dem Anlass wird bei einer Annullierung eine Bearbeitungsgebühr von CHF 50.- in Rechnung gestellt. Ab 9 bis 4 Tage vor dem Anlass sind 50% des Bestellpreises kostenpflichtig. Ab 3 Tage vor Anlass sind 100% des Bestellpreises kostenpflichtig.

Veränderungen der Personenanzahl müssen bis spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Verändert sich die Anzahl Personen um +/- 10% gemäss Offerte, wird eine Bearbeitungsgebühr nach Aufwand verrechnet.

Kleingruppen von 15 - 20 Personen:

Apéro **ab** CHF 18.-/ Person, Essen auf Anfrage
der **Bezug der Getränke** über allerlei-leckerei ist verbindlich

Herisau, April 2022