

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
Früchtebrot mit Honig-Frischkäse	CHF 3.00
gefüllte Cherrytomaten mit Mozzarella	CHF 1.50
Speckäpfel	CHF 1.80
Saisonale Fruchtspiesse	CHF 2.00
Ofenküchlein mit verschiedenen Füllungen:	CHF 3.00
Bio-Lachs, Ei oder Rüeblli-Frischkäse	
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
Knusperscheiben mit verschiedenen Füllungen:	CHF 3.50 / CHF 4.90
Ei, Thon, Radiesli, Bio-Lachs oder Aubergine	
gebackene Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken	CHF 2.-
Brättaschen oder Vegitaschen	CHF 3.50 / CHF 4.90
Pizzastückli mit Fleisch (Schinken/Salami) oder vegetarisch	CHF 3.50
	im Gläsli à 80 ml
kaltes Ratatouille	CHF 3.50
Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen mit Dipsauce und Focaccia	CHF 4.50
Saisonale Gemüsestengeli mit Dipsauce	CHF 3.50

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

Die Salate können auch in der Schüssel bestellt werden.

Preis pro Person und Menge

Gerne biete ich Ihnen dazu frische Herisauer-Bürli, Focaccia oder Speckzopf an.

CHF 1.-/ Person

Leichte Gerichte

Preis pro Stück klein/gross

Suppe nach Wahl
Flädli-suppe mit Gemüse, Rüebli-suppe, Kohlrabisuppe,
Safransuppe, kalte Melonen-Gurkensuppe, Erbsensuppe,
Apfel-Fenchel-Suppe
Sommerminestrone

CHF 6.-/ CHF 11.-

CHF 7.-/ CHF 12.-

Alle Suppen werden mit Herisauer-Bürli, Focaccia oder Speckzopf serviert

Appenzeller Spezialitätä

**Preis pro Stück
klein/mittel/gross**

Appenzeller Chäsflade

CHF 3.50/ CHF 4.00/ CHF 4.50

Schlorziflade

CHF 3.50/ CHF 4.00/ CHF 4.50

Zimetflade

CHF 3.50/ CHF 4.00/ CHF 4.50

Appenzeller Rahmlikör-Chueche

CHF 3.50

Appenzeller Brett mit Chäs, Fleisch ond Brot

CHF 15.-/ CHF 20.-

Chäs-Chnöpfli, Appenzeller Südwoersch, Öpfelmues, Bölering

CHF 21.-

Ghackets ond Hörnli, Öpfelmues, Bölering

CHF 20.-

Frühling-Sommer-Leckereien ab 15 Personen

Ich verwende keine Fertigprodukte und bevorzuge regionale und saisonale Produkte.

Speisekarte

Pouletgeschnetztes an Cognac-Sauce	CHF 29.00
Reis oder Nudeln zwei Saisongemüse	
Hackbraten*, Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen	CHF 29.00
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock zwei Saisongemüse	
Geschnetztes Schweinefleisch	CHF 27.00
Safranrisotto oder Reis zwei Saisongemüse	
gefüllte Kalbfleischröllchen	CHF 39.00
Kartoffelstock oder Quarkknöpfli zwei Saisongemüse	
Lasagne mit Fleisch (Rindsgehacktem)	CHF 26.-
Vegi-Lasagne	CHF 23.-
Saisongemüse	
Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Stielmangold Kohlräbli, Tomaten, Bohnen, Ratatouille, Spargel, Zitronenlauch	
Kartoffelgratin oder Quarkknöpfli als zusätzliche Beilage	CHF 4.-/ Person
Gemüse als zusätzliche Beilage	CHF 3.-/ 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.

Frühling-Sommer-Leckereien ab 15 Personen

Ich verwende keine Fertigprodukte und bevorzuge regionale und saisonale Produkte.

Allerlei fruchtige, cremige und verführerische Leckereien	Pro Stück/ 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 Schokolade-Crème	CHF 3.50
Schlorziflade	CHF 3.50
Brownies & Amarettiquezli	CHF 3.50
Schokoladeküchlein 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
Haselnussbrezeli	CHF 0.60

Gerne bediene ich Sie auch mit Getränken.

Fahrzeit, Serviceleistung, Liefer-, Anrichtungszeit vor Ort, Abräumen	CHF 65.-/ Std.
Fahrkosten/ km	CHF 2.-/ km
Verbrauchsmaterial und Buffetdekoration	CHF 1.-/ Person
Tischtücher	CHF 10.-/ kg

AGB

Mit der mündlichen oder schriftlichen Auftragsbestätigung durch den Kunden ist die Zusage verbindlich. Bis 30 Tage vor dem Anlass wird bei einer Annullierung eine Bearbeitungsgebühr von CHF 65.- in Rechnung gestellt. Ab 29 bis 10 Tage vor dem Anlass werden CHF 150.- in Rechnung gestellt. Ab 9 bis 4 Tage vor dem Anlass werden 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 für Kleingruppen verbindlich.

Herisau, März 2023