

## Herbst-Winter-Leckereien ab 15 Personen

Sie erhalten selbstgemachte, regionale und saisonale Produkte.

### Allerlei Knabberei

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

### Apéro Leckereien

### Preis pro Stück klein/gross

gebackene Birnen mit Bündner Rohschinken	CHF 1.80
Speckäpfel	CHF 1.80
gefüllte Datteln	CHF 1.80
Saisonale Fruchtspiesse	CHF 2.00
Früchtebrot mit Honig-Frischkäse	CHF 3.00
Ofenküchlein mit verschiedenen Füllungen: Bio-Lachs, Ei oder Rüebl-Frischkäse	CHF 3.00
Omelettli mit Fenchel und geräucherter Bio-Forelle	CHF 3.00
Omelettli mit Fenchel und Räuchertofu	CHF 3.00
Appenzeller Chäsflade	CHF 3.50
Knusperscheiben mit verschiedenen Füllungen: Ei, Thon, Pilzen oder Bio-Lachs	CHF 3.50 / CHF 4.90
Brätaschen oder Vegitaschen	CHF 3.50 / CHF 4.90
"Flamme-Chüechli"	CHF 3.50
Pizzastückli mit Fleisch (Schinken/Salami) oder vegetarisch	CHF 3.50

### im Gläsli à 80 ml/ \* 50 ml

Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen mit Dipsauce, Focaccia	CHF 4.50
Linsensalat mit geräucherter Bio-Forelle oder Räuchertofu *	CHF 3.00
Saisonale Gemüsestengeli mit Dipsauce	CHF 3.50

## Herbst-Winter-Leckereien ab 15 Personen

Sie erhalten selbstgemachte, regionale und saisonale Produkte.

<b>Salate</b>	<b>80 ml Gläsi</b>
grüner Saisonsalat (370 ml)	CHF 7.00
Randen-, Fenchel-, Bohnen-, Rüebli-, Kabis-Salat	CHF 3.50
Pouletsalat kalt	CHF 4.00
Wurstsalat & Wurst-Käsesalat	CHF 4.00
Reissalat	CHF 3.50
klassischer Kartoffelsalat	CHF 3.50
grüner Menusalat	CHF 7.00
<b>Die Salate können auch in der Schüssel bestellt werden</b>	<b>Preis pro Person und Menge</b>
Gerne biete ich Ihnen dazu frische Herisauer-Bürli, Focaccia oder Speckzopf an.	CHF 1.00/ Person
<b>Leichte Gerichte</b>	
Suppentopf nach Wahl	2.5 dl für CHF 7.00
Safransuppe, Rüebli- und Gerstensuppe, Kürbissuppe, Randensuppe, Basler Mehlsuppe, Pilzcrèmesuppe, Marronisuppe	
Gerne biete ich Ihnen dazu frische Herisauer-Bürli, Focaccia oder Speckzopf an.	CHF 1.00/ Person
<b>Appezeller Spezialitätä &amp; Menüs</b>	<b>Preis pro Stück klein/gross</b>
Appezeller Chäsflade	CHF 3.50/ CHF 4.50
Schlorziflade	CHF 3.50/ CHF 4.50
Zimetflade	CHF 3.50/ CHF 4.50
Appezeller Rahmlikör-Chueche	CHF 3.50/ CHF 4.50
Appezeller Brett mit Chäs, Fleisch ond Brot	CHF 15.00/ CHF 20.00
Chäs-Chnöpfli mit Appezeller Südworscht, Öpfelmues, Bölering und Senf	CHF 21.00
Ghackets ond Hörnli, Öpfelmues, Bölering	CHF 20.00

## Herbst-Winter-Leckereien ab 15 Personen

Sie erhalten selbstgemachte, regionale und saisonale Produkte.

### Menüs

<b>Pouletgeschnetzeltes an Cognac-Sauce</b>	CHF 29.00
Reis oder Nudeln zwei Saisongemüse	
<b>Hackbraten*, Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen</b>	CHF 29.00
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock zwei Saisongemüse	
<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b>	CHF 27.00
Safranrisotto oder Reis zwei Saisongemüse	
<b>Schweinsvoressen/ Kalbsvoressen</b>	CHF 26.00 / CHF 34.00
Polenta oder Kartoffelstock Saisongemüse	
<b>gefüllte Rindfleischvögel an Rotweinsauce</b>	CHF 36.00
Quarkknöpfli oder Kartoffelstock zwei Saisongemüse	
<b>Rindsbraten mit herbstlich/ winterlichen Gewürzen</b>	CHF 35.00
Kartoffelstock oder Nudeln zwei Saisongemüse	
<b>Lasagne mit Fleisch</b> (Rindsgehacktem)	CHF 26.00
<b>Vegi-Lasagne</b>	CHF 24.00
<b>Tofu-Marroni-Pilzragout</b>	CHF 25.00
Quarkknöpfli oder Risotto	
<b>Saisongemüse</b>	
Rüebli, Spinat, Broccoli, Stielmangold, Schwarzwurzel, Blaukraut Rosenkohl, gebackener Kabis, Kürbis, Bohnen	
Kartoffelgratin oder Quarkknöpfli als zusätzliche Beilage	CHF 4.00/ Person
Gemüse als zusätzliche Beilage	CHF 3.00/ Person

## Herbst-Winter-Leckereien ab 15 Personen

Sie erhalten selbstgemachte, regionale und saisonale Produkte.

Allerlei fruchtige, cremige und verführerische Schleckereien	Pro Stück/ Gläsli à 80 ml
saisonaler Fruchtsalat	CHF 3.50
Panna cotta mit Saisonfrüchten	CHF 3.50
Schlorziflade	CHF 3.50
Brownies & Amarettiguzli	CHF 3.50
Süssmostcrème	CHF 3.50
Appenzeller Zimtflade	CHF 3.50
weisse Schoggichüechli	CHF 3.50
Orange-, Kaffee-, Caramel- oder Marroniköpfli	CHF 3.50
Tiramisu klassisch oder mit Saisonfrüchten (ohne Eier)	CHF 3.50
Marronikuchen	CHF 3.50
Kürbiscrème g'schichtet im Gläsli	CHF 3.50
Z'vierte im Gläsli: Trauben, Mascarpone, Amaretti und Amaretto	CHF 3.50
Zwetschgen-Bonbons	CHF 3.50
Haselnussbrezeli	CHF 0.60
weisse und braune Schoggimandeln	CHF 1.50

### Deklaration:

Fleisch

Biolachs

Bio Forelle geräuchert

Thon

\*Hackfleisch vom Schwein/Rind, Kalbsbrät

Gerne informiere ich Sie über allergene Stoffe in den Nahrungsmitteln.

### Herkunft/Fanggebiet

Schweiz

Irland Aquakultur

Schweiz Aquakultur

Thailand

Schweiz

**Gerne bedienen wir Sie auch mit Getränken.**

## Herbst-Winter-Leckereien ab 15 Personen

Sie erhalten selbstgemachte, regionale und saisonale Produkte.

### AGB

Fahrzeit, Serviceleistung, Liefer-, Anrichtungszeit vor Ort, Abräumen	CHF 65.00/ Std.
Fahrkosten/ km	CHF 2.00/ km
Verbrauchsmaterial und Buffetdekoration	CHF 1.00/ Person
Tischtücher	CHF 10.00/ kg

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 50.00 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 18.00/ Person, Essen auf Anfrage  
der **Bezug der Getränke** über allerlei-leckerei ist verbindlich

Herisau, Oktober 2023