

Frühling-Sommer-Leckereien ab 18 Personen

Sie erhalten selbstgemachte, regionale und saisonale Produkte.

Allerlei Knabberei

Mandeln pikant	Grundpreis ab CHF 20.-
Crackers	Grundpreis ab CHF 20.-
Mohnbrezeli salzig	Grundpreis ab CHF 20.-
Kräuterstangen	Grundpreis ab CHF 20.-

Apéro Leckereien

	Preis pro Stück klein/gross
Aprikosen mit Speck und Mozzarella	CHF 2.00
marinierte Zucchini mit Weichkäse	CHF 2.00
gefüllte Gurkenschiffli (vegi oder mit Fleisch)	CHF 2.00
Früchtebrot mit Honig-Frischkäse	CHF 3.00
gefüllte Cherrytomaten mit Mozzarella	CHF 1.80
Speckäpfel	CHF 2.00
Saisonale Fruchtspiesse	CHF 2.00
Ofenküchlein mit verschiedenen Füllungen:	CHF 3.00
Bio-Lachs, Ei oder Rüebl-Frischkäse	
Omeletti belegt mit Fenchel und geräucherter Bio-Forelle	CHF 3.00
Omeletti belegt mit Fenchel und Räuchertofu	CHF 3.00
Appenzeller Chäsflade	CHF 3.50
Knusperscheiben mit verschiedenen Füllungen:	CHF 3.50 / CHF 4.90
Tomaten, Ei, Thon, Radiesli, Bio-Lachs oder Aubergine	
gebackene Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken	CHF 2.-
Brätaschen 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 18 Personen

Sie erhalten selbstgemachte, regionale und saisonale Produkte.

Salate	80 ml Gläsi/ ** 50 ml
Tomaten-, Fenchel-, Bohnen-, Rübli-, Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF 3.50
Wurstsalat & Wurst-Käsesalat	CHF 4.00
Pouletsalat kalt	CHF 4.00
mediterraner Kartoffelsalat/ klassischer Kartoffelsalat	CHF 3.50
Quinoasalat kalt	CHF 3.50
Reissalat kalt	CHF 3.50
Linsensalat mit geräucherter Bio-Forelle oder Räuchertofu **	CHF 3.00
grüner Menusalat	CHF 7.00
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 1.00/ Person
Suppentopf nach Wahl	
Flädli- suppe mit Gemüse, Rübli- suppe, Kohlrabisuppe, Safransuppe, kalte Melonen- Gurkensuppe, Erbsensuppe, Apfel- Fenchel- Suppe	2.5 dl für CHF 7.00
dazu frische Herisauer-Bürli, Focaccia oder Speckzopf	CHF 1.00/ Person
Appezeller Spezialitätä & Menüs	Preis pro Stück klein/mittel/gross
Appezeller 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
Appezeller Rahmlikör-Chueche	CHF 3.50
Appezeller Brett mit Chäs, Fleisch ond Brot	CHF 15.-/ CHF 20.-
Chäs-Chnöpfli, Appezeller Südworscht, Öpfelmues, Bölering	CHF 22.-
Ghackets ond Hörnli, Öpfelmues, Bölering	CHF 21.-

Frühling-Sommer-Leckereien ab 18 Personen

Sie erhalten selbstgemachte, regionale und saisonale Produkte.

Menüs

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 26.00

Vegi-Lasagne CHF 24.00

Saisongemüse

Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Stielmangold

Kohlräbli, Tomaten, Bohnen, Ratatouille, Spargel, Zitronenlauch

Deklaration:

Fleisch

Biolachs

Bio Forelle geräuchert

Thon

*Hackfleisch vom Schwein/Rind, Kalbsbrät

Herkunft/Fanggebiet

Schweiz

Irland Aquakultur

Schweiz Aquakultur

Thailand

Schweiz

Gerne informiere ich Sie über allergene Stoffe in den Nahrungsmitteln.

Frühling-Sommer-Leckereien ab 18 Personen

Sie erhalten selbstgemachte, regionale und saisonale Produkte.

Allerlei fruchtige, cremige und verführerische Leckereien	Pro Stück/Gläsli à 80 ml/Portion
saisonaler Fruchtsalat	CHF 3.50
Panna cotta mit Saisonfrüchten	CHF 3.50
Holunderblütencrème	CHF 3.50
Erdbeer-Rhabarber mit weisser Schokolade-Crème	CHF 3.50
Schlorziflade	CHF 3.50
Schoggiguezli/ Amarettiguezli	CHF 3.50
Schokoladeküchlein mit Himbeeren	CHF 3.50
Mandelgipfeli	CHF 3.50
Zitronen-, Kaffee-, Caramelköppli	CHF 3.50
Aprikosen-Bonbons	CHF 3.50
Tiramisu klassisch oder mit Saisonfrüchten (ohne Eier)	CHF 3.50

Gerne bedienen wir Sie auch mit Getränken.

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 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.

Herisau, März 2024