



exklusiv - einzigartig - Top Qualität

Appenzell

Wetter Catering

Alles über unser Catering-Angebot

www.appenzeller-genuss.com/catering

Freundlich / Qualitativ / Flexibel



Inhaltsverzeichnis

Einführung & Checkliste	2
Apèro Varianten & einige Ideen	3
Hausgemachte Suppen	5
Saisonale Salate	6
Vorspeisen	7
Hauptgänge vom Schwein & Kalb	8
Hauptgänge vom Rind, Lamm, Kaninchen & Fisch	9
Hauptgänge von Geflügel & Wild	10
Beilagen, Gemüse & Saucen	10
„Efach ond guet“ – unsere Sparmenüs	11
Appenzeller-, Vital- und Gourmet Menüs	12
Hochzeits & Festtags - Menüs	13
Fleisch im Teig	14
„Kleines“ Grillbuffet	15
„Grosses“ Grillbuffet	16
Grosses Appenzeller Buffet	17
Fondue's / Tatarenhut / Tischgrill	18
Spaghetti-Plausch / „Metzgete“	19
Dessert / Käse	20
Getränke	21
Zubehör zum Mieten	22
Allgemeine Hinweise	23

Einführung & Checkliste

Lieber Gast, gerne möchten wir Sie mit dieser Checkliste unterstützen, damit Ihr Anlass /Fest optimal organisiert wird. So können Sie sich auf das Wesentliche, Ihre Gäste, konzentrieren und sich auf einen angenehmen, sympathischen und gelungenen Anlass freuen.

zum Anlass

Datum
Zeit
Ort
Anzahl Gäste
davon Kinder

zum Essen

Apèro
Imbiss
Hauptmahlzeit
Serviert
Buffet

zum Trinken

div. Mineralgetränke in 1 Liter
div. Mineralgetränke in 1.5 Liter
Champagner / Prosecco
Weisswein / Rotwein
Bier im Offenausschank
div. Sorten Appenzeller Bier
Grappas / Digestive / Raritäten
Kaffeemaschine

Gedeck

Apèroteller mit Glashalter
div. Porzellanteller
div. Glasteller
Tasse für Suppe
Kaffeegedeck
sämtliches Besteck
Gläser für Apèro
passende Gläser während Essen
Alpenbitterglas, Grappaglas, Spiritousenglas
Stofftischtücher
Telatop Spezialtisch Tuch
Servietten
Hussen

Organisatorisches

Schlechtwetter-Variante
Reservation der Lokalität
Gästeliste
Einladung
Anfahrt
Parkplätze
Wegweiser
Transport
Empfang
Sicherheitsdienst
Garderoben
Bewilligungen
Nachbar Informieren
Blumen-Dekoration
Menükarten
Tischkärtchen
Tischordnung
Zeitplan

Diverses

Strom / Absicherung / Anschlüsse
Attraktionen
Musik
Fotograf
Aufräumequipe

Apèro Varianten und einige Ideen

Exklusive Appenzeller-Spezialitäten als Aperò 50g / Imbiss 100g / Mahlzeit 150g

Kalte Platten mit diversen Appenzeller-Spezialitäten wie Mostbröckli, Pantli, Bauernschüblig, Alpsteincoppa, Innerrhoder Landrauchschinken, Bauernrippli, Speckbröckli, Bauernspeck, Appz. Pouletbrüstli geräucht, Trüffelfilets, Appenzellersalami, Kalbfleischschinken, Wildspezialitäten etc. Garniert mit diversen Sorten Antipasti wie Oliven, getrocknete Tomaten, Zucchetti, Feigen, Datteln, Aprikosten etc. und frischen Saisonalen Früchten

pro Pers. Fr. 9.- / Fr. 13.- / Fr. 17.-

Platten mit Appenzeller Käse & diverse Käsespezialitäten sowie Trauben und Weinbeeren, versch. Nüssen und Berewegge etc. (Appenzeller Butter® Portionen)

pro Pers. Fr.6.- / Fr- 8.- / Fr. 12.-

orig. Drei-Pfünder Bauernbrot

Stk. Fr. 10.50

orig. Fünf-Pfünder Bauernbrot

Stk. Fr. 13.50

diverse Sorten Party-Brötli

Stk. Fr. 1.20

und viele weitere Spezialitäten auf Anfrage

Ofenfrische Gebäckvariationen

Kleine Schinkengipfeli

Stk. Fr. 2.-

Kleine Chääs-Chüechli

Stk. Fr. 2.50

Lachstäschli

Stk. Fr. 2.-

Gemüsetäschli

Stk. Fr. 2.-

Poulettäschli mit Curry

Stk. Fr. 2.50

Wursttäschli

Stk. Fr. 2.-

Lauwarmer Appenzeller Chääsfladen

Pers. Fr. 1.50

Canapés

Rauchlachs, Rinds-Tatar, Mostbröckli, Bündnerfleisch, Bauernschinken, Hirschtrockenfleisch, Rohschinken, Lyoner, Salami, Fleischkäse, Eier, Thonmousse, Spargeln, Sellerie, Frischkäse etc.
gemischt Stk. Fr. 2.50

Knackiges und frisches Gemüse

Diverses saisonales Frischgemüse wie Karotten, Peperoni, Zucchetti, Stangensellerie, Blumenkohl, Cherry-Tomaten etc.

mit Basilikumsauce, Cocktailsauce, Tartarsauce, Knoblauch-Schnittlauchsauce, Currysauce oder Barbecuesauce (drei Saucen nach Wahl)

pro Pers. Fr. 6.50

Originelle Mini-Würstli für's Wasser

inkl. Senfcreation (süßer Senf, Metzger Senf, Pommery Senf)

Appenzeller Party-Siedwurst	Stk. Fr. 1.70
Party-Alpsteinwürstli	Stk. Fr. 1.70
Party-Schüblige	Stk. Fr. 1.70
Party-Bärlauchwürstli	Stk. Fr. 1.70
Party-Weisswürstli	Stk. Fr. 1.70
Party-Scharfmacherli	Stk. Fr. 1.70
Party-Käsewürstli	Stk. Fr. 1.70
Party-Hirschsüblig	Stk. Fr. 1.70
Party-Hirschsüblig mit Appenzeller Käse	Stk. Fr. 1.70

Originelle Mini-Würstli für den Grill

Grill, Gas, Grillzubehör etc. (Infos beim Zubehör)

Party-St. Galler Olmabratwurst	Stk. Fr. 1.70
Party-Cervelat's	Stk. Fr. 1.70
Party-Alpsteinwürstli	Stk. Fr. 1.70
Party-Schüblige	Stk. Fr. 1.70
Party-Scharfmacherli	Stk. Fr. 1.70
Party-Käsewürstli	Stk. Fr. 1.70
Party-Hirschsüblig	Stk. Fr. 1.70
Party-Hirschsüblig mit Appenzeller Käse®	Stk. Fr. 1.70

Antipasti

Diverse Sorten italienische Spezialitäten wie schwarze Oliven mit Knoblauch, grüne Oliven mit Mandeln oder mit Chili, Peperoni, Zucchetti, Auberginen, Artischocken, getrocknete Tomaten, originelle Antipasti-Spießli, gefüllte Aprikosen, Datteln & Feigen etc.

pro Pers./Fr. 8.-

Gefüllte Party-Brötli / Meterbrote

Mindestens sechs Sorten Brot-Spezialitäten zur Auswahl die gefüllt werden können z. B. mit Mostbröckli, Schinken, Lyoner, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, Hirschtrockenfleisch, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Lachs, Eier, Thonmousse, Appenzeller Käse etc.

Party-Brötli Stk. Fr. 3.- bis 4.-

Meterbrot Stk. Fr. 50.- bis 70.-

Fruchtiges

Melonenplatte mit diversen Sorten	(je nach Saison)	pro Pers. Fr. 3.- bis 5.-
exklusive Früchteplatte reichlich garniert	(je nach Saison)	pro Pers. Fr. 4.- bis 6.-
Originelle kleine Früchtespiessli		Stk. Fr. 3.-

Hausgemachte Suppen

Klare Suppen

Bouillon mit Gemüsejulienne	Fr. 4.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 4.50
Bouillon mit Griesnockerl	Fr. 5.-
Rindskraftbrühe mit Sherry & Schnittlauch	Fr. 5.-
Zwiebelsuppe	Fr. 5.-

Crème- & Schaumsuppen

Appenzeller - Biersuppe	Fr. 5.50
Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer & Vanille	Fr. 5.50
Spargelcrèmesuppe	Fr. 5.50
Tomatencrèmesuppe mit Sauerrahm	Fr. 5.50
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 5.50
Weissweinschaumsuppe mit Riesling & Silvaner	Fr. 5.50
Karottenschaumsuppe mit Ingwer	Fr. 5.50

Währschafte Suppen

Bündner Gerstensuppe	Fr. 6.50
Gulaschsuppe mit Sauerrahm	Fr. 8.50
Basler Mehlsuppe mit Sbrinz	Fr. 5.50
Pot-au-feu	Fr. 8.50
Minestrone	Fr. 6.-

kalte Suppen

Melonenkaltschale mit Maraschino	Fr. 6.-
Gurken-Gazpacho	Fr. 6.-
kalte Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 6.-

Suppen im Espressotässli

als Amouse Bouches oder integriert in grösseren Menüs etc.

alle Crème- & Schaumsuppen	Fr. 4.-
alle kalten Suppen	Fr. 4.-

(Preise pro Person und Tasse)

Saisonale Salate

Wir verwenden wenn möglich ausschliesslich regionale Produkte und achten stets auf eine Top Frische Qualität.

Unsere Beliebtesten

Kartoffelsalat
gemischter grüner Blattsalat
Rüebli-salat
Maissalat
Apfelsalat
Gurkensalat
Selleriesalat
Tomaten – Mozzarella Salat mit Basilikum
Griechischer Salat

Weitere beliebte Sorten

grüner Kopfsalat
Eisbergsalat
Endivien Salat
Nüssli Salat
Zucchettisalat
Bohnensalat
Linsensalat
Russischer Salat
Wurstsalat
Käsesalat
Wurst-Käsesalat
Hörnli-salat
Siedfleischsalat
Reissalat
Chöhlsalat
Peperonisalat
Randensalat
Thonsalat

Saucen & Dressings

französisches Dressing
italienisches Dressing
Joghurt Dressing
Vinaigrette
Àceto Balsamico
Himbeer Essig
Apfel Essig
Birnen Essig
Olivenoel
Sesamoel
Kürbiskernoel
Erdnussoel
Curryoel
etc.

Salat Zutaten

Speckknusperl
Semmel-Croutons
Schalotten
Schnittlauch
Zwiebelsprossen
Randensprossen
Sojasprossen
Schnittlauch
Sonnenblumenkerne
Kürbiskerne
Eier
Kräuter etc.

Menüsalate

gem. grüner Blattsalat mit Rüebli, Gurken und Mais	Pers. Fr. 5.50
Drei assortierte Salate mit Grünem Blattsalat	Pers. Fr. 6.50
Vier assortierte Salate mit Grünem Blattsalat	Pers. Fr. 7.50

Buffet

Salatbuffet mit bis 7 assortierten Salaten	Pers. Fr. 9.-
Salatbuffet mit bis 9 assortierten Salaten	Pers. Fr.14.-
Salatbuffet mit ab 10 assortierten Salaten	Pers. Fr.17.-

Vorspeisen

Crevetten - Cocktail	Fr. 10.50
Honig-Melonen mit Rohschinken	Fr. 12.50
Tafelspitz-Carpaccio mit Kren (Meerrettich) und kleinem Salatstrauß an Balsamico-Dressing	Fr. 15.50
Mostbröckli-Carpaccio mit Sauce Vinaigrette und Parmesansplitter kleines Salatbouquet an Balsamico-Dressing	Fr. 13.50
Rinds-Tatar mild bis scharf gewürzt mit Schalotten, Kapernäpfel und Appenzeller Butter® kleines Salatbouquet an Balsamico-Dressing & Toast	Fr. 16.50
Vitello Tonnato kalt aufgeschnittener Kalbsbraten an Thonsauce mit Schalotten, Kapern und Salatbouquet	Fr. 14.50
Schottische Wildlachs-Streifen auf knackigen Salaten an Himbeer-Dressing mit Meerrettichschaum, Zwiebelringli und Toast	Fr. 15.50
Saftiges Cognac-Pouletbrüstli mit Rohschinken und Mozzarella im Blätterteig an kleinem Salatbouquet	Fr. 13.50
Hirschfilet-Streifen auf Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen und Sprossen	Fr. 15.50
Safran-Risotto mit gebratener Black Tiger Riesencrevette	Fr. 16.50
Steinpilz-Risotto mit Rosè Reh-Entrecôte	Fr. 17.50

(Preise pro Pers. / Vorspeise)

Dies sind ein paar wenige Ideen. Es gibt natürlich noch unzählige weitere Möglichkeiten von Vorspeisen und Beginners!

Wir beraten Sie herzlichst gerne mit vielen weiteren exklusiven Möglichkeiten!

Hauptgänge vom Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Fisch, Lamm, Ente, Kaninchen, Hirsch, Reh und Gams

Schwein

Innerrhoder Filetbraten	Fr. 11.50
Alpsteinschnitzel (Brätschnitzeli mit Mostbröckli und Appenzeller Käse®)	Fr. 9.50
im Ofen langsam gegarter Schweinscarrébraten	Fr. 12.-
Schwedenbraten (Schweinscarré gespickt mit Pflaumen)	Fr. 13.-
Geschnetzeltes	Fr. 9.-
Schweinsvoressen nach „Grossmutterart“	Fr. 8.-
Rahmschnitzeli vom Nierstück	Fr. 11.-
Schweinsfilet am Stück gegart oder Medaillon	Fr. 16.-
panierte Schweins-Schnitzel (mit Zitronen)	Fr. 11.-
Schweins-Steaks „Romano“	Fr. 11.-

Kalb

Kalbsfilet am Stück gegart	Fr. 29.-
im Ofen langsam gegartes Kalbsnierstück	Fr. 25.-
Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“	Fr. 21.-
San-Gala Kalbsbratwurst	Fr. 6.-
Blanquette de Veau (weisses Kalbsvoressen)	Fr. 15.-
Kalbsvoressen nach „Grossmutterart“ von der Kalbsbrust	Fr. 13.-
Gefüllte Kalbsbrust	Fr. 15.-
Kalbsbraten mager	Fr. 17.-
Osso Bucco (Kalbshaxen)	Fr. 17.-

Rind

Château Briande (Rindsfilet aus dem Ofen am Stück)	Fr. 32.-
Rindsfilet „Stroganoff“	Fr. 29.-
Rindshuft „Stroganoff“	Fr. 24.-
Roastbeef (Rinds-Entrecôte aus dem Ofen am Stück)	Fr. 26.-
gespickter Rindsbraten nach „Grossmutterart“	Fr. 19.-
Appenzeller Fleischvögel (Rindsplätzli mit Mostbröckli und Siedwurstbrät)	Fr. 18.-
Ungarisches Rindsgulasch (mit viel Zwiebeln)	Fr. 16.-
Rindsgeschnetzeltes à la Minute	Fr. 18.-
Rindsvoressen nach „Metzgerart“	Fr. 16.-
Siedfleisch „Tafelspitz“ mit frischem Meerrettich	Fr. 19.-

Lamm

Lammgigot rosa gebraten mit Knoblauch & Rosmarin	Fr. 18.-
Lammrückenfilet am Stück aus dem Ofen	Fr. 25.-
Lamm Racks am Stück aus dem Ofen	Fr. 25.-
Lammvoressen „Grossmutterart“ (Irish - Stew)	Fr. 15.-

Kaninchen

Kaninchenschlegel vom Grill	Fr. 18.-
Kaninchen-Ragout nach „Grossmutterart“	Fr. 15.-

Fisch & Krustentiere

5 Stk. gebratene Black Tiger Riesencrevetten mit Knoblauch	Fr. 21.-
Bio Frischlachs auf Zitrone im Dampf gegart	Fr. 19.-

Schweizer Geflügel

gebratene Pouletbrust	Fr. 14.-
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“	Fr. 13.-
Pouletgeschnetzeltes „Sweet & Sour“	Fr. 13.-
Gefüllte Pouletbrüstli mit Cantadou und Pinienkernen	Fr. 13.50
Entenbrust rosa gebraten mit Rosmarin & Knoblauch	Fr. 17.50

Hirsch, Reh & Gams

Rehrücken am Stück aus dem Ofen	Fr. 27.50
Rehpfeffer nach „Grossmutterart“	Fr. 18.-
Gamsrücken am Stück aus dem Ofen	Fr. 27.50
Gampfeffer nach „Grossmutterart“	Fr. 19.-
Hirsch-Filet am Stück aus dem Ofen	Fr. 27.50
Hirsch-Entrecôte am Stück aus dem Ofen	Fr. 22.50
Hirschpfeffer nach „Grossmutterart“	Fr. 17.-

Beilagen

Kartoffelgratin	Fr. 5.-
Kartoffelstock	Fr. 5.-
Salzkartoffeln	Fr. 5.-
Butter-Rösti	Fr. 5.-
Rösti-Kroketten	Fr. 5.-
Pommes Frites	Fr. 5.-
Butternüdeli	Fr. 5.-
Spätzli	Fr. 5.-
Polenta	Fr. 5.-
Trockenreis	Fr. 5.-
Wildreis	Fr. 5.-
Weisswein-Risotto	Fr. 6.-
Safran-Risotto	Fr. 7.-
Steinpilz-Risotto	Fr. 8.-

Saucen „frisch zubereitet“

Champignon Rahmsauce	Fr. 4.-
Morchel Rahmsauce	Fr. 6.-
Cognac Rahmsauce	Fr. 4.-
Sauce Béchamel	Fr. 5.-
Sauce Hollandaise	Fr. 5.-
Jûs de Rôti	Fr. 4.-
Zwiebelsauce	Fr. 4.-
Appenzeller Kräuterbutter	Fr. 1.50
Appenzeller Preiselbeerbutter	Fr. 1.50

Gemüse

Speckbohnenbündeli	Fr. 3.-
Rüebli-Rösli	Fr. 2.50
Blumenkohl polnisch	Fr. 2.50
Mischgemüse	Fr. 3.-
diverse weitere Saisonale Sorten!	Fr. 2.- bis 3.-

„Eefach ond guet“ – unsere Sparmenüs

Einfach und Schmackhaft – unsere Low Budget Menüs

Gehacktes mit Hörnli inkl. Parmesan und Hausgemachtem Apfelmus	Fr. 15.-
Lasagne mit grünem Mischsalat und Dressing nach Wahl	Fr. 14.-
Heisser Fleischkäse inkl. Senf-Crèation Kartoffelsalat und grüner Mischsalat	Fr. 14.50
Heisser Bauernschinken inkl. Senf-Crèation Kartoffelsalat und grüner Mischsalat	Fr. 16.-
Heisser Fleischkäse inkl. Senf-Crèation	Fr. 9.-
Heisser Bauernschinken inkl. Senf-Crèation	Fr. 10.50
Appenzeller Hackbraten an Zwiebelsauce mit Kartoffelgratin und grünem Mischsalat	Fr. 17.50
Appenzeller Siedwurst inkl. Senf-Crèation mit Kartoffelsalat und grünem Mischsalat	Fr. 14.-
Party-Siedwüstli, Party-Schüblig & Party-Alpsteinwüstli inkl. Senf-Crèation mit Kartoffelsalat und grünem Mischsalat	Fr. 15.-
orig. St. Galler Olmabratwurst IGP 160g an Zwiebelsauce Butter-Rösti	Fr. 15.-
orig. St. Galler Olmabratwurst IGP 160g mit St. Galler Handbürli	Fr. 8.-
Kutteln an einer rassigen Tomatensauce Salzkartoffeln und grünem Mischsalat	Fr. 16.50

(Preise pro Person)

Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

Beispiel Menüs:

Appenzeller - Menü

Appenzeller Mostbröcklitatar auf Rucolabeet
mit Parmesansplitter und Peppadew

Heimisches gefülltes Appenzeller Filet an Weissweinschaum
mit Butternudeln und Frühlingsgemüse

fruchtige, eisige & traditionelle Dessertvariation vom Appenzellerland

Vital - Menü

Rüebli-Ingwer Cappuccino mit Vanille

Rindsfilet Surf & Turf (Rindsfilet & Black Tiger Riesencrevette)
mit Vulkan-Kartoffeln und Dattel-Cherrytomaten, exklusiver Trüffelbutter

Caramelisiertes Ananas-Carpaccio mit Kokosstreussel
und Appenzeller Vanille-Rahmglace & Appenzeller Rahm®

Gourmet - Menü

zarte Filetspitzen vom Tiroler Hirschkalb
auf knackfrischem Salatbouquet mit Speckknusperl, Semmel-Croutons
an Himbeer-Dressing

Im Ofen langsam gegarter Swiss-Prim Kalbshohrücken
an einer Morchelrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Speckbohnenbündeli

Orangen-Sabayone mit Mango und Chili

Hochzeits & Festtags - Menü

Begrüssungs Apéro mit kleinen exklusiven Verführungen

Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel
auf Apfel-Chili Chutney

Tafelspitz an schwarzem Balsamico Dressing
mit kleinem Nüsslisalat-Bouquet

Mille Feuille vom Hummer, Jakobsmuschel und der Black Tiger Riesencrevette
mit Kartoffelscheiben und Weissweinschaum

Getrübte Marronschaumsuppe

Kürbis-Sorbet

Im Ofen langsam gebratenes Château Briande
auf sämigem Steinpilz Risotto
und überbackenen Dattel-Cherrytomaten

Champagner Sabayone mit Herbsttrauben

Fleisch im Teig

Zu allen Gerichten sind im Preis vier assortierte Salate nach Wahl inkl. Dressing enthalten!

Schweinsfilet im Buttermteig oder im Blätterteig an Champignon-Rahmsauce	Fr. 28.-
Filet Wellington Rindsfilet im Blätterteig an Sauce Bernaise	Fr. 38.50
Bio Frischlachs im Blätterteig auf Asiatischem Gemüsebeet an Safran-Sauce	Fr. 27.-
Cognac Pouletbrüstli im Blätterteig mit Mozzarella und Rohschinken an Champignon Rahmsauce	Fr. 19.-
Bauernschinken im Brotteig mit Kräutersenf & Meerrettich	Fr. 21.-
Wurstweggen	Fr. 17.-
Wienerli im Teig	Fr. 16.-
Lammrückenfilet im Blätterteig an Schnittlauch-Knoblauch Sauce	Fr. 25.-
2 Asiatische pikante Gemüse-Ecken (im Blätterteig)	Fr. 17.-
3 kleine Schinkengipfeli & 1 Gemüse-Ecke	Fr. 17.-

(Preise pro Person)

Zu diesen Teigspezialitäten servieren wir auf Wunsch auch zusätzliche Beilagen inkl. Gemüse etc.

„Kleines“ Grillbuffet

Vier Sorten Fleisch zur Ihrer Wahl

Schwein	Reh
Kalb	Hirsch
Rind	Gams
Poulet	Wildschwein
Lamm	Black Tiger Riesencrevetten
Kaninchen	Bio Frischlachs / versch. Grill-Fische

Drei Sorten Fleischerzeugnisse zur Ihrer Wahl

Barbecuewurstli
Chipolata
Party-Grillschüblig
Party- Alpsteinwurstli (Kalbfleischwurst mit geschn. Schweinefleisch & Bergkräuter)
Party-Cervelat's
div. Mini Hamburgerli

Vier assortierte Salate zur Ihrer Wahl

In der Rubrik Salate können Sie aus unserem grosszügigen Sortiment aussuchen.

Zwei Grillsaucen nach Ihrer Wahl sowie Appenzeller Kräuterbutter®

Cocktail	Tartar
Barbecue	Knoblauch - Schnittlauch
Appenzeller Bergkräuter (Cafè de Paris)	Meerrettich - Apfel
Appenzeller Gartenkräuter	Curry
Appenzeller Preiselbeer-Schaum	etc.
Appenzeller Kräuterbutter®	

orig. 5-Pfünder Bauernbrot inkl.

evtl. Grillgemüse (+ Fr. 3.- Person)

Pro Pers. „kleines“ Grillbuffet Fr. 28.-

Grosses exklusives Grillbuffet

Fleisch / Fisch / Geflügel / Fleischerzeugnisse

Schweinsfilet-Medaillons	Reh-Entreôte	Barbecuwürstli
Schweinssteak Romano	Gamsfilet	Chipolata
Kalbsrückensteaks	Hirsch-Entrecôte	Party-Grillschüblig
Rinds-Entreôte	Kaninchenfilets	Party-Alpsteinwürstli
Rindshuftsteaks	Bisonfilet's	Party-Cervelats
Lammkoteletten	Black Tiger Riesencrevetten	div. Mini Hamburgerli
Lammfiletspiessli	Bio Frischlachs	
Pouletbrustfiletspiessli	versch. Grillfische	

Salatbuffet

gemischter grüner Blattsalat
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Maissalat
Rüebli-salat
Gurkensalat
Selleriesalat
Apfelsalat
(andere Sorten Salate selbstverständlich auch möglich)

inkl. 3 Salatgarnituren wie Speckknusperl, Semmel-Croutöns, Schalotten, Schnittlauch, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne, Sprossen, Kümmel, Eier etc.

inkl. italienisches & französisches Salatdressing, sowie verschiedene Àcetos Balsamico & Olivenöle sowie orig. 5-Pfünder Bauernbrot & Appenzeller Butter®

1 Beilage zur Ihrer Wahl

Baked Potatoes
Kartoffelgratin
Kartoffelsalat
diverse Risottos

Grillgemüse

Zucchetti, verschiedene Peperoni, Cherry-Tomätli, Auberginen, Patisson, Champignon, Zwiebeln etc. alles frisch auf dem Grill zubereitet

Drei Grillsaucen zur Ihrer Wahl sowie Appenzeller Kräuterbutter®

Cocktail	Tartar
Appenzeller Bergkräuter (Cafè de Paris)	Barbecue
Appenzeller Gartenkräuter	Knoblauch - Schnittlauch
Appenzeller Kräuterbutter®	Meerrettich - Apfel
Appenzeller Preiselbeer-Schaum	Curry

Pro Pers. Grosses Grillbuffet Fr. 49.-

Grosses Appenzeller Buffet

Sehr exklusiv und einzigartig, kaltes und warmes Buffet.
Bodenständig und traditionell. Mit der passenden stilechten Dekoration der Buffet's.

Kalte Platten mit diversen Appenzeller-Spezialitäten

wie Mostbröckli, Pantli, Bauernschüblig, Alpsteincoppa, Innerrhoder Landrauchschinken, Bauernrippli, Speckbröckli, Bauernspeck, Appz. Pouletbrüstli geräucht, Appenzellersalami etc. diverse süsse und saure Garnituren

Appenzeller Chääs-Spezialitäten

lauwarmer Chääs- und Rahmfladen, Käsekuchen aus dem Ofen sowie Appenzeller Käse®, verschiedene Nüsse, Datteln, Feigen, Beerewegge und Schmalz (Appenzeller Butter®)

Salate

Chöhlsalat sowie verschiedene assortierte Salate nach Ihrer Wahl mit Kümmel-, Speckknusperl sowie Semmel-Croutôns Beilagen (Anzahl Salate je nach Personenzahl)

Suppe

Appenzeller Biersuppe oder Appenzeller Hochzeitssuppe

Hauptspeisen

Im Ofen gebackener Innerrhoder Filetbraten
Party-Siedwurstli
Party-Alpsteinwurstli
Appenzeller Chääsmageroone
Apfelmues oder Apfelschnitze

inkl. Orig. Fünf - Pfünder Bauernbrot sowie diverse Sorten Party Brötli & Appenzeller Butter®

Dessert

Fruchtsalat und Appenzeller Rahm®, Appenzeller Parfait, Landsgemeindechröml, kleine Ofenchüechli, Party-Speckbröckli, Biberfladen, Party-Cremeröleli, Party-Nussgipfeli, „Häselbei-Zonne ond Vanille Glacè“ sowie orig. gebrannte Appenzeller Cremè,

Pro Pers. Grosses Appenzeller Buffet Fr. 57.-

Fondues/ Tatarenhut / Tischgrill

Bei den Fondues, Tartarenhüten und auch beim Tischgrill können Sie aus verschiedenen Fleischsorten wählen

Wir beraten Sie Gerne, ob Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Reh, Hirsch, Gams, Bison, Pferd, Exoten, Fische oder Krustentiere, wir beraten Sie gerne.

Fondue

Pro Pers. ab Fr. 30.-

Fondue Bourguignonne
Fondue Chinoise
Fondue Orientale
Fondue Bacchus
Fondue mit Fisch
Fondue Bouilli Boeuf
Winzer Fondue

Tatarenhut

Pro Pers. ab Fr. 25.-

Exklusiv und Vielfältig

Tischgrill

Pro Pers. ab Fr. 30.-

mariniert oder unmariniert? mit oder ohne div. Sorten Raclettekäse? z. B. unseren Dibi Däbi® zusätzlich natürlich diverse Fleischerzeugnisse wie Chipolata, Barbecuwurstli, Grillspeck, Mini-Hamburgerli etc.

Im Preis Inklusive sind Beilage, Dipsaucen und Salate

inkl. 4-6 Dipsaucen

inkl. sechs Sorten Garnituren wie Cornichons, Silberzwiebeli, Maiskölbli, Peppadew, Ananas etc.

inkl. einer Beilage nach Wahl

inkl. vier assortierten Salaten, Zutaten & Dressings

Ferner

Fonduegeschirr, Tatarenhüte sowie Tischgrillgeräte führen wir im Mietsortiment.

Bouillon mit Sherry, Kokosfett für Bourguignonne etc. können ebenfalls bei uns bezogen werden.

Spaghetti-Plausch

Wir offerieren Ihnen einen Spaghetti-Plausch mit drei Saucen nach Ihrer Wahl.
(inklusive Parmesan Reibkäse und Parisetete)

Saucenauswahl

Napoli	(Pelati, Zwiebeln & Knoblauch)
Bolognese	(Rindshackfleisch, Pelati, Zwiebeln & Knoblauch)
Carbonara	(Schinken, Speck, Eier & Rahmsauce)
Pesto	(Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Petersilie, Knoblauch & Olivenoel)
Arrabbiata	(Pelati, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini)
Aglio	(Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Olivenoel)
Al Salmone	(Bio-Frischlachs, Petersilie, Rahmsauce)
Gorgonzola	(Gorgonzola, Rahmsauce)
Al Funghi	(Pilze nach Saison z. B. Eierschwämmli, Champignon, Rahmsauce)

pro Pers. Fr. 21.-

„Metzgete“

„währschaft ond guet“

Wir liefern Ihnen eine währschaft „Metzgete“ ins Haus.

typische Metzgete

Blutwurst
Leberwurst
Rippli vom Nierstück
Rippli vom Hals
Speck
Kesselfleisch
Party-Bauernbratwurst
Metzgersenf, Kräutersenf, Pommery-Senf, Meerrettich
Salzkartoffeln
Sauerkraut
Apfelschnitze

Auf Wunsch natürlich auch div. Beilagen
wie Butter-Rösti, Speckbohnen, Geschnetztes und Schweinsleberli

pro Pers. Fr. 30.-

Dessert

Unsere Desserts werden mit viel Liebe hergestellt, vorwiegend durch uns, teilweise aber auch in Zusammenarbeit mit Top-Partnerfirmen (Bäckereien & Konditoreien) im Appenzellerland.

Pro Pers. Fr. 6.- bis 22.-

Dessertauswahl

frischer Fruchtsalat mit Appenzeller Rahm®
frische Früchte am Buffet Vorort aufgeschnitten, filitiert & präsentiert
kleine Früchtespiessli
gebrannte Appenzeller Crème
Vanillecrème
Schokoladencrème
Beeren-Quarkcrème
Mousse au Chocolat weiss
Mousse au Chocolat braun
Mousse au Chocolat dunkel
Zimt-Mousse
Beeren-Mousse
Früchteschnitten auf Blätterteig
Party-Crèmeröleli / Mini-Crèmeschnittli
Appenzeller Parfait (luftiges halbgefrorenes)
„Häselbei-Zonne“ mit Appenzeller Vanille-Glacè
Merinques mit Appenzeller Rahm®
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Landsgmünd-Chrempfli
Party-Ofenchüechli
Party-Speckbröckli
Party-Nussgipfeli
Gefüllter Appenzeller Biberfladen
Tiramisu mit Orangen
Tiramisu mit Himbeeren
Tiramisu Klassisch
Diverse Sorten Torten von unseren Konditoren Empfehlungen
Diverse Sorten Hausgemachte Appenzeller Rahmglace & Sorbets (nach Wunsch von A-Z)

Dessert-Käse Creationen

Platten mit Appenzeller Käsespezialitäten, Tête de Moine, Camembert Suisse, Tilsiter, Sbrinz, Trüffelkäse, Früchte- und Baumnusskäse, Appenzeller Dibidäbi®, Ziegenkäse und viele weitere, sowie Trauben und Weinbeeren, Feigen und Datteln, versch. Nüssen, Appenzeller Butter®, Berewegge und Bauernbrot

Pro Pers. Fr. 7.- bis 15.-

Getränke

Appenzeller Mineralwasser (still, leise, laut)	lt. à Fr. 3.-
Appenzeller Flauder, Citro, Orangina, Grapefruit	lt. à Fr. 3.50
Coca Cola, Rivella etc.	lt. à Fr. 3.50
Orangensaft	lt. à Fr. 4.-
Appenzeller Mineralwasser (still, leise, laut)	1.5 lt. à Fr. 3.50
Appenzeller Flauder, Citro, Orangina, Grapefruit	1.5 lt. à Fr. 4.-
Coca Cola, Rivella etc.	1.5 lt. à Fr. 4.-
Appenzeller Bier im Offenausschank (Fässli)	20 lt. à Fr. 76.-
Durchlaufkühler Miete Pauschal	Stk. à Fr. 56.-
Appenzeller Spezialbier (Spezli)	Fl. à Fr. 4.-
Appenzeller Quöllfrisch	Fl. à Fr. 4.50
Appenzeller Bier Lager	Fl. à Fr. 4.50
Appenzeller Bowle (Prosecco, Flauder, Minze etc.)	lt. à Fr. 18.-
Flauder Bowle (ohne Alkohol)	lt. à Fr. 14.-
Spezial-Kaffeemaschine Miete Pauchal	Stk. à Fr. 70.-
Kaffeeverbrauch 1-199	Tasse à Fr. 0.90
Kaffeeverbrauch 200-500	Tasse à Fr. 0.80
Kaffeeverbrauch 500-xxx	Tasse à Fr. 0.70
Tee (Crowning's Tea) div. Sorten	Tasse à Fr. 2.-

Digestive

Appenzeller Alpenbitter, Rahmlikör 9050, Säntis Malt & Cream, diverse Grappas, Vieille Prune, Cognac, Kirsch und vieles mehr. Weitere Spezialitäten nach Ihrem Wunsch. Preise auf Anfrage.

Weine

Bitte verlangen Sie unsere aktuellen Weinangebote. Wir haben immer wieder fantastische und sehr günstige Angebote von Schweizer Landweinen bis zu exklusiven Weinraritäten sowie Champagner etc...

Teilen Sie Ihren Wunsch mit, wir machen das (fast) unmögliche garantiert möglich!

Zubehör zum Mieten

Geräte & Zubehör pro Anlass

Grill gross	Fr. 30.-
Grill klein	Fr. 20.-
Grill Reinigung	Fr. 20.-
Gas nach Verbrauch pro kg	Fr. 5.-
Grill mit Spieß für Spanferkel (Automatisch)	Fr. 70.-
Tellerwärmer	Fr. 60.-
Hot Dog Maschine	Fr. 20.-
Rechauds/Kochplatte	Fr. 5.-
Wärmebox (elektrisch)	Fr. 20.-
Holdomat	Fr. 30.-
Fondue Réchaud	Fr. 10.-
Reinigung Fondue Réchaud	Fr. 8.-
Tartarenhut	Fr. 10.-
Reinigung Tartarenhut	Fr. 8.-
Tischgrill	Fr. 10.-
Reinigung Tischgrill	Fr. 8.-
Friteuse	Fr. 50.-
Reinigung Friteuse	Fr. 30.-
Buffet-Tische	Fr. 15.-
Tischgarnitur (1 Tisch 2 Bänke)	Fr. 20.-
Stehtischli 85 cm	Fr. 25.-
Stoff-Serviette inkl. Reinigung	Fr. 2.50
Stoff-Tischtuch inkl. Reinigung	Fr. 15.- bis 18.-
Hussen zu Stehtischli	Fr. 15.-
Tela Top Spezialtisch Tuch	Fr. 3.- /m
Servietten (strapazierbar & passend)	Fr. 0.80

Gedeck

Bei uns können Sie alles, passend zu Ihrem Menü mieten. Wir haben alle Grössen in Porzellan sowie in Glasteller Form, Suppentasse oder Suppenteller oder lieber ein Ohrenbeckeli? Vom Champagnerglas über dem schönen hohen Rotweinkelch bis zu den Grappagläsli etc. Wir beraten Sie gerne! Für Bruch oder fehlende Artikel verrechnen wir alles zum EP!

Preis pro Stück zum Mieten	Fr. 0.50
Reinigung pro Stück	Fr. 0.30

Bei Menüs etc. gibt es natürlich Pauschalen die wir Ihnen gerne offerieren!

Allgemeine Hinweise

Transportkosten

im Raum Appenzellerland	gratis
über der Kantonsgrenze	km / Fr. 1.50

Personalkosten Service & Buffet

Gerne bieten wir auch unseren Service hinter und vor den Kulissen an.

Für Service- und Buffetpersonal verrechnen wir	
pro Mitarbeiterin und Mitarbeiter	Std. / Fr. 65.-
an Sonntagen sowie Feiertagen	Std. / Fr. 90.-

An- sowie Rückfahrt wird als Arbeitszeit verrechnet.

Personalkosten Organisation & Konzeption

pro Führungskraft	Std. / Fr. 90.-
-------------------	-----------------

Für grössere Anlässe werden diese Kosten sehr grosszügig verrechnet und je nach Umfang unserer Lieferung selbstverständlich gratis geleistet.

Konditionen MwSt.

alle aufgeführten Preise verstehen sich exklusiv der MwSt.

Lieferung mit Service	8.0 % MwSt.
Lieferung ohne Service	2.5 % MwSt.

Allgemeines

Für Menüs unter 20 Personen berechnen wir einen entsprechenden Kleinmengenzuschlag!
(Je nach Menü-Auswahl)

Reservieren Sie Ihr Fest-Datum möglichst Frühzeitig! Damit wir den Tag für Sie und Ihre Gäste reservieren können!

Die definitive Personenzahl und die optimalen Lieferzeiten etc. benötigen wir mindestens drei Tage im Voraus.

Auf einen perfekten, exklusiven Catering freut sich die Familie Wetter mit seinem Team!