

appenzeller fleisch

CATERING



Unser Angebot

- Apéro / Apéro riche
- Suppen
- Salate / Salatbuffets
- Hauptgänge / Vegetarisches
- Grilladen / Kanalgrill
- Dessert - & Dessertbuffets
- Infrastruktur
- Personal

GESCHÄTZTER KUNDE

Wir machen Ihr Fest zu einem unvergesslichen Anlass

Sie planen ein Familienfest, organisieren einen Mitarbeiteranlass, wollen mit Freunden Geburtstag feiern; Ihre Geschäftspartner zum Jubiläum einladen oder haben einen ganz anderen Grund zum Feiern – Wir sind der richtige Partner für Sie.

Was unser Catering ausmacht

Wir bieten Ihnen kulinarische Köstlichkeiten hergestellt mit lokalen und regionalen Produkten. Unser Label appenzeller fleisch garantiert Ihnen Fleisch zu 100% aus dem Appenzellerland. Die Qualität unserer hausgemachten Produkte entspricht den höchsten Anforderungen und garantiert Ihnen einen vollen Erfolg bei Ihren Gästen. Wir bieten alles aus einer Hand und verwöhnen Sie mit Leidenschaft basierend auf unserer Firmenphilosophie *persönlich, traditionell, professionell*.

Haben Sie schon Ideen oder Vorstellungen? Dann kommen Sie zu uns und wir realisieren diese, beraten und unterstützen Sie gerne bei der Planung, der Zusammenstellung von Ihrem Buffet oder einem Menü. Ihre Ansprechperson ist Frau Rosmarie Fässler.

appenzeller fleisch und feinkost ag
Weissbadstrasse 86
9050 Appenzell

t 071 787 36 35

f 071 787 36 34

www.appenzellercatering.ch

catering@appenzellerfleisch.ch

Diverse Apéros

Diverse Fleischplatten mit hausgemachten Appenzeller Spezialitäten, wie Appenzeller Mostbröckli IGP/ Appenzeller Coppa, Fähnern- und Bauernspeck, Appenzeller Landrauchschinken, Appenzeller Pantli IGP, Alpsteinforellen usw.	pro Person ca.	14.50 Fr.
Käseplattenvariationen (Regional)	pro Person ca.	12.50 Fr.
Antipasti, grüne und schwarze Oliven, getrocknete Tomaten Involtni, Mamma Mia und mehr (50-100g)	100g	5.00 Fr.
Verschiedene Canapés	pro Stück	5.50 Fr.
Gefüllte ½ Meterbrote z.B mit Fleischkäse, Schinken, Salami, Appenzeller Appenzeller Mostbröckli IGP, Eier, Käse, Thon (geschnitten)	pro ½ Meter	30.00 Fr.
Gefülltes Doppelherz mit Gemüsedip	pro Stück	150.00 Fr.
Gemüsedips mit diversen saisonalen Gemüsen und zwei verschiedenen Dipsaucen	pro Person	4.50 Fr.
Früchteplatten (ab 10 Personen) reich garniert mit frischen, saisonalen Früchten	pro Person	6.50 Fr.

Apéro warm

Mini Schinkengipfel	pro Stück	2.40 Fr.
Mini Wurstweggen	pro Stück	2.40 Fr.
Mini Hamburger	pro Stück	4.00 Fr.
Käseküchlein Party	pro Stück	2.40 Fr.

Apéro riche

Im Glas angerichtete warme Spezialitäten für den reichhaltigen Steh-Apéro

Appenzeller Siedwurst IGP mit Chäsmageronen	pro Glas	5.50 Fr.
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Kartoffelstock	pro Glas	5.50 Fr.
Gebratene Riesengarnele mit Curryreis	pro Glas	5.50 Fr.



Hausgemachte Suppen als Vorspeise

Rindsbouillon mit Einlagen	pro Person	4.50 Fr.
Hausgemachte Gerstensuppe	pro Person	6.00 Fr.
Curry- Kokossuppe	pro Person	5.50 Fr.
Kürbissuppe (saisonal)	pro Person	5.50 Fr.

Salate- und Salatbuffets

Kleines Salatbuffet

Vier saisonale Rohkostsalate, einen Stärkesalat, bunte Blattsalate, zwei verschiedene Dressings und knuspriges Brot	pro Person	8.50 Fr.
Pro weiterer Salat		0.50 Fr.

Grosses Salatbuffet

Sechs saisonale Rohkostsalate, zwei Stärkesalate, bunte Blattsalate, zwei verschiedene Dressings, diverse Garnituren und knuspriges Brot	pro Person	10.50 Fr.
Pro weiterer Salat		0.50 Fr.

Hausgemachter Kartoffelsalat	pro Kilo	18.00 Fr.
------------------------------	----------	-----------

Unsere Auswahl an Gemüsesalaten

Karotten
 Sellerie
 Gurken
 Randen
 Mais
 Bohnen
 Linsen
 Kohlrabi
 Tomaten Mozzarella (saisonal)
 Griechischer
 Peperoni
 Diverse Fleischsalate

Fragen Sie nach weiteren saisonalen Angeboten



Hauptgänge

Heisser Fleischkäse	pro kg	25.00 Fr.
Heisser Schinken	pro kg	34.00 Fr.
Heisser Hackbraten	pro kg	28.50 Fr.
Appenzeller Filetbraten	pro kg	39.50 Fr.
Mit Frischkäse gefüllte Pouletbrust	pro Person	13.50 Fr.
Schweinnierstück mit mediterraner Füllung	pro Person	13.50 Fr.

Passende Beilage dazu nach Ihrer Wahl aus unserem Angebot.

Beilagen

Gemüsereis	pro Person	5.00 Fr.
Hausgemachte Spätzli	pro Person	6.50 Fr.
Folienkartoffeln	pro Person	4.50 Fr.
Kartoffelgratin	pro Person	6.00 Fr.
Kartoffelstock	pro Person	5.00 Fr.
Gemüsegarntur (saisonal)	pro Person	5.50 Fr.
Bratensauce	pro Person	2.00 Fr.

Weiteres Gemüse verrechnen wir pro Sorte zusätzlich mit 1.00 Fr. pro Person.

Menu einfach

Spaghetti Bolognese oder Carbonara mit Reibkäse	pro Person	15.50 Fr.
Appenzeller Siedwürste IGP mit Kartoffelsalat und grünem Mischsalat	pro Person	14.50 Fr.
Appenzeller Siedwürste IGP mit Chäsmageronen Apfelmus oder grünem Mischsalat	pro Person	15.50 Fr.
Gehacktes mit Hörnli inkl. Parmesan und Hausgemachtem Apfelmus	pro Person	15.00Fr.



Menü

Appenzeller Braten (Falsches Schweinsfilet gefüllt mit Brät und Appenzeller Mostbröckli IGP im Speckmantel) Kartoffelgratin (diverse Beilagen möglich) Sauce nach Wahl	pro Person	17.50 Fr.
Filet nach Appenzeller Art (Schweinsfilet gefüllt mit Brät im Speckmantel) Kartoffelgratin oder Salate Kräutersauce	pro Person	21.50 Fr.
Rindfleischvogel Hausgemachter Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut	pro Person	18.50 Fr.
Stroganof vom Appenzeller Beef Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit glasierten Marroni	pro Person	24.50 Fr.
Rehgeschnetzelt (saisonal) Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit glasierten Marroni	pro Person	25.50 Fr.

Vegetarische Variationen

Grillkäse mit Beilage nach Wahl und gemischtem Gemüse oder saisonale Salate	pro Person	14.50 Fr.
Tortellini oder Ravioli saisonal gefüllt an Salbeibutter	pro Person	14.50 Fr.
Hausgemachter Risotto und saisonale Gemüseauswahl	pro Person	15.50 Fr.
Appenzeller Chäsmageronen mit Zwiebelringen und hausgemachtem Apfelmues	pro Person	12.50 Fr.
Spaghetti an Gemüse-Tomatensauce und Reibkäse	pro Person	13.50 Fr.
Pilzragout an Rahmsauce im Pastetli und Mischgemüse	pro Person	15.50 Fr.



Grilladen

Kleines Grillbuffet

Marinierte Schweinshalssteak (150g) und
marinierte Pouletbrust (ca. 140g) pro Person 16.50 Fr.
Diverse Grillwürste: Bratwurst/ Cervelat/ Schüblig/ Käse-Sennenwurst
Hausgemachte Grillsauce und Kräuterbutter

Grosses Grillbuffet

Diverse Steaks (ca. 150g) pro Person 20.50 Fr.
vom Schwein, Rind, Kalb, Poulet, Lamm, Fisch-Spiessli und Vegiburger
Diverse Grillwürste: Bratwurst/ Cervelat/ Schüblig/ Käse-Sennenwurst
Hausgemachte Grillsauce und Kräuterbutter

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

Miete Grill und Reinigung des Grills	Pauschal	70.00 Fr.
Gas	pro kg	5.20 Fr.

Unser Kanalgrill



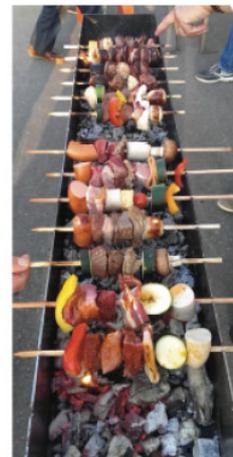
Neu im Angebot:

appenzeller
catering

Kanalgrill

Der ultimative Grillspass!

«Grillieren als Social Event»



steinogg
**metzgerei
fässler**

Wir bereiten Ihnen eine Auswahl an Fleisch, Fisch, Würsten und Gemüse vor und stellen Ihnen den Kanalgrill inklusiv Holzkohle zur Verfügung. Sie und Ihre Gäste können sich die Spiesse nach eigenem «Gusto» zusammenstecken und anschliessend auf dem Kanalgrill grillieren. Die Gespräche finden auf einmal am Grill statt...

Wir beraten Sie gerne!

weissbadstrasse 86
9050 appenzell
t 071 787 36 35
f 071 787 36 34
www.appenzellerfleisch.ch
info@appenzellerfleisch.ch

appenzeller fleisch
und feinkost ag

Für Sie zum Ausdrucken und ausfüllen:

Grillieren als Social-Event



Kanalgrill – der ultimative Grillspass

Wir bereiten Ihnen eine Auswahl an Fleisch, Fisch, Würsten und Gemüse vor. Wir stellen Ihnen den Kanalgrill inklusiv Holzkohle zur Verfügung. Sie und Ihre Gäste können sich die Spiesse nach eigenem "Gusto" zusammenstecken und anschliessend auf dem Kanalgrill grillieren. Die Gespräche finden auf einmal am Grill statt...

Wir schneiden Ihnen das Fleisch in ca. 40 Gramm Stücke.
Pro Person kalkulieren wir 300 Gramm Fleisch und 70 Gramm Gemüse.

Unsere Auswahl:

Menge	Angebot	Preis pro 100g
	Rindshuft	7.80 Fr.
	Kalbfleisch	8.80 Fr.
	Schweinefleisch	4.10 Fr.
	Pouletbrust	4.50 Fr.
	Lammnierstück NZ	8.20 Fr.
	Appenzeller Kaninchen	8.10 Fr.
	Bratspeck	3.50 Fr.
	Cervelat (geschnitten)	2.60 Fr.
	Kalbsbratwurst (geschnitten)	3.00 Fr.
	Schüblig (geschnitten)	2.80 Fr.
	Fisch nach Saison und Angebot	4.70 Fr.
	Crevetten	6.00 Fr.
	Grillgemüse gemischt	2.20 Fr.
	Grillsauce	3.20 Fr.
	Kräuterbutter	6.50 Fr.
	Miete Grill inkl. Holzkohle (1 Grill für 20 Personen)	40.00 Fr.

Fleischgewürz, Holzspiesse sowie die Marinade sind im Preis inbegriffen.

Wir bieten Ihnen auch gerne eine Auswahl an fertigen Spiessen an:

Pouletspiess		5.10 Fr. pro 100g
Pfahlbauerspiess (Schweinhals)		4.00 Fr. pro 100g
Gourmetspiess (Appenzeller Rindfleisch)		6.90 Fr. pro 100g
Mixed Grill Spiess		5.60 Fr. pro 100g

Dessert und Dessertbuffets

Lassen Sie sich von uns beraten, wir arbeiten mit diversen Bäckereien zusammen.

Hausgemachte gebrannte Crème mit Fruchtsalat	pro Person	7.50 Fr.
Brownies	Preis auf Anfrage	
Schokoladenmousse	Preis auf Anfrage	
Saisonale Frucht mousse	Preis auf Anfrage	
Diverse Früchtefladen	Preis auf Anfrage	
Diverse Mini Patisserie	Preis auf Anfrage	

Infrastruktur/Dienstleistungen

Gerne organisieren wir für Sie das passende Geschirr und die restliche Infrastruktur. Die Menge /Personenzahl kann bis vier Tage vor der Veranstaltung angepasst werden. Alle Preise außer dem Mietgeschirr sind inklusive Mehrwertsteuer und verstehen sich für Anlässe ab 10 Personen. Für Anlässe unter 10 Personen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von 30.00 Fr. Preis und Produkteänderungen bleiben vorbehalten. Lieferungen außerhalb des Kantons werden nach Aufwand verrechnet.

Personalkosten

Koordination Buffet/ Service	pro Stunde und Person	85.00 Fr.
Fachpersonal/ Grilleur	pro Stunde und Person	85.00 Fr.
Service-Mitarbeiter/ Küchen-Mitarbeiter	pro Stunde und Person	60.00 Fr.
Zuschlag Sonn- und Feiertage	pro Stunde und Person	20.00 Fr.

An- und Rückreise wird als Arbeitszeit verrechnet.

Wir freuen uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen...
Sie haben die Party und wir den Service...



Mit dieser Marke garantieren wir Fleisch von Tieren aus dem Appenzellerland.