

CASINO CATERING - FÜR BESONDERE MOMENTE

Wir freuen uns über Ihr Interesse, einen Anlass mit dem Casino Catering durchzuführen. Nachfolgend finden Sie einen Überblick unserer Angebote. Spezielle und individuelle Wünsche werden wir sehr gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN FÜR IHREN EVENT

- Party- Service mit Lieferung fixfertiger Speisen oder Abholung an unserer Rampe
- Wir liefern zusätzlich die gewünschte Infrastruktur wie Bestuhlung, Stehtische, Sonnenschirme, Grill, Kaffeemaschine, Geschirr, Buffets, Tischtücher etc.
- Alles aus einer Hand.
- Geschirrvermietung inklusive Reinigung
- Servicepersonal falls gewünscht
- Unsere Caterings sind möglich ab 30 Personen

- Ihr persönlicher Caterer für die besonderen Momente.
Klein- oder Grossanlass, wir machen Ihren Event zum Ereignis!
- Ein gelungenes Fest bleibt in Erinnerung.
Ein gelungenes Fest ist auch Ausdruck Ihrer Persönlichkeit...

Ob bei Ihnen zu Hause oder in einer von Ihnen gewählten Lokalität,
Hochzeit, Apéro's aller Art, Grillparty, Geburtstagsfest, Firmenanlass, Weihnachtessen, Vereinsabend, IHR Fest.

Wir liefern Ihnen das kulinarische Drumherum.

Damit Ihr Anlass zum exklusiven Event wird...

Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

info@casino-catering.ch - 071 351 10 97



APÉRO

VIP - Brötli

Vollkorn-; Laugen-; Weissbrötli gefüllt
mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse, Caprese
Stück SFr. 02.40

Canapées

mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse, Eier, Thon, Rauchlachs
Stück SFr. 02.10

Meter Sandwich - zur Auswahl: Parisette, Wurzelbrot, Laugen

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Bergkäse, Eier, Thon
Pro Meter SFr. 49.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

Zopf Herz (auf Wunsch mit Initialen)

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Bergkäse, Eier, Thon
Pro Meter SFr. 53.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

Laugen - Riesenbrezel

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Bergkäse, Eier, Thon
Pro Meter SFr. 49.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

APÉRO WARM

Mini Pizza

Margherita

Stück SFr. 01.70

Bruschetta

Tomatenwürfeli, Spinat, Salami

Stück SFr. 01.80

Blätterteig - Chüsseli

Tomaten, Spinat, Käse

Stück SFr. 01.60

Chüechli

Pizza, Chäs, Spinat, Gemüse, Wurstweggli

Stück SFr. 02.20

Schinkengipfeli / Appenzeller Käse- Schinkengipfeli

Stück SFr. 02.00

Mini Beef - Burger & Mini Cheese – Burger

Stück SFr. 02.40

Noodle Sticks

Originelle Nudeln Sweet & Sour, Pad Thai

Stück SFr. 01.70

GRILLPLAUSCH

Party- Bratwurstli / Cervelats / Schüblig (noch mehr Variationen möglich)

Stück SFr.02.70

dazu kleine gemischte Tafelbrötli

Stück SFr. 00.80

APÉRO KALT

Apéro - Spiessli

Tomaten- Mozzarella / Melone- Rohschinken / Trauben- Käse

Stück SFr. 01.50

Gemüsedips

diverse geschnittene Gemüse nach Saison mit Curry-, Cocktail- und Knoblauchsauce

Pro Person SFr. 03.00

Asian Slider mini Rice- Burger

Chicken Red Thai

Stück SFr. 02.00

Snacks

Chips, Nüssli, Salzgebäck

Pro Person SFr. 01.30

APÉRO DESSERTS

Mini Dessert Gebäck

Nussgipfel, Mandelgipfel, Speckmocken, Cremerollen, Erdbeertörtli
Stück SFr. 02.50

Fladen (12 Stück pro Fladen)

Zwetschgen, Aprikosen, Apfel, Johannisbeere, Kirsche, Schlorzi
SFr. 21.00 pro Fladen

Mini Fruchttörtli

mit saisonalen Früchten
Stück SFr. 03.00

APÉROBUFFET

ab 20 Personen, für Sie zusammengestellt

Eifach & Brotig - SFr. 07.50 pro Person

Meter Sandwich
Laugen Riesenbrezel
Apéro Spiessli
Snacks

Brot, Fleisch, Gebäck & Gemüse - SFr. 08.50 pro Person

VIP- Brötli
Apéro- Spiessli
Gemüsedips
Blätterteigchüsseli gefüllt
Snacks

Rustikal - SFr. 13.50 pro Person

Meter Sandwich
Appenzeller Schinkengipfeli
Chüechli (Spinat, Chäs, Gemüse, Wurstweggli)
Regionale Aufschnitt- und Käseplatte mit kleinen Tischbrötli
Gemüsedips
Fladen süss (Sorten nach Wunsch)

APÉROBUFFET

ab 30 Personen, für Sie zusammengestellt

Huus Apéro - SFr. 14.50 pro Person

VIP- Brötli

Poulet- Spiessli

Hackbällchen mit Tartarsauce

Dreierlei Käsefladen (Natur, Speck, Lauch)

Schlorzifladen

Linzerschnitte

De Luxe - SFr. 26.00 pro Person

Appenzeller Fleischplatte

Rindfleisch Tatar- und Lachs Canapées

Parmesanbröckli

Melone Rohschinken

Vitello Tonnato

Brotkorb

Red Thai Pouletcurry mit Reis

Saisongemüse

Gefüllte Teigtaschen mit Kräutersauce (vegi)

Schwarzwald Becher, Bayrische Crème mit Erdbeerspiegel, Pink- Joghurt- Himbeer

BROTE

Tafelbrötli gemischt

Stück SFr. 00.80

Holzofen Bürli

Stück SFr. 01.20

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat

SFr. 06.50

Gemischter Salat

SFr. 08.00

Nüsslisalat „Mimosa“

mit Mostbröckli und gehacktem Ei

SFr. 10.00

Bunter Saisonsalat

mit lauwarmen Speckstreifen, Champignons & Crôutons

SFr. 10.00

SUPPEN

Bouillon mit Einlage nach Wahl (Gemüse, Flädli)

Pro Person SFr. 05.50

Tomatensuppe mit Basilikumrahm

Pro Person SFr. 06.50

Weissweincrèmesuppe

Pro Person SFr. 07.00

Saisonsuppe (Spargel-, Kürbis-, Maroni)

Pro Person SFr. 06.50

Apfel- Currycrèmesuppe

Pro Person SFr. 07.00

Bananen- Kokoscrèmesuppe

Pro Person SFr. 07.00

Appenzeller Kräutersüppchen mit Alpenbitter Crèmelikör

Pro Person SFr. 08.00

Menu 1

Ofenfrischer Fleischkäse oder heisser Beinschinken
mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin
Pro Person SFr. 15.50

Menu 2

Äpler Magronen mit Apfelmus
Speck, Kartoffeln, Zwiebeln & Rahm
Pro Person SFr. 13.50

Menu 3

Lasagne
mit Rindshackfleisch
Pro Person SFr. 15.50

Menu 4

„Riz Casimir“
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
mit Früchten & Trockenreis
Pro Person SFr. 14.50

Menu 5

Pouletstreifen „Stroganoff“
mit Peperoni, Zwiebeln, Champignons & Gurken
Eierspätzli & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 17.50

Menu 6

Rinds- Hackbraten
Kartoffelstock & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 16.50

Menu 7

Siedwurst
mit Chäshörnli, Röstzwiebeln & Apfelmus
Pro Person SFr. 15.50

Menu 8

Zwetschgenbraten (Schwein)
an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstock & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 20.00

Menu 9

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 18.00

Menu 10

Rindsschmorbraten „Burgunder Art“
Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen
Pro Person SFr. 20.00

Menu 11

Gebratene Pouletbrust mit Sauce Hollandaise
Teigwaren & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 18.00

Menu 12

Alpsteinschnitzel
(Schweinschnitzel mit Kalbsbrät & Speck)
Tomatenspaghetti & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 21.00

Menu 13

Geschmorter Rindfleischvogel mit Mostbröckli
Nudeln & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 23.50

Menu 14

Wiener Kalbsrahmgulasch
Eierspätzli & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 23.50

Menu 15

Appenzeller- Filet mit Morchelrahmsauce
(Schweinsfilet gefüllt mit Mostbröckli, Käse und Gemüsestreifen)
Eierspätzli & dreierlei Gemüse
Pro Person SFr. 29.50

Menu 16

Tranchiertes Kalbscarrée an Pfefferrahmsauce Tricolore
Wasabi- Kartoffelstock & dreierlei Gemüse
Pro Person SFr. 32.50

Die Beilagen können selbstverständlich nach Ihren Wünschen geändert werden.
Wir verwenden saisonales Gemüse.

Vegetarisch 1

Tomatenrahmnudeln
mit buntem Gemüse
Pro Person SFr. 11.00

Vegetarisch 2

„Mah Meh“
Tagliatelle- Nudeln
mit Curry & WOK- Gemüse
Pro Person SFr. 11.50

Vegetarisch 3

Appenzeller Chähörnli
mit Knusperzwiebeln & Apfelmus
Pro Person SFr. 12.00

Vegan

Über unsere aktuellen veganen Gerichte informieren wir Sie gerne bei Bedarf.

BUFFETS

Salatbuffet

Acht verschiedene Gemüse- und Blattsalate mit Garnituren
Französisches und Italienisches Dressing, Brotkorb

Pro Person SFr. 9.50
(als Vorspeise oder Buffetzusatz)

Italienisches Buffet

Vitello Tonnato, Seranoschinken mit Melonen,
Tomatensalat Caprese
Antipasti classico, Focaccia Brot
Fünf verschiedene Salate und Blattsalat mit italienischem Dressing

Brasato al Barolo (Geschmorte Rindsbraten an Barolosauce)
Involtini (kleine Kalbfleischröllchen mit Salbei)
Lasagne al Forno mit Rinds- Hackfleisch
Spaghetti und Spinat- Tortelloni mit Carbonara- und Napolisaucen
Weissweinsrisotto
Ratatouille und Zucchettigemüse

Tiramisu
Frischer Fruchtsalat
Panna Cotta
Stracciatella Glace

Pro Person SFr. 48.50

BUFFETS

Appenzeller Buffet

Sechs verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat, Brot
Trockenfleischplatte, Appenzeller- Käse
Kräutersüppchen mit Appenzeller Crèmelikör

Schweinsbraten, Hackbraten mit Käse,
kleine Siedwürste, gefüllte Kalbsschnitzel
Rotweinsauce, Pilzrahmsauce und Senf
Chähörnli, Kartoffelgratin und Apfelmus
Karotten und geschmorte Bohnen

Schlorzifladen, gebrannte Crème,
Fruchtsalat, Meringués, Rahm

Pro Person SFr. 52.00

Barbecue

Entrecôte, Kalbshuft, Schweinshalssteak, Pouletbrust (kleine Stücke, mariniert)
kleine Bratwürstli, Bierbrauerwürstli, Curry Würstli und Cervelats, kleine Hamburger
Trockenreis, Kartoffelgratin
Saucen: Barbecue, Knoblauch, Kräuterbutter
Reichhaltiges Salatbuffet mit sechs verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat
Französisches und Italienisches Dressings, gemischte Tischbrötli

Pro Person SFr. 31.50

BUFFETS

Spaghetti- Plausch

Drei verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat, Brotkorb

Spaghetti- Buffet

Saucen: Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara

geriebener Käse

Mascarponecrème mit Früchten

Pro Person SFr. 24.50

nur Spaghettibuffet pro Person SFr. 14.50

Dessertbuffet

Schokoladenmousse hell und dunkel

Fruchtsalat, Caramelchöpfli

Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtsauce

Gebrannte Crème

Drei Sorten Glace nach Wahl

Mini Patisserie, mini Dessert Gebäck

Meringues & Schlagrahm

Pro Person SFr. 15.50

mit Käseplatte und Nussbrot Pro Person + SFr. 05.50

DESSERTS

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Pro Person SFr. 06.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm & Vanilleglace

Pro Person SFr. 07.50

Schwarzwäldertorte

Pro Stück SFr. 05.60

Fruchtquarktorte

Pro Stück SFr. 05.60

Apfel- Strudel mit Vanillesauce

Pro Person SFr. 08.50

Gebrannte Crème mit Rahm

Pro Person SFr. 05.00

Warmes Schokoladensoufflée mit Vanilleglace

Pro Person SFr. 10.50

Crèmeschnitte

Pro Stück SFr. 05.00

Schlorzifladen

Pro Stück SFr. 04.00

GETRÄNKE

Alkoholfrei (gekühlt)

Cola, Flauder, Citro, Rivella, Shorley, Ice Tea	1.5 Liter	SFr. 04.00
Goba Mineral laut / still	1.5 Liter	SFr. 03.00
Orangensaft	1.0 Liter	SFr. 04.50

Bier/Saft (gekühlt)

Spezli Appenzellerbier oder Schützengarten	0.33 Liter	SFr. 02.80
Klosterbräu Schützengarten	0.33 Liter	SFr. 03.10
Schützengarten Bier Offenausschank	1.00 Liter	SFr. 08.50
Sonnwendlig alkoholfrei	0.50 Liter	SFr. 03.70
Möhl Bügelsaft trüeb mit/oh. Alkohol	0.50 Liter	SFr. 03.90

Wein rot

Maienfelder	0.50 Liter	SFr. 13.50
Primitivo del Salento (Italien)	0.50 Liter	SFr. 12.50
Soñador (Spanien)	0.50 Liter	SFr. 13.00
Ripasso Barbarossa (Italien)	0.50 Liter	SFr. 14.50

Wein weiss (gekühlt)

Epeses	0.50 Liter	SFr. 14.00
Aigle	0.50 Liter	SFr. 13.50
St. Saphorin	0.50 Liter	SFr. 13.50
Chardonnay Germanier	0.50 Liter	SFr. 13.00
Prosecco Goccia d'Oro	0.75 Liter	SFr. 25.00
Flauder- Cüpli - erfrischend gut	0.10 Liter	SFr. 03.50

Bowlen

Beeren Bowle | Flauder- Holunderbeeren Bowle | Erdbeerbowle mit Erdbeerlikör
 Flauder Bowle | Zitronen- Gurken Bowle | Pfirsich Sommer Bowle und viele mehr...
 Gerne stellen wir Ihnen Ihre Wunsch- Bowle zusammen. Preis auf Anfrage.

Kaffee

Portion Kaffee / Espresso (inkl. Zucker & Rahm)	0.2 Liter	SFr. 03.00
---	-----------	------------

VERMIETUNG GESCHIRR

Glaswaren

Apéro- Weinkelch Napoli	18 cl	SFr. 0.40
Rotweinglas	20 cl	SFr. 0.50
Weissweinglas	22 cl	SFr. 0.50
Sektkelch	10 cl	SFr. 0.40
Bierglas	30 cl	SFr. 0.40
Kaffeeglas		SFr. 0.50
Spirituosenglas geeicht 2cl / 4cl		SFr. 0.50

Porzellan

Menu- Teller gross, mittel, klein		SFr. 0.60
Pastateller		SFr. 0.60
Suppentasse		SFr. 0.60
Kaffee- / Espressotasse		SFr. 0.40
Unterteller Suppen- / Kaffee		SFr. 0.40

Besteck

Tafelmesser		SFr. 0.60
Tafelgabel		SFr. 0.40
Tafellöffel		SFr. 0.40
Dessertmesser		SFr. 0.30
Kaffeelöffel		SFr. 0.40

Diverse

Tischwäsche, Einweggeschirr, Stehtische, usw.		Preis auf Anfrage
---	--	-------------------

Die Preise verstehen sich inklusive Reinigung.
 Bei Full- Catering entfallen sämtliche Mietkosten.
 Beschädigte oder fehlende Artikel werden zum Neupreis verrechnet.

PREISE

Unsere Preise verstehen sich inklusive MWST.
Diese beträgt 7.7 % bei Services und Personal.

Wir liefern ab 30 Personen zu Ihnen in die Firma, nach Hause oder an den Ort Ihres Events.
Auch die Abholung bei uns vor Ort ist möglich.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Mitarbeiter zur Verfügung.
Der Ansatz pro Stunde beträgt SFr. 41.50.

Gerne stellen wir Ihnen eine persönliche Offerte zusammen.



Überzeugen Sie sich von unseren Referenzen.

Casino- Catering

Poststrasse 9

9100 Herisau

071 351 10 97

info@casino-catering.ch / www.casino-catering.ch