

Catering Angebot



Sehr geehrter Gast

Es freut uns, dass Sie mit unserem Cateringservice Ihren Anlass durchführen möchten. Das Catering-Team der dreischiibe Herisau wird Ihnen helfen, Ihre Vorstellungen und Wünsche mit seiner Erfahrung und mit Liebe zum Detail zu verwirklichen.

Als Kunde unseres Cateringservice dreischiibe haben Sie sich für eine natürliche und vielfältige Küche entschieden. Wir legen sehr grossen Wert auf frische, saisongerechte und hausgemachte Speisen und deren schonende Zubereitung. Das Catering bietet zusammen mit der hauseigenen Bäckerei und Konditorei eine ideale Kombination um Ihrem Anlass an einem externen Ort nach Wahl zum Erfolg zu verhelfen.

Bei uns finden Sie die Leidenschaft und Ideen der Kulinarik, gepaart mit Professionalität und einem perfekten Service- und Logistikteam.

Catering Angebot



Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf zusichern können, bitten wir Sie vor dem Anlass rechtzeitig einen Termin für die Detailbesprechung mit uns zu vereinbaren. Sie erreichen uns per Telefon unter der Nummer 071 353 80 70 oder per E-Mail: catering@dreischiibe.ch

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser reichhaltiges Catering-Angebot. Selbstverständlich ist dies nur ein Ausschnitt aus unserem Repertoire. Sollten Sie Wünsche oder Anregungen haben, zögern Sie nicht uns dies mitzuteilen.

Ihr Anlass, unser Catering – gemeinsam erfolgreich

Markus Ammann
Bereichsleiter Gastronomie & Catering

Mit Ihrem Auftrag helfen Sie Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen neue berufliche und persönliche Perspektiven zu entwickeln. – Herzlichen Dank!

Für Informationen bezüglich Allergenen Stoffen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Herkunft:

Fleisch, Fleischerzeugnisse und Poulet aus der Schweiz.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere variiert die Herkunft je nach Saison.

Sämtliche Preise sind ohne MwSt.

Preisänderungen vorbehalten 01. Juli 2019

Catering Angebot



Fingerfood & Häppchen

Ob Sie einen Apéro, ein Buffet, ein mehrgängiges Menü oder einen etwas grösseren Stehlunch veranstalten, in unserem reichhaltigen Angebot von Häppchen und Fingerfood finden Sie sicher das Passende, das Ihren Event erfolg- und genussreich abrundet. Ihre Wünsche lassen sich aus unserem Angebot beliebig kombinieren. Sehr gerne offerieren wir Ihnen einen entsprechenden Vorschlag.

Wir empfehlen Ihnen für einen Apéro/Stehlunch folgende Mengen:

kleiner Apéro	ca. 30 bis 45 Min	pro Person	ca. 3 – 5 Stk.
Apéro	ca. 60 bis 90 Min	pro Person	ca. 6 – 10 Stk.
Stehlunch		pro Person	ca. 12 – 15 Stk.

Buffet & Menüs

Selbstverständlich haben wir in unserem Angebot aber auch ganze Buffets und mehrgängige Menüs zur Auswahl. Hinsichtlich Buffets, Menüs und Speisefolgen beraten wir Sie jederzeit gerne persönlich.

Catering Angebot



feini Sache a d'Hand

Betrag CHF

Kirschtomaten- und Mozzarellaperlen-Spiessli mariniert mit Basilikum und Pfeffer	2.50
Appenzellerkäsewürfel-Spiessli garniert mit Trauben oder Oliven	2.50
Früchte-Spiessli Angebot je nach Saison	2.20
Rohschinken-Spiessli mit Melonen oder Ananas mit Melonen oder Ananas	2.50
Crispy Tofu-Melonen-Spiessli marinierter Tofu im Cornflakesmantel mit Melonen (saisonal erhältlich)	2.80
Tofu-Peperoni-Spiessli pikant marinierter Tofu mit gebratenen Peperoni	2.80
Antipasti di verdura mariniertes eingelegtes mediterranes Gemüse	per 100g 2.90
Appenzeller Mostbröckli mit Appenzellerkäse oder wahlweise mit Melone	2.80
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse	3.00
Rauchlachsrollchen mit Avocado und Limetten	2.80

Catering Angebot



Apéro-Brötli und-Brote

Betrag CHF

Apéro-Brötli gefüllt mit: Schinken, Salami, Mostbröckli, Ei- und Thonmasse, Käse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella	per 25g	2.00
Mini-Sandwiches gefüllt mit: Schinken, Salami, Mostbröckli, Ei- und Thonmasse, Käse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella	per 40g	2.40
Klein-Brötli gefüllt mit Schinken, Salami, Mostbröckli, Ei- und Thonmasse, Käse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella	per 70g	3.40
Meter-Brot gefüllt (6 bis 12 Personen) mit: Schinken, Salami, Ei- und Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella Mostbröckli		45.00 51.00
Mehrpreis Meterbrot geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	pro Brot	5.00
1/2 Meter-Brot gefüllt (3 bis 6 Personen) mit: Schinken, Salami, Ei- und Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella Mostbröckli		25.00 28.00
Mehrpreis Meterbrot geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	pro Brot	5.00
Riesen-Laugenbretzel (8 bis 12 Personen) mit: Schinken, Salami, Ei- und Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella Mostbröckli		52.00 58.00
Mehrpreis Brezel geschnitten ca. 4cm grosse Stücke	pro Brezel	5.00
Canapés belegt mit Schinken, Salami, Greyerzer, Ei- und Thonmasse, Spargeln, Käse mit Rauchlachs	Stück	3.50 4.00
Rusticas Vollkorn- oder normale Parisette in kleine Scheiben geschnitten belegt mit Schinken, Ei- und Thonmasse, Käse, Kräuterfrischkäse, Mostbröckli, Rohschinken, mit Rauchlachs	Stück	2.90 3.40
Kleine Dreiecks-Canapés (diagonal halbiert) belegt mit Schinken, Salami, Ei- und Thonmasse, Greyerzer und Spargel mit Rauchlachs	Stück	2.30 2.80

Catering Angebot



e Mul voll Tartelettes

Betrag CHF

Mostbröckli-Tatar mit Quark und Kräutern	3.00
Rauchlachsmousse mit Quark und Sauerrahm verfeinert	3.00
Frischkäse und Beeren	2.80

exklusive gefüllte Shotgläsli

(Mindestmenge pro Sorte 10 Stk., es handelt sich immer um den Stückpreis)

Rinds-Tatar garniert mit Toast-Ecken hausgemacht mit Cognac	5.00
Lachstatar auf Salatbeet mit Sauerrahm, Zwiebeln und Zitrone	4.50
Scampi auf Taboulesalat mit Ingwer	5.50
Jakobsmuscheln auf Lachssalat mit Granatapfel	5.50
Gelbflossen-Thuna auf Asia-Salat mit Glasnudeln und Grapefruits	5.50

verschiedene Salate im Shotgläsli

(Mindestmenge pro Sorte 10 Stk., es handelt sich immer um den Stückpreis)

Wurst-Käsesalat an Vinaigrette-Senfsauce	3.80
Poulet-Salat an Currysauce mit Früchten	4.00
Pikanter Melonensalat mit Ingwer, Chili und Koriander	3.50

Catering Angebot



	Betrag CHF
Linsen Triologie an Gemüsevinaigrette	3.50
Fenchel-Apfelsalat an Curry-Joghurtsauce	3.50
Caprese-Salat Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	3.50
Orientalischer Couscoussalat mit Koriander und Kreuzkümmel	3.50
Waldpilzsalat mit Kräutern verschiedene Pilze nach Saison an Kräutersaucevinaigrette	4.00
Kalbsfleischsalat mit Gemüse rassig mariniertes Kalbfleisch mit Marktgemüse an einer Vinaigrette	6.00
Mediterraner Pouletsalat mit jungem Gemüse und Pouletwürfeli	5.00
 warmes	
verschiedene Suppen nach Saison im Shotgläsli fragen sie unser Fachteam mit Crevetten oder Jakobsmuscheln, Mehrpreis	3.00 5.00
Chipolata-Spiessli	3.50
Dörripflaumen-Speckspiessli knusprig gebraten	2.80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussbutter-Marinade	3.50
Meatballs-Spiessli feurig gewürzt	4.00
Verschiedene Risotto nach Saison im Shotgläsli fragen Sie unser Fachteam	3.50
warmes Appenzeller-Käsebrot mit Brotteig und Appenzellerkäse	2.50

Catering Angebot



unsere Minis warm

alles hausgemacht

(Mindestmenge pro Sorte 10 Stk. es handelt sich immer um den Stückpreis)

Betrag CHF

Chäschüechli, Schinkengipfeli, Wienerli im Teig	1.80
Chässchnittli nature, - mit Speck und / oder Zwiebeln	1.80
Gemüsequiche	2.20

kalte Klassiker

alles Hausgemacht

Blätterteiggebäck gesalzen mit Mohn, Sesam, Kernenmischung, geriebenem Käse, Curry und Paprika	100g pro Person	3.00
Hausgemachte Grissini	100g pro Person	3.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt mit feinem Serrano Schinken	pro Stk.	1.80
Gemüse Rohkostplatte verschiedene Gemüse mit Dipsaucen	150g pro Person	3.00
Bruschette mit Tomaten oder Olivenpesto, frischen Tomaten, mit Guacamole und Crevetten		2.50 3.00
Hausgemachte gesalzene Mandeln mit schwarzem Pfeffer, Paprika oder Chili	100g pro Person	3.00
Käseplatte garniert mit verschiedenen Käsesorten aus der Region, dazu Butter und Birnbrot		auf Anfrage

Catering Angebot



süsse Verführungen

alles hausgemacht

(Mindestmenge pro Sorte 10 Stk., es handelt sich immer um den Stückpreis)

Betrag CHF

im Gläsli

Caramelköpfli mit Rahm		3.00
Schokoladenmousse mit Früchten nach Saison garniert		3.50
Gebrannte Crème mit Rahm		3.00
Panna Cotta mit Beeren		3.00
Appenzeller Tiramisu mit Appenzeller Alpenbitter und Biberfladen		4.00
Frischer Fruchtsalat		4.00
Hausgemachte Mini-Pâtisserie Cremeröllchen, Browniewürfel, Erdbeertörtli, Fruchtörtli, Vermicelles		2.50
Hausgemachtes Mini-Gebäck (Mindestmenge pro Sorte 30 Stk., es handelt sich immer um den Stückpreis) Nuss und Mandelstangen, Mini Schoggigipfeli, Mini Gugelhöpfl		2.00
Hausgemachte Mini Schlorzifladenstückli (Mindestmenge pro Sorte 10 Stk., es handelt sich immer um den Stückpreis)		2.00
Verschiedene kleine Kuchenstücke (sortenrein) Schokolade, Rüebl, Zitronen, etc.		2.50
Hausgemachte Cantuccini	per 100g	3.00
Hausgemachte gebrannte Mandeln mit Schokolade	per 100g	5.50
Hausgemachte Appenzeller Hosenträger	per 100g	5.50
Hausgemachte Mini Fruchtladen geviertelt Fruchtsorten nach Saison	pro Stk.	1.80

Catering Angebot



Catering Angebot Menu-Puzzle		Betrag CHF
Suppen	Karotten – Orangensuppe	5.50
	Curry – Kokossuppe	5.50
Vorspeisen	Mostbröckli-Käsetatar auf Blattsalat an Himbeerdressing	13.50
	Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit frischem Basilikum	11.50
Salate	Knackiger Blattsalat mit Mango und Avocadowürfel an Passionsfruchtdressing	9.50
	Nüsslisalat mit Lachsstreifen an Hausdressing	11.50
Fleisch	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	18.50
	Pouletwürfel an Pfefferrahmsauce	15.50
Beilagen	Kartoffelgratin	5.50
	Weissweinisotto	5.00
	Chässpätzli mit Röstzwiebeln	5.50
Gemüse	saisonales Marktgemüse	4.00
	Ratatouille	4.50
	Lauch-Pilzgemüse	4.00
Vegetarische Gerichte	Linsenragout mit Gemüse	10.50
	Spinattäschli mit Appenzellerkäsewürfel an Tomatensauce	12.50

Catering Angebot



Vorschlag fürs Buffet

Appenzeller Buffet

Betrag CHF

Suppe	Appenzeller Kartoffel-Kräutersuppe	
kalte Speisen	Fleischplatte mit Mostbröckli, Pantli, Speck und Appenzeller Käse garniert Apfelsalat mit Baumnüssen Bohnensalat mit Speck Siedfleischsalat Wurstsalat Käsesalat Blattsalat zwei verschiedene Salatsaucen	
aus dem Brotkorb	verschiedene Minibrötli	
warme Speisen	Appenzeller Siedwurst Appenzeller Schüblig Landsgemeindebraten an Rosmarinjus Appenzeller Chäsmagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus Kartoffelstock Mischgemüse	
Süssspeisen	Schlorziflade Biberlimousse Frischer Fruchtsalat Gebrannte Crème Schlagrahm	
pro Person		48.00

Catering Angebot



Frühlingsbuffet

Betrag CHF

Suppe	Spargelcrèmesuppe	
kalte Speisen	Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) Parmaschinken mit Melonenfächer Pastasalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Parmesan und Pinienkernen gemischter Spargelsalat an Holunderblütensauce Kartoffelsalat Mozzarella-Perlen mit Cherrytomaten Blattsalat zwei verschiedene Saucen	
aus dem Brotkorb	verschiedene Mini-Brötli	
warme Speisen	Pouletbrustwürfel an Champignonrahmsauce Walliser Braten mit Aprikosen gefüllt, an Orangenjus Spargelrisotto und Kartoffelgratin frisches Gartengemüse	
Süssspeisen	Erdbeer-Mascarpone Crème Mini Panna Cotta mit Fruchtspiegel Mini Caramelcrème frischer Fruchtsalat Gugelhopf Schlagrahm	
Pro Person		52.00

Catering Angebot



Sommerbuffet

Betrag CHF

Suppe	Melonenkaltschale
kalte Speisen	aufgeschnittenes Kalbfleisch an Gemüse-Vinaigrette Crevetten-Cocktail mit Orangen und Avocado Rauchlachsplatte Italienisches, eingelegtes Gemüse mit Oliven gemischte Melonenplatte Curry-Maissalat Kabissalat Gurkensalat mit Dill Nizza-Salat Tomatensalat Caprese verschiedene Blattsalate zwei verschiedene Salatsaucen
aus dem Brotkorb	verschiedene Mini-Brötli
warme Speisen	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Saltimbocca vom Poulet mit Marsalasaucen Schupfnudeln Weissweinisotto Marktgemüse
Süssspeisen	Weisses Schokoladenmousse im Gläsli Mini Panna Cotta mit gemischten Beeren Mini Frucht mousse (nach Fruchtangebot) Exotischer Fruchtsalat Zitronencake Schlagrahm
pro Person	58.00

Catering Angebot



GETRÄNKE

Betrag CHF

Mineralwasser und Süssgetränke

Goba Mineralwasser leise	100cl	5.00
Goba Mineralwasser still	100cl	5.00
Goba Citro	100cl	6.00
Goba Flauder	100cl	6.00
Coca-Cola, light und zero	150cl	8.00
Möhl Shorley	150cl	8.00
Möhl Apfelsaft	150cl	8.00
Rivella rot und blau	150cl	8.00

Biere

Klosterbräu	33cl	4.00
Quöllfrisch	33cl	4.00
Schützengold, alkoholfrei	33cl	3.50

Catering Angebot



Säfte

Betrag CHF

Hausgemachte Eistees Fragen Sie unser Fachteam nach den Geschmacksorten	100cl	12.00
Michel Orangensaft	100cl	8.00
Möhl Saft vom Fass, alkoholfrei Bügel Flasche	50cl	5.00
Möhl Saft vom Fass trüb, mit Alkohol Bügel Flasche	50cl	5.00

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso und diverse Tees		3.00
Weitere Getränkesorten und Preise auf Anfrage		

Catering Angebot



WEINE

Schaumweine

Italien

Jeio Extra Dry, Colmei, Prosecco DOC, Bisol
Traubensorte: Glera

75cl

35.00

Die Familie Bisol betreibt Rebbau seit 1542 und ist heute eine der angesehensten und besten Adressen für Prosecco. Ihr Prosecco Jeio Extra Dry besitzt eine feine Frucht. Er ist leicht und frisch, würzig, sehr harmonisch und elegant, mit einem mild-runden Abgang.

Frankreich

Champagne de Saint Gall blanc de blancs brut, 1er cru,
Traubensorte: Chardonnay

33.75cl

27.00

75cl

50.00

Aus den prädestinierten Côtes des Blancs stammt die Spitzen-Cuvée Champagne de Saint Gall. Auf diesen Namen kam das renommierte Champagnerhaus nicht durch die St. Galler, sondern erweist dem Mönch Gallus die Ehre, weil dessen Ausstrahlung auch in der Champagne Wirkung zeigte. Der Champagne de Saint Gall ist also ein echter Champagner von besten Premier-Cru-Reblagen, der sich mit reintoniger Fruchtigkeit und edler Perlage präsentiert. Als Blanc de Blancs-Champagner von Chardonnaytrauben zeigt er klare, vife Frische. Auch die Fachwelt (Decanter, Wine Spectator...) bewerten ihn vorzüglich. Das perfekte Prickeln also für weit über St. Gallen hinaus!

Catering Angebot



Weissweine

Betrag CHF

Berneck, Culinarium zertifiziert

Riesling Sylvaner, Berneckwein	75cl	28.50
Traubensorte Riesling Sylvaner		
Herkunft Schweiz		
Anbauart Terrasse		

Die Trauben werden mit möglichst hohem Aromapotentzial gelesen, sodass eine perfekte Balance zwischen Säure und Gaumenaromatik entsteht. Die kühle, langsame Gärführung, welche bis zu 20 Tage dauert, lässt einen modernen Riesling entstehen, welcher ausgesprochen exotische Fruchtaromen von Citrus und Grapefruit hervorbringt.

Wein einer Nacht, Berneckwein	75cl	29.00
Traubensorte Pinot Noir		
Herkunft Schweiz		
Anbauart Terrasse		

Diese weisse Spezialität wird aus der blauen Pinot Noir Traube gewonnen. Der Wein liegt eine Nacht an der Maische, sodass die schönen, himbeerfruchtigen Aromen des Pinot Noirs extrahiert werden können –von daher stammt auch der klingende Name des Weines. Die Summe aller Teile ergeben einen lachsfarbenen, zartschmelzenden Wein mit knackiger Frische und dennoch einer breiten Fülle. Das spannende Süsse-Säure Spiel ist eines der Geheimnisse dieses Weines.

Pinot Gris, Schlossgut Grünenstein	75cl	30.00
Traubensorte Pinot Gris		
Herkunft Schweiz		

Dieser hellgelbe Weisswein duftet nach Zitrus und Grapefruit in der Nase und bringt im Gaumen tropische Aromen wie Ananas und reife Bananen. Ein spritziger Auftakt rundet das Gaumenerlebnis ab. Die lange kühle Gärung verleiht dem Wein eine grossartige Eleganz.

Catering Angebot



Weissweine

Betrag CHF

Österreich

Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen Kamptal DAC	70cl	32.00
Weingut Bründimayer 2016		
Traubensorte	Weissburgunder	
Herkunft	Österreich	
Anbauart	naturnah	

Das Weingut von Willi Bründlmayer steht an der Spitze der österreichischen Weinszene. Der Winzer besitzt um das Dorf Langenlois (50 km nordwestlich von Wien) herrlich Rebärten auf Böden vulkanischen Ursprungs. Hier entstehen Weine mit unnachahmlicher Raffinesse. Der Grüner Veltliner ist Österreichs weisse Spezialität, die Reblage Kamptaler Terrassen ergibt dabei diesen delikaten, würzig-rassigen Wein mit seinem Apfel – und Zitrusduft.

Weissburgunder Burgenland, Heidi Schröck 2016	75cl	31.00
Traubensorte	Weissburgunder	
Herkunft	Österreich	
Anbauart	naturnah	

Die „Weinbäuerin in Rust“, wie sich Heidi Schröck selbst mit Charme und bescheidener Schlichtheit betitelt, gehört zu Österreichs Weinprominenz, inklusive eines Titels als „Winzerin des Jahres“ des Weinmagazins „Falstaff“. Die am Neusiedlersee gelegenen Burgenländer Weingärten sind mit mildem Klima gesegnet. So gedeihen hier vielfältige Spezialitäten. Der auf kalkreichen Böden gewachsene Weissburgunder ist ein sympathischer, unkomplizierter, geschmeidiger-fruchtiger Weisswein.

Catering Angebot



Weissweine

Betrag CHF

Italien

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli DOC, Ronchi di Manzano 2016	75cl	33.00
Traubensorte	Pinot Grigio	
Herkunft	Italien	
Anbauart	konventionell	

Das Weingut Ronchi di Manzano gehört im Friaul (an der Grenze zu Österreich und Slowenien) zu den qualitativen Leadern. Verantwortlich zeichnet Roberta Borghese. Ihr Pinot Grigio wird im Stahltank ausgebaut um die feine Frucht zu bewahren. Die ist ein duftiger, süffiger Wein, leicht und bekömmlich.

Roero Arneis DOCG Serra Lupini, Negro Angelo & Figli 2016	75cl	30.00
Traubensorte	Arneis	
Herkunft	Italien	

Die unvergleichlich engagierte und passionierte Familie Negro ist seit 1670 im Weinbau tätig und heute Synonym für qualitative Spitze im Piemonteser Roero-Gebiet. Der Arneis ist eine autochthone Rebe. Der Lagewein Serra Lupini überzeugt mit Rasse, Frucht und Mineralität mit einer typischen leicht salzigen Nuance.

Spanien

Enate Chardonnay 234 Somontano DO, Enate, Viñedos y Crianzas d. Alto Aragon 2016	75cl	29.00
Traubensorte	Chardonnay	
Herkunft	Spanien	
Anbauart	konventionell	

Die Bodega Enate, ein Familienbesitz in der Weinregion Somontano am Fusse der östlichen Pyrenäen, ist ein Weingut der Superlative. Die Rebberge und die Kellerei sind imposant und Jesus Artajona ist einer der meistgeachteten Winemaker Spaniens. Er prägt die Weine seit dem ersten Jahrgang 1992. Der Chardonnay 234 wird ohne Holzkontakt ausgebaut. Als frisch-fruchtiger Wein eignet er sich perfekt als Apéritif und dank gutem Gehalt aus als Essensbegleiter.

Catering Angebot



Rotweine

Betrag CHF

Berneck, Culinarium zertifiziert

Rötiberg, Berneckwein	75cl	28.50
Traubensorte Pinot Noir		
Herkunft Schweiz		
Anbauart Terrasse		

Nur die besten Rötiberg-Trauben aus der legendären Reblage werden für den «Rötiberg» verwendet. In der Nase duftet der Wein nach frischen Himbeeren und schwarzen Kirschen. Am Gaumen überzeugt dieser Pinot Noir durch einen schönen, samtigweichen Auftakt, welcher dann durch feinkörnige Gerbstoffe und ausgeprägte Gaumenaromatik abgelöst wird.

Réserve, Berneckwein	75cl	38.00
Traubensorte Pinot Noir		
Herkunft Schweiz		
Anbauart Terrasse		

Pinot Noir Trauben von höchster Güte werden sorgfältig gekeltert und dann im neuen Eichenholzfass für mindestens 1,5 Jahre ausgebaut. Prägnante Röstaromen, Tabak und Leder zeichnen diesen Wein in der Nase aus. Feingliedrige, elegante Tannine sprechen alle Sinne im Gaumen an. Eine echte Herausforderung für alle WeinlihaberInnen. Hervorragender Wein zum Lagern.

Merlot, Berneckwein	75cl	45.00
Traubensorte Merlot		
Herkunft Schweiz		

Der Bernecker Merlot vom «Häldeli» ist eingebettet in einen Felsenzug der die Tageswärme schön speichert und sehr reife, aromatisch kräftige Trauben hervorbringt – eine der besten Bernecker Lagen. Der Wein wird 2 Jahre in Barrique gelagert und dann unfiltriert von Hand gefüllt. Schöne dichte Aromatik, Röstaromen, Länge und dunkle Früchte

Catering Angebot



Rotweine

Betrag CHF

Österreich

Zweigelt Kamptal, Weingut Bründlmayer 2015

75cl

31.00

Traubensorte Zweigelt
Herkunft Österreich
Anbauart naturnah

Das Weingut von Willi Bründlmayer steht an der Spitze der österreichischen Weinszene. Der Winzer besitzt um das Dorf Langenlois (50 km nordwestlich von Wien) herrliche Rebärten auf Böden vulkanischen Ursprungs. Hier entstehen Weine mit unnachahmlicher Raffinesse. Zweigelt ist Österreichs Ursorte und feiert zu Recht eine Renaissance. Mit dem samtig fülligen Körper und dem typischen Duft nach Kirschen weiss dieser Wein zu begeistern.

Italien

Lagrein Südtirol DOC, Klosterkellerei Muri-Gries 2016

75cl

33.00

Traubensorte Lagrein
Herkunft naturnah

Kloster und Weinbau bilden für den hoch renommierten Südtiroler Wein-Vorzeigebetrieb Muri-Gries schon seit Jahrhunderten eine Einheit. Das stattliche, wunderschöne Weingut überzeugt mit verschiedenen Traubensorten, wobei der Lagrein das eigentliche Flaggschiff darstellt. Diese Traubensorte hat hier im Südtirol bei Bozen seit 600 Jahren seine Heimat. Diese Spezialität brilliert bei Muri-Gries mit brombeerig-rassiger Klasse, welche für einen sinnlichen Weingenuss sorgt.

Ripasso Valpolicella classico superiore DOC, Tommasi Viticoltori

75cl

33.00

Traubensorte Corvina veronese, Rondinella, Molinara
Herkunft Italien
Anbauart konventionell

Veneto – Venetien, was für eine paradisiische Region zwischen den magischen Hauptstadt Venedig und dem Gardasee, um den sich herrliche Reberge über sanfte Hügel ziehen! Wer schon einmal da war, möchte jederzeit „ripassare“, zurückkommen und wieder erleben. „Ripasso“ ist somit ein Schlüsselwort und gleichzeitig eine Säule der regionalen Weinkultur. „Ripassare“ meint „nochmals passieren“. Die Häute der mehreren Monate rosinierten, also luftgetrockneten Amarone-Trauben, werden nach Beendigung der Amarone Herstellung mit Valpolicella-Wein vermählt. Eine zweite Vergärung kommt in Gang und verleiht ihm Fülle, Statur und Komplexität. Kurzum: Spitzenproduzent Tommasis Ripasso als Bruder des Amarone versetzt einen auf sinnliche Weise in das Ambiente einer gesegneten Weinregion.

Catering Angebot



Rotweine

Betrag CHF

Italien

La Massa Tocana IGT, La Massa 2014

75cl

38.00

Traubensorte Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet

Herkunft Italien

Anbauart naturnah

Das leidenschaftliche Werk des eigensinnigen, charismatischen Machers Giampaolo Motta krönt ein Wein, der seiner klaren Vision entspringt. Die Basis legt minutiöse, präzise Arbeit im Rebberg auf einem exzellenten Terroir in der privilegierten Conca d'Oro des Chianti-Classico-Gebiets in Panzaro. Hier vermählt er toscanische Weinkultur mit seinem Ideal eines eleganten, modernen Weltklasseweines. Nur perfekte Fruchtperlen gehen in den La Massa; am Selektionstisch wird jede Beere einzeln verlesen. Der Sangiovese dominiert, ergänzt mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante. Im Glas erleben Sie eine brillante Farbe, pure Blaubeerenfrucht; ein Aromenspiel auf edelstem Niveau. Die Tannine sind vom Feinsten.

Spanien

Sembro Tempranillo, Ribera del Duero DO, Viñas del Jaro 2015

75cl

32.00

Traubensorte Tempranillo

Herkunft Spanien

Anbauart naturnah

Die Spitzen-Bodega Viñas del Jaro verfügt über ein brillantes Terroir mit Hanglagen just in der Kernzone von Spaniens führender Denomination Ribera del Duero. Hier regiert die charaktervolle und edle Tempranillo-Traube. Der Sembro (der Name steht für die Singdrossel auf der Etikette) präsentiert die Trugenden des Weingutes. Bereits jung mit einer einen Frucht, herrlichen Intensität, Temperament und vorbildlicher Balance.

Catering Angebot



DIENSTLEISTUNGEN

Betrag CHF

Table Top

Teller (Porzellan)

Stück

0.70

Apéroteller, Vorspeiseteller, Suppenteller, Brotteller,
Suppentasse/Teller, Menüteller, Dessertteller

Besteck

Stück

0.50

Gabel, Messer, Suppenlöffel, Dessertgabel und -löffel,
Kaffee- und Espressolöffel

Gläser

Stück

0.80

Weisswein-, Rotwein-, Wasserglas

Kaffee / Teegeschirr

Einheit

0.80

Kaffeetasse/Untertasse, Espressotasse/Untertasse

Einweggeschirr und Becher

Wir führen das ganze Sortiment auch in kompostierbarem
Palmblatt oder aus Zuckerrohrfasern, sowie aus Plastik.

Preis auf Anfrage

Catering Angebot



DIENSTLEISTUNGEN

Betrag CHF

Tischwäsche in Weiss

Stoffservietten	50 x 50cm	Stück	1.50
Stofftisch Tuch für Stehtische klein	rund	Stück	6.00
Stofftisch Tuch für Stehtische gross	rund	Stück	6.00
Stofftisch Tuch für runde Tische	180cm	Stück	6.00
Stofftisch Tuch für runde Tische	160cm	Stück	6.00
Stofftisch Tuch für lange Tische	140 x 230cm	Stück	6.00
Stofftisch Tuch für lange Tische	140 x 230cm	Stück	6.00
Stofftisch Tuch für Buffettische	140 x 230cm	Stück	6.00

Infrastruktur

Stehtische	220 x 80 cm	Stück	15.00
Buffettische	220 x 80cm	Stück	15.00
Festgarnitur, inkl. Bänke	220 x 80cm	Stück	25.00
Grill mit Gas, inkl. Reinigung		Stück	100.00
Smoker inkl. Holz, Reinigung und Transport			150.00

Catering Angebot



DIENSTLEISTUNGEN

Betrag CHF

Mitarbeitende

Anfahrts- und Rückfahrtweg gelten als Arbeitszeit

Anlassleiter

Stunde 55.00

Chef de Service

Stunde 50.00

Servicemitarbeiter

Stunde 43.00

Logistiker/Fahrer

Stunde 43.00

Koch

Stunde 43.00

Auszubildende

Stunde 25.00

Transport

Lieferpauschale in und um Herisau, Radius 15 km

pauschal 30.00

Transporte von Herisau, ab 15 km

pro Kilometer 1.50

Blumen und Dekoration

Tischgedecke und Blumenschmuck

auf Anfrage

Menükarten

Stück 0.50

Buffet Blumengestecke

auf Anfrage

Catering Angebot



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Der Cateringservice dreischiibe (nachfolgend Csd genannt) erbringt sämtliche Leistungen ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden AGB in der zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Mit der Bestellung einer Catering-Dienstleistung bei Csd erklärt sich der Kunde mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

Leistung/Leistungsgebiet und Lieferzeiten

Der Cateringservice dreischiibe verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und in sorgfältiger Weise durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legt der Csd Wert auf einwandfreie Qualität. Csd hilft Ihnen bei der Organisation des Anlasses und übernimmt die notwendige Koordination der beteiligten Zulieferer. Das geografische Leistungsgebiet von Csd umfasst Herisau und ein Umkreis von ca. 30km. Die vereinbarten Lieferzeiten sind Richtzeiten. Bei Unfällen oder Stau im Strassenverkehr sowie höherer Gewalt kann Csd keine Garantie hierfür geben.

Allgemeines

Der Cateringservice dreischiibe erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass (ab 20 Personen oder ab einem Umsatz von mindestens CHF 1'000.00) umfassende Catering-Dienstleistungen. Cateringservice dreischiibe übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters. Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist der Kunde oder sein Auftraggeber. Insbesondere kann Csd für keinerlei Schäden im Zusammenhang mit der Organisation des Anlasses haftbar gemacht werden. Der Kunde/Veranstalter hat für eine genügende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu sorgen.

Offerten und Bestätigungen

Gestützt auf den Angaben des Kunden unterbreitet Csd eine detaillierte Offerte, betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. In der Regel erfolgt eine erste, allgemeine Offerte kostenlos. Wünscht der Kunde eine zweite, detaillierte Offerte und kommt der Vertrag später nicht zustande, ist Csd berechtigt für die Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Offerten eine Unkostenentschädigung in Höhe von 5% der offerierten Summe einzufordern. Ebenso wird ein vom Kunden gewünschtes Probeessen zusätzlich verrechnet. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt Csd dem Kunden, die Bestellung im Rahmen einer detaillierten schriftlichen Auftragsbestätigung. Eine beidseitige verbindliche Vereinbarung kommt zustande, sobald Csd ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Auftragsbestätigung zurückerhalten hat.

Änderungen der Auftragsbestätigung

Werden nach Eingang der unterzeichneten Auftragsbestätigung bei Cateringservice dreischiibe vom Kunden noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde – sofern er von Csd Änderungswünsche berücksichtigt erhalten hat – dieser rechtsgültig zu unterzeichnen und an Csd zu retournieren. Veränderungen der Anzahl Personen, welche am Anlass teilnehmen, müssen bis spätestens 7 Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden.

Catering Angebot



Annullierung

Bei einer Annullierung der Bestellung durch den Kunden gelten folgende Rücktrittsregelungen:

Auftragsrücktritt:

Bis 15 Tage vor Anlass

14 bis 8 Tage vor Anlass

Ab 7 Tage vor Anlass

Rücktrittsgebühr:

CHF 200.- Bearbeitungsgebühr

50 % des Bestellpreises

100 % des Bestellpreises

Beizug einer Drittpartei

Cateringservice dreischiibe ist berechtigt, falls nach eigenem Ermessen notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch eine Drittpartei selbstständig vornehmen zu lassen oder eine Drittpartei beizuziehen. Sie muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Csd verpflichtet sich in diesem Fall zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion des Dritten.

Infrastruktur von Lokalitäten und Gelände

Der Kunde ist verantwortlich, dass die Lokalitäten und das Gelände, wo die Catering-Dienstleistung von Cateringservice dreischiibe zu erfolgen hat, den Anforderungen von Csd entsprechen. Insbesondere hat der Kunde Csd rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder das Gebäude über keinen Lift verfügt. Im Weiteren ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die erforderlichen Installationen (Strom, fließendes warmes und kaltes Wasser) in ausreichender und gebrauchsfähiger Form vorhanden sind. Von Csd vorgegebene elektrische Anschlüsse müssen zwingend eingehalten werden. Steckertypen werden vorgegeben. Achtung, die Spannungen müssen eingehalten werden, da Geräte mit mangelnder Stromspannung nicht richtig funktionieren. Erweist sich am Tag des Anlasses die Erbringung der Catering-Dienstleistung infolge ungenügender/mangelhafter Infrastruktur oder Lokalität als erschwert oder nicht möglich, ist der Kunde verpflichtet, den vollen Bestellwert zu entrichten, auch wenn nur eine teilweise Erbringung der Catering-Dienstleistung durch Csd möglich ist.

Verspätete Anlieferung/Verzögerungen

Die mit dem Kunden vereinbarten Liefer- und Servicezeiten sind in jedem Fall als Richtzeiten zu verstehen. Catering dreischiibe übernimmt keine Haftung für verspätete Anlieferungen und Verzögerungen im Ablauf des Anlasses. Der Kunde kann, gestützt darauf, keinen Abzug vom Rechnungsbetrag geltend machen.

Retourmaterial

Wird seitens Cateringservice dreischiibe Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.) ist der Kunde dafür verantwortlich das Material vollständig und nicht beschädigt zurückzugeben. Verluste und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden und werden zum Neuwert in Rechnung gestellt.

Catering Angebot



Transport/Ausnahmebewilligungen/Parkmöglichkeiten

Der Transport wird vom Cateringservice dreischiibe organisiert und ausgeführt. Ausnahmebewilligungen wie Sonntags- und Nachtfahrtenbewilligungen, Spezialbewilligungen zum Befahren von Privatstrassen und Strassen mit Gewichtsbeschränkungen oder Bergstrassen mit Einschränkungen, werden durch Csd eingeholt und dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Kosten für Bahn, Lifte, Hubgeld für Stapler vor Ort oder Transporte durch Dritte gehen ebenfalls zu Lasten des Kunden. Parkmöglichkeiten für Csd-Fahrzeuge müssen vorhanden sein. Es ist wichtig, dass diese Fahrzeuge direkt bei der Cateringküche (Halle/Zelte) abgestellt werden können. Parkbewilligungen und Parkmöglichkeiten werden vom Kunden organisiert. Parkgebühren werden dem Kunden verrechnet.

Rechnungsstellung/Bezahlung

Nach der Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Cateringservice dreischiibe eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen, Bewilligungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste /Beschädigungen bei Retourmaterial und die geleistete Anzahlung ausgewiesen wird. In der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet wird, nicht mehr berücksichtigt werden. Für die Rechnungsstellung gilt die Anzahl Personen, die bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitgeteilt wurde. Die Rechnung ist innert 10 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Gewährleistung/ Gefahrtragung und Haftung

Für die Leistung gewährleistet Csd eine einwandfreie Qualität. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel unmittelbar während oder nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden ist ausgeschlossen. Bei Einflüssen von höherer Gewalt (Unwetter/ etc.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann Csd nicht haftbar gemacht werden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist Schweizer Recht. Gerichtsstand ist in Herisau.

Herisau, 01. Juli 2019

Ort, Datum: _____ Unterschrift Kunde: _____