

# 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](http://www.appenzellercatering.ch)

[catering@appenzellerfleisch.ch](mailto: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.	15.50 Fr.
Käseplattenvariationen (Regional)	pro Person ca.	13.50 Fr.
Antipasti, grüne und schwarze Oliven, getrocknete Tomaten Involtni, Mamma Mia und mehr (50-100g)	100g	6.00 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	35.00 Fr.
Gefülltes Doppelherz mit Gemüsedip	pro Stück	170.00 Fr.
Gemüsedips mit diversen saisonalen Gemüsen und zwei verschiedenen Dipsaucen	pro Person	5.50 Fr.
Früchteplatten (ab 10 Personen) reich garniert mit frischen, saisonalen Früchten	pro Person	6.50 Fr.

## Apéro warm auf Vorbestellung 7 Tage

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	6.00 Fr.
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Kartoffelstock	pro Glas	6.50 Fr.
Gebratene Riesengarnele mit Curryreis	pro Glas	6.00 Fr.



## Hausgemachte Suppen als Vorspeise

Rindsbouillon mit Einlagen	pro Person	5.00 Fr.
Hausgemachte Gerstensuppe	pro Person	6.50 Fr.
Curry- Kokossuppe	pro Person	6.00 Fr.
Kürbissuppe (saisonal)	pro Person	6.00 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	19.00 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	27.00 Fr.
Heisser Schinken	pro kg	37.00 Fr.
Heisser Hackbraten	pro kg	29.50 Fr.
Appenzeller Filetbraten	pro kg	44.00 Fr.
Mit Frischkäse gefüllte Pouletbrust	pro Person	14.50 Fr.
Schweinsnierstück mit mediterraner Füllung	pro Person	14.50 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	25.50 Fr.
Rehgeschnetzelttes (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	13.50 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

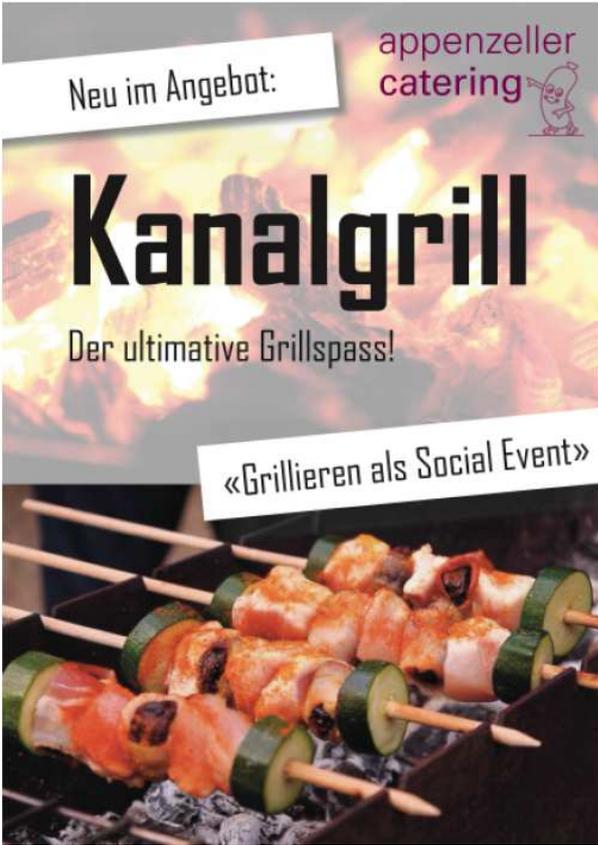
### Grosses Grillbuffet

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	85.00 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	8.10 Fr.
	Kalbfleisch	9.20 Fr.
	Schweinefleisch	4.30 Fr.
	Pouletbrust	4.70 Fr.
	Lammnierstück NZ	9.10 Fr.
	Appenzeller Kaninchen	8.10 Fr.
	Bratspeck	3.50 Fr.
	Cervelat (geschnitten)	2.70 Fr.
	Kalbsbratwurst (geschnitten)	3.10 Fr.
	Schüblig (geschnitten)	2.90 Fr.
	Fisch nach Saison und Angebot	5.00 Fr.
	Crevetten	6.00 Fr.
	Grillgemüse gemischt	2.50 Fr.
	Grillkäse	4.00 Fr.
	Kräuterbutter	6.50 Fr.
	Grillsauce	3.20 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		5.20 Fr. pro 100g
Pfahlbauerspiess (Schweinschals)		4.10 Fr. pro 100g
Gourmetspiess (Appenzeller Rindfleisch)		7.15 Fr. pro 100g
Mixed Grill Spiess		5.90 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	8.00 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.