

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!**

Sämtliche Preise sind ohne MwSt.

Preisänderungen vorbehalten 01.10.2017

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	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 2.80

Catering Angebot



Apéro-Brötli und-Brote

Es handelt sich immer um Stückpreise

	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, Mostbröckli, Ei- und Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella Mehrpreis Meterbrot geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	45.00 51.00 pro Brot 5.00
1/2 Meter-Brot gefüllt (3 bis 6 Personen) mit: Schinken, Salami, Mostbröckli, Ei- und Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella Mehrpreis Meterbrot geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	25.00 27.50 pro Brot 5.00
Riesen-Laugenbretzel (8 bis 12 Personen) mit: Schinken, Salami, Mostbröckli, Ei- und Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten Mozzarella Mehrpreis Brezel geschnitten ca. 4cm grosse Stücke	52.00 58.00 pro Brezel 5.00
Canapés belegt mit Schinken, Salami, Greyerzer, Ei- und Thonmasse, Spargeln, Käse mit Rauchlachs	Stück 3.50 4.00

Catering Angebot



	Betrag CHF
Rusticas Vollkorn- oder normale Parisette in kleine Scheiben geschnitten Stück belegt mit Schinken, Ei- und Thonmasse, Käse, Kräuterfrischkäse, Mostbröckli, Rohschinken, mit Rauchlachs	2.90 3.40
Kleine Dreiecks-Canapés (diagonal halbiert) Stück belegt mit Schinken, Salami, Ei- und Thonmasse, Greyerzer und Spargel mit Rauchlachs	2.30 2.80
e Mul voll im Tartelettes	
Mostbröckli-Tatar mit Quark und Kräuter	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

Catering Angebot



	Betrag CHF
Poulet-Salat an Currysauce mit Früchten	4.00
Pikanter Melonensalat mit Ingwer, Chili und Koriander	3.50
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 einer 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	3.00
mit Crevetten oder Jakobsmuscheln	5.00
Chipolata-Spiessli	3.50
Dörpflaumen-Speckspiessli knusprig gebraten	2.80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussbutter-Marinade	3.50
Meatballs-Spiessli feurig gewürzt	4.00

Catering Angebot



	Betrag CHF
Verschiedene Risotto nach Saison im Shotgläsli fragen Sie unser Fachteam	3.50
warmes Appenzeller-Käsebro mit Brotteig und Appenzellerkäse	2.50
unsere Minis warm (Mindestmenge pro Sorte 10 Stk., es handelt sich immer um den Stückpreis)	
Chäschüechli, Schinkengipfeli, Wienerli im Teig, Chässchnittli nature, - mit Speck und / oder Zwiebeln	1.80
Gemüsequiche alles hausgemacht von der dreischiibe	2.20
kalte Klassiker alles Hausgemacht	
Blätterteiggebäck gesalzen mit Mohn, Sesam, Kernenmischung, geriebenem Käse, Curry und Paprika	100gr. pro Person 3.00
Hausgemachte Grissini	100gr. pro Person 3.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt mit feinem Serrano Schinken	pro Stk. 1.80
Gemüse Rohkostplatte verschiedene Gemüse mit Dipsaucen	150gr. pro Person 3.00
Bruschette mit Tomaten oder Olivenpesto, frischen Tomaten, Guacamole mit Crevetten	2.50 3.00
Hausgemachte gesalzene Mandeln mit schwarzem Pfeffer, Paprika oder Chili	100gr. pro Person 3.00
Käseplatte garniert mit verschiedenen Käsesorten aus der Region, dazu Butter und Birnbrot	auf Anfrage

Catering Angebot



Betrag CHF

süsse Verführungen alles Hausgemacht

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

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

Catering Angebot



Betrag CHF

Catering Angebot Menu-Puzzle

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
	Weissweinrisotto	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 für's Buffet

Betrag CHF

Appenzeller Buffet

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 Gebraunte Crème Schlagrahm
pro Person	48.00

Catering Angebot



Betrag CHF

Frühlingsbuffet

Suppe	Spargelcrèmesuppe	
kalte Speisen	Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) Parmaschinken mit Melonenfächer Pastasalat mit Rucola, getrocknete 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



Betrag CHF

Sommerbuffet

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

Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art
Saltimbocca vom Poulet mit Marsalasauce
Schupfnudeln,
Weissweinsrisotto
Marktgemüse

Süssspeisen

Weisses Schokoladenmousse im Gläsli
Mini Panna Cotta mit gemischten Beeren
Mini Fruchtmousse (nach Fruchtangebot)
Exotischer Fruchtsalat
Zitronencake
Schlagrahm

pro Person

58.00

Catering Angebot



Betrag CHF

GETRÄNKE

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



		Betrag CHF
Säfte		
Hausgemachte Eistee's Fragen Sie unser Fachteam	100cl	12.00
Michel Orangensaft	100cl	8.00
Möhl Saft vom Fass, Alkoholfrei Bügel Flasche	50cl	5.00
Möhl Saft vom Fass, mit Alkohol trüb Bügel Flasche	50cl	5.00
Kaffee / Tee		
Kaffee, Espresso und diverse Tees		3.00
Weitere Getränkesorten und Preise auf Anfrage		

Catering Angebot



Betrag CHF

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. Ihre 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. Man 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 reintonigen 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



Betrag CHF

Weissweine

Schweiz

Culinarium Wein

Truttiker Pinot Blanc barrique, Zürich AOC, Rebgut Familie Zahner 2014 70cl 36.00

Traubensorte Pinot Blanc

Herkunft Schweiz

Anbauart naturnah

Das knappe 8ha grosse Weingut liegt an der Grenze Zürich/Schaffhausen.

Die intakte Natur in den Rebbergen ist für die Familie Zahner entscheidend.

Nik Zahner's Pinot Blanc, eine Traubensorte, die in der Ostschweiz nicht sehr häufig angebaut

wird, wird ähnlich einem weissen Burgunder im kleinen Holzfass vinifiziert. Dies verhilft

dem Wein zu zusätzlicher aromatischer Vielfalt, die Röstaromen sind harmonisch eingebunden.

Die zarte Frucht wird von Frische und Rasse getragen.

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.

Catering Angebot



Betrag CHF

Weissweine

Österreich

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 Weinmagazin „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.

Italien

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli DOC, Ronchi di Manzano 2016	75cl	33.00
Traubensorge 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.

Catering Angebot



Betrag CHF

Weissweine

Italien

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

Die unvergleichlichen engagierte und passionierte Familie Negro ist seit 1670 im Weinbau tätig! Und heute Synonym für qualitative Spitze um 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 Aperitif und dank gutem Gehalt aus als Essensbegleiter.

Catering Angebot



Betrag CHF

Rotweine

Schweiz

Culinarum Wein

Truttiker Pinot Noir, Stiefelhalde, Zürich AOC, Rebgut Familie Zahner 2013

70cl

37.00

Traubensorte Pinot Noir

Herkunft Schweiz

Anbauart naturnah

Das knappe 8ha grosse Weingut liegt an der Grenze Zürich/Schaffhausen. Die intakte Natur in den Rebbergen ist für die Familie Zahner entscheidend. Der Pinot Noir Stiefelhalde wird aus gut 50jährigen Reben gekeltert (gepflanzt nach dem grossen Frost 1956/57) und in grossen Eichholzfässern ausgebaut. Es dürften Burgunder-Klonen gewesen sein, die damals gepflanzt wurden, denn der Wein zeigt sich in seiner Zartheit und Eleganz nebst der klaren Sortentypizität sehr charaktvoll und vielseitig.

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 Langoenlois (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.

Catering Angebot



Betrag CHF

Rotweine

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 Boden seit 600 Jahren ihre Heimat. Diese Spezialität brilliert bei Muri-Gries mit brombeerig-rassiger Klasse, welche für einen sinnlichen Weingenuss sorgt.

Italien

Ripasso Valpolicella classico superiore DOC, Tommasi Viticoltori	75cl	33.00
Traubensorte Corvina veronese, Rondinella, Molinara		
Herkunft Italien		
Anbauart konventionell		

Veneto – Venetien, was für eine paradisische Region zwischen den magischen Hauptstadt Venedig und dem Gardasee, um den sich herrliche Reberge über sanfte Hügel ziehen. Wer schon mal da war, möchte jederzeit „ripassare“, zurückkommen und wieder erleben. „Ripasso“ ist somit ein Schlüsselwort, 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 (Wein-)Wein.

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 Macher 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 erlebt sie eine brillante Farbe, pure Blaubeerenfrucht, eine 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, herrlich Intensität, Temperament und vorbildlicher Balance.

Catering Angebot



		Betrag CHF
DIENSTLEISTUNGEN		
Table Top Teller (Porzellan) Apéroteller, Vorspeiseteller, Suppenteller, Brotteller, Suppentasse/Teller, Menüteller, Dessertteller	Stück	0.70
Besteck Gabel, Messer, Suppenlöffel, Dessertgabel und -löffel, Kaffee- und Espressolöffel	Stück	0.50
Gläser Weisswein-, Rotwein-, Wasserglas	Stück	0.80
Kaffee / Teegeschirr Kaffeetasse/Untertasse, Espressotasse/Untertasse	Einheit	0.80
Einweggeschirr und Becher Wir führen das ganze Sortiment auch in kompostierbarem Palmblatt oder auch Zuckerrohrfasern, sowie aus Plastik.		Preis auf Anfrage

Catering Angebot



DIENSTLEISTUNGEN

Betrag CHF

Tischwäsche in Weiss

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

Catering Angebot



DIENSTLEISTUNGEN

Betrag CHF

Mitarbeitende

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
Anfahrts- und Rückfahrtweg gelten als Arbeitszeit!		

Transport

Lieferpauschale in und um Herisau, Radius 10 km	pauschal	30.00
Transporte von Herisau, ab 10 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 oder 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 die 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 Staus 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 die Angaben des Kunden unterbreitet Csd eine detaillierte Offerte, betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für Csd in irgendeiner Form verbindlich. 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, in detaillierter Form, die Bestellung im Rahmen einer schriftlichen Auftragsbestätigung. Eine beidseitige verbindliche Vereinbarung kommt zustande, sobald Csd ein vom Kunden rechtsgültiges, unterzeichnetes und datiertes Doppel der Auftragsbestätigung zurückerhalten hat.

Änderungen der Auftragsbestätigung

Werden nach Eingang der vom Kunden unterzeichneten Auftragsbestätigung bei Cateringservice dreischiibe vom Kunden noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde – sofern er von Csd einen 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 einer Drittpartei selbstständig vorzunehmen zu lassen oder eine Drittpartei beizuziehen. Sie muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Csd verpflichtet sich in diesen Fällen 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 Erbringen der Catering-Dienstleistung infolge ungenügender/mangelhafter Infrastruktur oder Lokalitäten 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 werden. 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. Oktober 2017

Ort, Datum: _____

Unterschrift Kunde: _____