

Apérovorschläge

mini

süss-scharfe Nüsse
 Parmesan am Stück zum selber abstechen
 schwarze Oliven mit Petersilie 9.00

klein

Hausgemachtes Focaccia mit Chilli und Meersalz
 Rüeblistengeli mit Honig, Kräuter und Zitrone
 schwarze Oliven mit Petersilie
 Parmesan am Stück zum selber abstechen
 süss-scharfe Nüsse 16.00

mittel

gerolltes Brot mit Feta und Lauch gefüllt
 Alpkäse und Birnenschnitzbrot zum selber schneiden
 Salamikugel mit Blüten- und Pfeffermantel zum selber schneiden
 Geröstete Kürbiskernen mit Soja und Cayenne
 Rüeblistengeli mit Honig, Kräuter und Zitrone
 schwarze Oliven mit Petersilie 25.00

gross ab 20 Personen

Pikante Mandelsables mit Parmesan
 Salamikugel mit Blüten- und Pfeffermantel zum selber schneiden
 Geröstete Kürbiskernen mit Soja und Cayenne
 Profiteroles mit Kräuterquark gefüllt
 süss-scharfe Nüsse
 schwarze Oliven mit Petersilie
 Hausgemachtes Focaccia mit Taleggio und Mortadella gefüllt
 Kartoffeltortilla mit eingemachten Zitronen aus Amalfi 31.00

riesig ab 20 Personen

Gemüsetartar mit Pumpnickel und Creme fraiche
 Speckpflaumen
 schwarze Oliven mit Petersilie
 süss-scharfe Nüsse
 Rüeblistengeli mit Kräuter-Honigmarinade
 Willisauerringli mit Ziegenfrischkäse
 Bechingers Salamikugel mit Blüten und Pfeffer zum selber schneiden
 Lauwarmer Kartoffeltortilla mit Chorizo
 Hausgemachtes Focaccia mit getrockneten Tomaten und Meersalz
 Alpkäse mit Apfelschnitzbrot zum selber schneiden 35.00

Unsere Menüpreise sind in CHF und inklusive 7,7 % MwSt
10% unserer Essenseinnahmen leiten wir an die Stiftung Sitterwerk weiter.
Dies als Dankeschön für die gute Zusammenarbeit im Catering.

Annulationsbedingungen:

Damit wir Einkauf, Produktion und Personaleinsatz optimal planen können, bitten wir Sie, uns die genaue Personenzahl frühzeitig mitzuteilen. Die Personenzahl, die Sie uns 3 Werktage vor Ihrem Anlass bekannt geben, ist verbindlich für die Rechnungsstellung, zusätzliche Gäste werden zusätzlich verrechnet.

Wir kochen saisonal und nach Möglichkeit mit Bio Produkten.
Unsere Lebensmittel beziehen wir von

Fleisch: Metzgerei Bechinger, St.Gallen

Gemüse und Früchte: Tschudin Feldhof, Scherzingen (TG)

Vielen Dank

Freundliche Grüsse

Susanne Keller
Giessereiküche