

MENU VORSCHLÄGE CATERING SERVICES

Getränke zum Aperitiv

Weisswein, Orangen- und Tomatensaft	Nach Aufwand
Früchtebowle mit Alkohol	Fr. 9.—
Früchtebowle ohne Alkohol	Fr. 8.—

Kleine Häppchen zum Aperitiv

Appenzeller Trockenfleisch (30g) & Appenzeller Käse (30g)		Fr. 9.—
Appenzeller Käsefladen (150 gr. p.P.)		Fr. 7.—
Chips und Nüssli		Fr. 2.50
Blätterteiggebäck (einfache Ausführung, 4 Stück p.P.)		Fr. 7.—
Aperogebäck (wie oben, zusätzlich Schinkengipfeli, Frühlingsrollen & Chilisauce, 6 Stück p.P.)		Fr. 9.—
Diverse Canapées (6 Stück p.P.)		Fr. 10.—
Chicken-Pepper Sticks	pro 3 Stück	Fr. 3.—
Gebackene Crevetten im Tempurateig mit süss-saurer Chilisauce	pro 3 Stück	Fr. 3.—
Appenzeller Chääs Chüechli	pro Stück	Fr. 3.—
Crissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	Fr. 2.50
Chicken Wings	pro Stück	Fr. 2.50
Tomate-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	Fr. 2.—
Satayspiessli	pro Stück	Fr. 2.—
Partybrot am Meter (ca. 30 Stück)	pro Meter	Fr. 75.—
Apero Riche		Fr. 22.—
4 Stück Canapées, 2 Chääs Chüechli, 2 Tomate-Mozzarella Spiessli, 4 Crevetten im Tempurateig mit süss-saurer Chilisauce, 2 Satayspiessli		

Vorspeisen

Appenzeller Trockenfleisch	Fr. 14.50
Kleine SÄNTIS Delikatessen	Fr. 21.—
Rauchlachs mit Meerrettich & Toast	Fr. 22.—

Menus

C 1 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Schweinsgeschnetzeltes Feine Eierhörnli, Gemüse	Fr. 28.50	C 2 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Pouletbrust an Curryrahmsauce Basmatireis, Früchtegarnitur	Fr. 31.—
C 3 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Braunes Kalbsvoressen Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 35.50	C 4 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Glasierter Kalbsbraten mit Kräuterjus Nudeln, Gemüse	Fr. 46.—
C 5 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Schweinscarrébraten an Rahmsauce mit Champignons Nudeln, Gemüse	Fr. 40.—	C 6 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Rindsschmorbraten in Appenzeller Bier geschmort Kartoffelstock, Grüne Bohnen	Fr. 42.—
C 7 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen Nudeln, Gemüse	Fr. 47.—	C 8 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Butterreis, Gemüse	Fr. 46.—

Vegetarisch

C 9 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Gemüseschnitzel mit Safranrisotto und Tomatensauce	Fr. 29.50	C 10 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Rassisches Gemüsecurry mit Basmatireis serviert	Fr. 31.50
C 11 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Appenzeller Chääsmaggerone mit Röstzwiebeln	Fr. 28.50		

Desserts

C 1 Caramelköppli mit Rahm	Fr. 8.—	C 2 Frischer Fruchtsalat	Fr. 11.—
C 3 Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce	Fr. 10.50	C 4 Schokoladenmousse	Fr. 10.—

Käse- und Dessertbuffets je nach Ausführung ab Fr. 25.— p.P.

Unsere Bauernbuffets

...in verschiedenen Variationen ab 30 Personen oder Mindestverrechnungsbetrag Fr. 2'000.—

Vorspeisen und Salate:

Appenzeller Trockenfleisch, Pantli, Pastete, Terrine, Rauchfische, Blattsalate, gemischte Salate mit diversen Saucen und Beilagen

Suppenauswahl:

Gerstensuppe, Kraftbrühe mit Gemüse, Gemüsecremesuppe

Fleisch:

Siedfleisch, Schinken, Rippli, Speck gekocht und gebraten, Zunge, Bauernwurst, Appenzeller Siedwurst, Lammgigot, Schweinscarrébraten, Roastbeef, diverse Saucen

Beilagen:

Sauerkraut, grüne Bohnen, Linsen, Bauernkartoffeln, Kartoffelgratin, Chääsmaggerone

Käse und Dessert:

Reichhaltige Käseplatte, Früchte, Biberfladen, Birnenbrot, Frischer Fruchtsalat, Schlagrahm

Zusätzlich pro Person 4 Artikel zur Auswahl:

Moccapati, Mohrenkopf, Kartoffeln, Cremeschnittli, Kirschtörtli, Grand-Marniertörtli, Cremeröleli, Bananenroulade, Schoggimousse, Erdbeer- Himbeer-, Bananen-, Waldbeer- oder Mandarinencreme.

Saisonal: Erdbeertörtli, Vermicellestörtli

Ab Fr. 70.— bis 85.— je nach Ausführung

Ein echtes Appenzellermenu

Appenzeller Trockenfleisch

Appenzeller Chääsmaggerone

Appenzeller Siedwurst und Gesottenes mit Kartoffelsalat

Appenzeller Käse fett und räss mit Birnenbrot

Appenzeller Rahmlikörparfait garniert

Fr. 50.—

Landsgemeindeplatz 3 CH – 9050 Appenzell

T 071 – 788 11 11 F 071 – 788 11 10

www.saentis-appenzell.ch info@saentis-appenzell.ch

MENU VORSCHLÄGE FÜR FESTLICHE ANLÄSSE CATERING SERVICES

C I

Rauchlachstare auf einem Tomaten-Gurkencarpaccio

Zucchettischaumsuppe mit Zitronen-Ricotta-Ravioli

Schweinsfilet mit Salbei und Rohschinken auf Portweinjus

Nudeln

Gemüse garnitur

Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce

Fr. 73.—

C II

Cocktail von Flusskrebse mit Ruccola

Kraftbrühe mit Flädli

Lammrückenfilet an Thymianjus

Polenta

Ratatouillegemüse

Gebrannte Creme mit gerösteten Mandeln

Fr. 85.—

Landsgemeindeplatz 3 CH – 9050 Appenzell

T 071 – 788 11 11 F 071 – 788 11 10

www.saentis-appenzell.ch info@saentis-appenzell.ch

C III

Tatare vom Lachs mit geräuchtem Forellenfilet
Salatbukett, Toast, Sauerrahm und Lachskaviar

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Rindsfilet am Stück gebraten mit Schalottenjus
Butternudeln

Gemüse vom Markt

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot

Appenzeller Rahmlikörparfait mit Orangensauce

Fr. 115.—

C IV

Appenzeller Menu

Tatar von Appenzeller Ziegenfrischkäse und Mostbröckli

Appenzeller Biersuppe mit Käseplätzchen

Kalbsrückenbraten an Kräuterjus

Getrüffleter Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot

Appenzeller Rahmlikörparfait mit Orangensauce

Fr. 98.—

Wir erfüllen Ihnen gerne jeden individuellen kulinarischen Wunsch und stellen mit Ihnen "Ihr"
Menu zusammen.

Familie C. & S. Heeb & Mitarbeiter, 2012 – 2013, MWST inbegriffen

Die Preise verstehen sich netto und beziehen sich auf unsere Leistungen vor und während dem Anlass bis 24:00 Uhr, exkl. Mietkosten. Ab 00:00 Uhr verrechnen wir Ihnen pro anwesenden Mitarbeiter und Stunde Fr. 45.— (Service- und Buffet), resp. Fr. 80.— (Kader) Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

Landsgemeindeplatz 3 CH – 9050 Appenzell

T 071 – 788 11 11 F 071 – 788 11 10

www.saentis-appenzell.ch info@saentis-appenzell.ch