

CASINO CATERING - FÜR BESONDERE MOMENTE

Wir freuen uns über Ihr Interesse, einen Anlass mit dem Casino Catering durchzuführen. Nachfolgend finden Sie einen Überblick unserer Angebote. Spezielle und individuelle Wünsche werden wir sehr gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN FÜR IHREN EVENT

- Party- Service mit Lieferung fixfertiger Speisen oder Abholung an unserer Rampe
- Wir liefern zusätzlich die gewünschte Infrastruktur wie Bestuhlung, Stehtische, Sonnenschirme, Grill, Kaffeemaschine, Geschirr, Buffets, Tischtücher etc.
- Alles aus einer Hand.
- Geschirrvermietung inklusive Reinigung
- Servicepersonal falls gewünscht
- Lieferungen ab 30 Personen (bei Abholung ab Rampe teils ab 10 Personen möglich)

- Ihr persönlicher Caterer für die besonderen Momente.
Klein- oder Grossanlass, wir machen Ihren Event zum Ereignis!
- Ein gelungenes Fest bleibt in Erinnerung.
Ein gelungenes Fest ist auch Ausdruck Ihrer Persönlichkeit...

Ob bei Ihnen zu Hause oder in einer von Ihnen gewählten Lokalität,
Hochzeit, Apéro's aller Art, Grillparty, Geburtstagsfest, Firmenanlass, Weihnachtessen, Vereinsabend, IHR Fest.

Wir liefern Ihnen das kulinarische Drumherum.

Damit Ihr Anlass zum exklusiven Event wird...

Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

info@casino-catering.ch - 071 351 10 97



APÉRO

VIP - Brötli

Vollkorn-; Laugen-; Weissbrötli gefüllt
mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse, Caprese
Stück SFr. 02.40

Canapées

mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse, Eier, Thon, Rauchlachs
Stück SFr. 02.10

Meter Sandwich - zur Auswahl: Parisette, Wurzelbrot, Laugen

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Bergkäse, Eier, Thon
Pro Meter SFr. 49.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

Party Zopf am Meter

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Bergkäse, Eier, Thon
Pro Meter SFr. 51.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

Zopf Herz (auf Wunsch mit Initialen)

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Bergkäse, Eier, Thon
Pro Meter SFr. 53.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

Laugen - Riesenbrezel

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Bergkäse, Eier, Thon
Pro Meter SFr. 49.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

APÉRO WARM

Mini Pizza

Margherita

Stück SFr. 01.70

Bruschetta

Tomatenwürfeli, Spinat, Salami

Stück SFr. 01.80

Blätterteig - Chüsseli

Tomaten, Spinat, Käse

Stück SFr. 01.60

Chüechli

Pizza, Chäs, Spinat, Gemüse, Wurstweggli

Stück SFr. 02.20

Schinkengipfeli / Appenzeller Käse- Schinkengipfeli

Stück SFr. 02.00

Mini Beef - Burger & Mini Cheese – Burger

Stück SFr. 02.40

Yakitori Poulet - Spiessli

Curry, Ananas

Stück SFr. 02.20

Scampi - Spiessli

mariniert

Stück SFr. 02.00

Noodle Sticks

Originelle Nudeln Sweet & Sour, Pad Thai

Stück SFr. 01.70

GRILLPLAUSCH

Party- Bratwurstli / Cervelats / Schüblig (noch mehr Variationen möglich)

Stück SFr.02.70

dazu kleine gemischte Tafelbrötli

Stück SFr. 00.80

APÉRO KALT

Apéro - Spiessli

Tomaten- Mozzarella / Melone- Rohschinken / Trauben- Käse

Stück SFr. 01.50

Gemüsedips

diverse geschnittene Gemüse nach Saison mit Curry-, Cocktail- und Knoblauchsauce

Pro Person SFr. 03.00

Asian Slider mini Rice- Burger

Chicken Red Thai

Stück SFr. 02.00

Rauchlachs- Häppchen

Filet- Gurkenspiessli / Roulade / Canapés mit Tatar

Stück SFr. 03.00

Snacks

Chips, Nüssli, Salzgebäck

Pro Person SFr. 01.30

SÜSSES IM GLÄSLI

Fruchtsalat

Stück SFr. 02.50

Schokoladen- oder Ovomaltinemousse

Pro Glas SFr. 02.80

Tiramisu mit Alkohol

Pro Glas SFr. 03.00

Gebrannte Creme

Pro Glas SFr. 02.40

Panna Cotta mit Walbeersauce

Pro Glas SFr. 03.00

Schwarzwald Becher

Pro Glas SFr. 04.90

Pink - Joghurt - Himbeer

Pro Glas SFr. 04.90

Bayrische Creme mit Erdbeerspiegel

Pro Glas SFr. 04.90

APÉRO DESSERTS

Mini Dessert Gebäck

Apfelstrudel, Nusschnecken, Mandelkamm, Vanillestange
Stück SFr. 01.80

Midi Dessert Gebäck

Nussgipfel, Mandelgipfel, Speckmocken, Cremerollen, Erdbeertörtli
Stück SFr. 02.50

Mini Patisserie

Berliner, Cremeschnitten, Brownies, Eclairs Vanille, Donuts
Stück SFr. 01.90

Fladen (12 Stück pro Fladen)

Zwetschgen, Aprikosen, Apfel, Johannisbeere, Kirsche, Schlorzi
SFr. 21.00 pro Fladen

Mini Fruchttörtli

mit saisonalen Früchten
Stück SFr. 03.00

Spiessli Frucht oder Gummibärli

Stück SFr. 01.50

Früchte Spiegel - ab 60 Personen

SFr. 02.50 pro Person



APÉROBUFFET

ab 20 Personen, für Sie zusammengestellt

Eifach & Brotig - SFr. 07.50 pro Person

Meter Sandwich
Laugen Riesenbrezel
Apéro Spiessli
Snacks

Brot, Fleisch, Gebäck & Gemüse - SFr. 08.50 pro Person

VIP- Brötli
Apéro- Spiessli
Gemüsedips
Blätterteigchüsseli gefüllt
Snacks

Rustikal - SFr. 13.50 pro Person

Meter Sandwich
Appenzeller Schinkengipfeli
Chüechli (Spinat, Chäs, Gemüse, Wurstweggli)
Regionale Aufschnitt- und Käseplatte mit kleinen Tischbrötli
Gemüsedips
Fladen süss (Sorten nach Wunsch)

Festlich - SFr. 16.00 pro Person

Apéro- Spiessli, Frucht- Spiessli
Canapées
Laugen Riesenbrezel
Bruschettas
Mini Beef Burger
Yakitori Poulet Spiessli
Rauchlachs Häppchen
Midi Dessert Gebäck

APÉROBUFFET

ab 30 Personen, für Sie zusammengestellt

Huus Apéro - SFr. 14.50 pro Person

VIP- Brötli
Poulet- Spiessli
Hackbällchen mit Tartarsauce
Dreierlei Käsefladen (Natur, Speck, Lauch)
Schlorzifladen
Linzerschnitte

Feinschmecker - SFr. 20.00 pro Person

Rauchlachs Häppchen
Chüechli (Pizza, Chäs, Spinat, Gemüse)
Yakitori Poulet Spiessli
Scampi Spiessli
Noodle Sticks
Mini Cheeseburger
Asian Slider mini Rice Burger
Mini Patisserie
Dessert im Gläsli (Fruchtsalat, Panna Cotta, Ovomaltinemousse)

De Luxe - SFr. 26.00 pro Person

Appenzeller Fleischplatte
Rindfleisch Tatar- und Lachs Canapées
Parmesanbröckli
Melone Rohschinken
Vitello Tonnato
Brotkorb
Red Thai Pouletcurry mit Reis
Saisongemüse
Gefüllte Teigtaschen mit Kräutersauce (vegi)
Schwarzwald Becher, Bayrische Crème mit Erdbeerspiegel, Pink- Joghurt- Himbeer

BROTE

Tafelbrötli gemischt

Stück SFr. 00.80

Holzofen Bürli

Stück SFr. 01.20

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat

SFr. 06.50

Gemischter Salat

SFr. 08.00

Nüsslisalat „Mimosa“

mit Mostbröckli und gehacktem Ei

SFr. 10.00

Bunter Saisonsalat

mit lauwarmen Speckstreifen, Champignons & Crôutons

SFr. 10.00

Rauchlachsroulade

auf bunter Salatvariation

SFr. 14.50

SUPPEN

Bouillon mit Einlage nach Wahl (Gemüse, Flädli)

Pro Person SFr. 05.50

Tomatensuppe mit Basilikumrahm

Pro Person SFr. 06.50

Weissweincrèmesuppe

Pro Person SFr. 07.00

Saisonsuppe (Spargel-, Kürbis-, Maroni)

Pro Person SFr. 06.50

Apfel- Currycrèmesuppe

Pro Person SFr. 07.00

Bananen- Kokoscrèmesuppe

Pro Person SFr. 07.00

Appenzeller Kräutersüppchen mit Alpenbitter Crèmelikör

Pro Person SFr. 08.00

Mango- Karottencrèmesuppe mit Ingwer und Macadamia Nüssen

Pro Person SFr. 08.00

Menu 1

Ofenfrischer Fleischkäse oder heisser Beinschinken
mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin
Pro Person SFr. 15.50

Menu 2

Äpler Magronen mit Apfelmus
Speck, Kartoffeln, Zwiebeln & Rahm
Pro Person SFr. 13.50

Menu 3

Lasagne
mit Rindshackfleisch
Pro Person SFr. 15.50

Menu 4

„Riz Casimir“
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
mit Früchten & Trockenreis
Pro Person SFr. 14.50

Menu 5

Pouletstreifen „Stroganoff“
mit Peperoni, Zwiebeln, Champignons & Gurken
Eierspätzli & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 17.50

Menu 6

Rinds- Hackbraten
Kartoffelstock & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 16.50

Menu 7

Siedwurst
mit Chähörnli, Röstzwiebeln & Apfelmus
Pro Person SFr. 15.50

Menu 8

Zwetschgenbraten (Schwein)
an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstock & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 20.00

Menu 9

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 18.00

Menu 10

Rindsschmorbraten „Burgunder Art“
Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen
Pro Person SFr. 20.00

Menu 11

Gebratene Pouletbrust mit Sauce Hollandaise
Teigwaren & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 18.00

Menu 12

Alpsteinschnitzel
(Schweinschnitzel mit Kalbsbrät & Speck)
Tomatenspaghetti & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 21.00

Menu 13

Geschmorter Rindfleischvogel mit Mostbröckli
Nudeln & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 23.50

Menu 14

Wiener Kalbsrahmgulasch
Eierspätzli & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 23.50

Menu 15

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Champignonvierteln & Rahmsauce
Nudeln & dreierlei Gemüse
Pro Person SFr. 23.50

Menu 16

Schweinsfiletmedaillons „Calvados“
mit Apfelstückli
Rosinenreis & zweierlei Gemüse
Pro Person SFr. 26.00

Menu 17

Schweinsfilet im Blätterteig
mit Pfeffersauce
Reis & dreierlei Gemüse
Pro Person SFr. 26.50

Menu 18

Appenzeller- Filet mit Morchelrahmsauce
(Schweinsfilet gefüllt mit Mostbröckli, Käse und Gemüsestreifen)
Eierspätzli & dreierlei Gemüse
Pro Person SFr. 29.50

Menu 19

Tranchiertes Kalbscarrée an Pfefferrahmsauce Tricolore
Wasabi- Kartoffelstock & dreierlei Gemüse
Pro Person SFr. 32.50

Menu 20

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise
Ofenkartoffeln & dreierlei Gemüse
Pro Person SFr. 31.50

Die Beilagen können selbstverständlich nach Ihren Wünschen geändert werden.
Wir verwenden saisonales Gemüse.

Vegetarisch 1

Tomatenrahmnudeln
mit buntem Gemüse
Pro Person SFr. 11.00

Vegetarisch 2

„Mah Meh“
Tagliatelle- Nudeln
mit Curry & WOK- Gemüse
Pro Person SFr. 11.50

Vegetarisch 3

Appenzeller Chähörnli
mit Knusperzwiebeln & Apfelmus
Pro Person SFr. 12.00

Vegetarisch 4

Früchte Curry
mit Mandelreis
Pro Person SFr. 11.00

Vegetarisch 6

Gemüse Risotto
mit saisonalem Gemüsemix & getrockneten Tomaten
Pro Person SFr. 12.00

Vegan

Über unsere aktuellen veganen Gerichte informieren wir Sie gerne bei Bedarf.

BUFFETS

Salatbuffet

Acht verschiedene Gemüse- und Blattsalate mit Garnituren
Französisches und Italienisches Dressing, Brotkorb

Pro Person SFr. 9.50
(als Vorspeise oder Buffetzusatz)

Italienisches Buffet

Vitello Tonnato, Seranoschinken mit Melonen,
Tomatensalat Caprese
Antipasti classico, Focaccia Brot
Fünf verschiedene Salate und Blattsalat mit italienischem Dressing

Brasato al Barolo (Geschmorter Rindsbraten an Barolosauce)
Involtini (kleine Kalbfleischröllchen mit Salbei)
Lasagne al Forno mit Rinds- Hackfleisch
Spaghetti und Spinat- Tortelloni mit Carbonara- und Napolisaucen
Weissweinsrisotto
Ratatouille und Zucchettigemüse

Tiramisu
Frischer Fruchtsalat
Panna Cotta
Stracciatella Glace

Pro Person SFr. 48.50

BUFFETS

Spaghetti- Plausch

Drei verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat, Brotkorb

Spaghetti- Buffet

Saucen: Bolognese, Napoli, ai Funghi, Pesto, Carbonara
geriebener Käse

Mascarponecrème mit Früchten

Pro Person SFr. 24.50

nur Spaghettibuffet pro Person SFr. 14.50

Bratenbuffet

Sechs verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat, Brotkorb

Schweinskarrée-, Kalbsbraten, Roastbeef

Rotwein-, Pilzrahm- und Hollandaisesauce

Kartoffelgratin, Butternudeln und drei Saisongemüse

Pro Person SFr. 35.00

nur Hauptgang- Buffet pro Person SFr. 28.50

BUFFETS

Appenzeller Buffet

Sechs verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat, Brot
Trockenfleischplatte, Appenzeller- Käse
Kräutersüppchen mit Appenzeller Crèmelikör

Schweinsbraten, Hackbraten mit Käse,
kleine Siedwürste, gefüllte Kalbsschnitzel
Rotweinsauce, Pilzrahmsauce und Senf
Chäshörnli, Kartoffelgratin und Apfelmus
Lauchgemüse, Karotten und geschmorte Bohnen

Schlorzifladen, gebrannte Crème,
Fruchtsalat, Zwetschgen mit Zimtglace,
Meringués, Rahm

Pro Person SFr. 52.00

Barbecue

Entrecôte, Kalbshuft, Schweinshalssteak, Pouletbrust (kleine Stücke, mariniert)
kleine Bratwürstli, Bierbrauerwürstli, Curry Würstli und Cervelats, kleine Hamburger
Trockenreis, Kartoffelgratin
Saucen: Barbecue, Knoblauch, Kräuterbutter
Reichhaltiges Salatbuffet mit sechs verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat
Französisches und Italienisches Dressings, gemischte Tischbrötli

Pro Person SFr. 31.50

BUFFETS

Schweizer Buffet

Sechs verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat, Brotkorb
oder

Appenzeller Kräutersüppchen mit Appenzeller Crèmelikör

Tessiner Risotto con funghi, Bündner Capuns,
Waadtländer Voessen mit Stock, Appenzeller Siedwüstli,
Urner Aelplermagronen, frisches Marktgemüse,
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

Basler Lächerli, Thurgauer Apfelcrème,
Tobleronemousse, Appenzeller Tiramisu, Fruchtsalat

Pro Person SFr. 42.00

Dessertbuffet

Schokoladenmousse hell und dunkel
Fruchtsalat, Caramelchöpfli
Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtsauce
Gebrannte Crème
Drei Sorten Glace nach Wahl
Mini Patisserie, mini Dessert Gebäck
Méringues & Schlagrahm

Pro Person SFr. 15.50

mit Käseplatte und Nussbrot Pro Person + SFr. 05.50

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch einen individuellen Vorschlag für IHR Buffet.

DESSERTS

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Pro Person SFr. 06.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm & Vanilleglace

Pro Person SFr. 07.50

Schwarzwäldertorte

Pro Stück SFr. 05.60

Fruchtquarktorte

Pro Stück SFr. 05.60

Apfel- Strudel mit Vanillesauce

Pro Person SFr. 08.50

Gebrannte Crème mit Rahm

Pro Person SFr. 05.00

Warmes Schokoladensoufflée mit Vanilleglace

Pro Person SFr. 10.50

Crèmeschnitte

Pro Stück SFr. 05.00

Schlorzifladen

Pro Stück SFr. 04.00

GETRÄNKE

Alkoholfrei (gekühlt)

Cola, Flauder, Citro, Rivella, Shorley, Ice Tea	1.5 Liter	SFr. 04.00
Goba Mineral laut / still	1.5 Liter	SFr. 03.00
Orangensaft	1.0 Liter	SFr. 04.50

Bier/Saft (gekühlt)

Spezli Appenzellerbier oder Schützengarten	0.33 Liter	SFr. 02.80
Klosterbräu Schützengarten	0.33 Liter	SFr. 03.10
Schützengarten Bier Offenausschank	1.00 Liter	SFr. 08.50
Sonnwendlig alkoholfrei	0.50 Liter	SFr. 03.70
Möhl Bügelsaft trüeb mit/oh. Alkohol	0.50 Liter	SFr. 03.90

Wein rot

Maienfelder	0.50 Liter	SFr. 13.50
Primitivo del Salento (Italien)	0.50 Liter	SFr. 12.50
Soñador (Spanien)	0.50 Liter	SFr. 13.00
Ripasso Barbarossa (Italien)	0.50 Liter	SFr. 14.50

Wein weiss (gekühlt)

Epeses	0.50 Liter	SFr. 14.00
Aigle	0.50 Liter	SFr. 13.50
St. Saphorin	0.50 Liter	SFr. 13.50
Chardonnay Germanier	0.50 Liter	SFr. 13.00
Prosecco Goccia d'Oro	0.75 Liter	SFr. 25.00
Flauder- Cüpli - erfrischend gut	0.10 Liter	SFr. 03.50

Bowlen

Beeren Bowle | Flauder- Holunderbeeren Bowle | Erdbeerbowle mit Erdbeerlikör
 Flauder Bowle | Zitronen- Gurken Bowle | Pfirsich Sommer Bowle und viele mehr...
 Gerne stellen wir Ihnen Ihre Wunsch- Bowle zusammen. Preis auf Anfrage.

Kaffee

Portion Kaffee / Espresso (inkl. Zucker & Rahm)	0.2 Liter	SFr. 03.00
---	-----------	------------

VERMIETUNG GESCHIRR

Glaswaren

Apéro- Weinkelch Napoli	18 cl	SFr. 0.40
Rotweinglas	20 cl	SFr. 0.50
Weissweinglas	22 cl	SFr. 0.50
Sektkelch	10 cl	SFr. 0.40
Bierglas	30 cl	SFr. 0.40
Kaffeeglas		SFr. 0.50
Spirituosenglas geeicht 2cl / 4cl		SFr. 0.50

Porzellan

Menu- Teller gross, mittel, klein		SFr. 0.60
Pastateller		SFr. 0.60
Suppentasse		SFr. 0.60
Kaffee- / Espressotasse		SFr. 0.40
Unterteller Suppen- / Kaffee		SFr. 0.40

Besteck

Tafelmesser		SFr. 0.60
Tafelgabel		SFr. 0.40
Tafellöffel		SFr. 0.40
Dessertmesser		SFr. 0.30
Kaffeelöffel		SFr. 0.40

Diverse

Tischwäsche, Einweggeschirr, Stehtische, usw.		Preis auf Anfrage
---	--	-------------------

Die Preise verstehen sich inklusive Reinigung.
 Bei Full- Catering entfallen sämtliche Mietkosten.
 Beschädigte oder fehlende Artikel werden zum Neupreis verrechnet.

PREISE

Unsere Preise verstehen sich inklusive MWST.
Diese beträgt 7.7 % bei Services und Personal.

Wir liefern ab 30 Personen zu Ihnen in die Firma, nach Hause oder an den Ort Ihres Events.
Falls Sie die Ware selber bei uns abholen möchten, ist dies bereits ab 10 Personen möglich.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Mitarbeiter zur Verfügung.
Der Ansatz pro Stunde beträgt SFr. 41.50.

Gerne stellen wir Ihnen eine persönliche Offerte zusammen.



Überzeugen Sie sich von unseren Referenzen.

Casino- Catering
Poststrasse 9
9100 Herisau
071 351 10 97
info@casino-catering.ch / www.casino-catering.ch