



**dreischiibe**  
wir schaffen Perspektiven

gastronomie  
catering

# Catering Angebot



von chuttersnap auf unsplash

## Ihr Anlass, unser Catering – gemeinsam erfolgreich

Sehr geehrte Gäste

Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass mit unserem Cateringservice durchführen möchten. Das Catering-Team der dreischiibe Herisau unterstützt Sie dabei mit Erfahrung und Liebe zum Detail, um Ihre Vorstellungen und Wünsche zu verwirklichen.

Ob Sie einen Apéro, ein Buffet, ein mehrgängiges Menü oder einen grösseren Stehlunch veranstalten, in unserem reichhaltigen Angebot von Häppchen und Fingerfood finden Sie sicher das Passende, das Ihren Event genussreich abrundet. Kombinieren Sie einzelne Elemente unseres Angebots nach Ihren Wünschen. Selbstverständlich ist dies nur ein Ausschnitt aus unserem Repertoire. Gerne zeigen wir Ihnen weitere Optionen auf.

Wir legen bei unseren Caterings sehr grossen Wert auf frische und hausgemachte Speisen aus saisonalen und regionalen Grundzutaten. Zusammen mit der hauseigenen Bäckerei und Konditorei und einem professionellen Service- und Logistikteam bieten wir Ihnen die ideale Kombination, um Ihrem Anlass zum Erfolg zu verhelfen.

Sehr gerne offerieren wir Ihnen einen massgeschneiderten Vorschlag. Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf zusichern können, bitten wir Sie vor dem Anlass rechtzeitig einen Termin für die Detailbesprechung mit uns zu vereinbaren.

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen!

Ihr dreischiibe Catering Team

**Mit Ihrem Auftrag helfen Sie Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen neue berufliche und persönliche Perspektiven zu entwickeln.  
Herzlichen Dank!**

## Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen .....	4
Spiessli .....	5
Tortillaröllchen .....	5
Apéro-Brötli und -Brote .....	6
Canapés + Butterbretzel .....	7
Tartelettes .....	8
Shotgläsli .....	8
Warmes .....	9
Kaltes .....	9
Verführungen süss .....	10
Süsses im Gläsli .....	10
Menu-Puzzle .....	11
Appenzeller Buffet .....	12
Frühlingsbuffet .....	13
Sommerbuffet .....	14
Mineralwasser und Süssgetränke .....	15
Biere .....	15
Säfte .....	15
Kaffee / Tee .....	15
Schaumweine .....	16
Weissweine .....	16
Rotweine .....	18
Table Top .....	21
Tischwäsche in Weiss .....	21
Infrastruktur .....	22
Mitarbeitende .....	22
Transport .....	22
Blumen und Dekoration .....	22
Allgemeine Geschäftsbedingungen .....	23

## Allgemeine Informationen

### Fingerfood & Häppchen - Mengenangaben

Wir empfehlen Ihnen für einen Apéro/Stehlunch folgende Mengen:

kleiner Apéro	ca. 30 bis 45 Min	pro Person	ca. 3 – 5 Stück
Apéro	ca. 60 bis 90 Min	pro Person	ca. 6 – 10 Stück
Stehlunch oder Dinner		pro Person	ca. 12 – 15 Stück

### Buffet & Menüs

Selbstverständlich haben wir in unserem Angebot auch ganze Buffets und mehrgängige Menüs zur Auswahl. Hinsichtlich Buffets, Menüs und Speisefolgen beraten wir Sie jederzeit gerne persönlich.

### Deklaration

Für Informationen bezüglich allergenen Stoffen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

#### Herkunft:

Fleisch, Fleischerzeugnisse und Poulet aus der Schweiz  
Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere je nach Saison

### Preise

Sämtliche Preise sind **ohne** MwSt., 2.5% oder 7.7%

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, gelten die Preisangaben pro Stück.

Preisänderungen vorbehalten

Stand 01. September 2023

## Spiessli

	<b>Betrag CHF</b>
<b>Kirschtomaten- und Mozzarellaperlen</b>	2.50
<b>Appenzellerkäsewürfel</b> garniert mit Trauben oder Oliven	2.50
<b>Früchte</b> (Angebot je nach Saison)	2.20
<b>Rohschinken</b> mit Melonen oder Ananas	2.50
<b>Antipasti di verdura</b> (mariniertes, eingelegtes mediterranes Gemüse)	2.90
<b>Appenzeller Mostbröckli</b> mit Appenzellerkäse oder mit Melone	2.80

## Tortillaröllchen

<b>mit Rauchlachs und Frischkäse</b>	3.00
<b>mit Rauchlachs, Avocado und Limetten</b>	3.00

## Apéro-Brötli und -Brote

		<b>Betrag CHF</b>
<b>Apérobrötli</b>	25g	2.25
<b>Minibrötli</b>	45g	2.55
<b>Kleinbrötli</b>	80g	3.70
Semmeli, Laugenrugeli, Sämtisbrötli, Ruchbrotchnöpf gefüllt wahlweise mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Brie, Kräuterfrischkäse, Tomaten-Mozzarella, Ei- oder Thonmasse, Mostbröckli oder Lachs		
<b>Meter-Brot</b> (6 bis 12 Personen)		
Ruchbrot, Halbweiss, Chnорzel, Laugenzopf gefüllt wahlweise mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Brie, Kräuterfrischkäse, Tomaten-Mozzarella, Ei- oder Thonmasse		
oder		53.70
Mostbröckli, Pouletbrust-Curry oder Pouletschnitzel		59.50
Mehrpreis Meterbrot geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	pro Brot	4.90
<b>½ Meter-Brot</b> (4 bis 7 Personen)		
Ruchbrot, Halbweiss, Chnорzel, Laugenzopf gefüllt wahlweise mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Brie, Kräuterfrischkäse, Tomaten-Mozzarella, Ei- oder Thonmasse		
oder		30.30
Mostbröckli, Pouletbrust-Curry oder Pouletschnitzel		33.20
Mehrpreis ½-Meterbrot geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	pro Brot	2.45
<b>Grosser Laugenbretzel</b> (8 bis 15 Personen)		
gefüllt wahlweise mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Brie, Kräuterfrischkäse, Tomaten-Mozzarella, Ei- oder Thonmasse		
oder		63.40
Mostbröckli, Pouletbrust-Curry oder Pouletschnitzel		69.30
Mehrpreis Laugenbretzel geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	pro Brot	4.90
<b>Dunkles Chnорzelbrot</b> (3 bis 5 Personen)		
gefüllt wahlweise mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Brie, Kräuterfrischkäse, Tomaten-Mozzarella, Ei- oder Thonmasse		
oder		22.50
Mostbröckli, Pouletbrust-Curry oder Pouletschnitzel		26.40
Mehrpreis Chnорzelbrot geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	pro Brot	1.95

## Canapés + Butterbretzel

**Betrag CHF**

### **Canapés** (Mindestmenge 10 Stück)

belegt wahlweise mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Ei- oder Thonmasse

3.80

Lachs

4.30

### **Dreiecks-Canapés** (Mindestmenge 20 Stück)

diagonal halbiert

belegt wahlweise mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Ei- oder Thonmasse

2.45

Lachs

2.95

### **Butterbretzel**

2.45

### **Pommes-Chips / Nüssli Zweifel**

(100g/Person)

2.45

## Tartelettes

**Betrag CHF**

<b>Mostbröckli-Tatar</b> mit Quark und Kräutern	3.00
<b>Rauchlachsmousse</b> mit Quark und Sauerrahm verfeinert	3.00
<b>Frischkäse und Beeren</b>	2.80

## Shotgläslì

(Mindestmenge pro Sorte 10 Stück)

<b>Rinds-Tatar</b> mit Cognac, garniert mit Toast-Ecken	5.50
<b>Lachstatar auf Salatbeet</b> mit Sauerrahm, Zwiebeln und Zitrone	5.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> an Senf-Vinaigrette	3.80
<b>Poulet-Salat</b> an Currysauce mit Früchten	4.00
<b>Melonensalat</b> pikant, mit Ingwer, Chili und Koriander	3.50
<b>Linsen Trilogie</b> an Gemüsevinaigrette	3.50
<b>Fenchel-Apfelsalat</b> an Curry-Joghurtsauce	3.50
<b>Caprese-Salat</b> Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	3.50
<b>Orientalischer Couscoussalat</b> mit Koriander und Kreuzkümmel	3.50
<b>Waldpilzsalat mit Kräutern</b> verschiedene Pilze nach Saison an Kräutervinaigrette	4.00
<b>Kalbsfleischsalat mit Gemüse</b> rassig mariniertes Kalbfleisch mit Marktgemüse an einer Vinaigrette	6.00
<b>Mediterraner Pouletsalat</b> mit jungem Gemüse und Pouletwürfeli	5.00



## gastronomie catering

### Warmes

	MM	Betrag CHF
<b>Suppen nach Saison</b> im Shotgläsli		3.00
<b>Cipolata-Spiessli</b>		3.50
<b>Dörrpflaumen-Speckspiessli</b> knusprig gebraten		3.00
<b>Poulet-Satay-Spiessli</b> mit Erdnussbutter-Marinade		3.50
<b>Meatballs-Spiessli</b> feurig gewürzt		4.00
<b>Käseflädli Mini</b> Ø 5.5cm	10 Stück	2.45
<b>Gemüseflädli Mini</b> Ø 5.5cm	10 Stück	2.45
<b>Schinkengipfeli Mini</b> 8cm	10 Stück	1.75
<b>Wienerli ½ im Teig</b> 8cm	10 Stück	1.75

### Kaltes

<b>Käsestangen</b> mit Paprika (9.5x 3cm)	10 Stück	1.15
<b>Grissini mit Rohschinken</b> umwickelt mit feinem Serrano Schinken		1.80
<b>Gemüse Rohkostplatte</b> , verschiedene Gemüse mit Dipsaucen 150g pro Person		3.00
<b>Bruschette</b> mit Tomaten oder Olivenpesto		2.50
<b>Gesalzene Mandeln</b> mit schwarzem Pfeffer, Paprika oder Chili 100g pro Person		3.00
<b>Käseplatte garniert</b> mit verschiedenen Käsesorten aus der Region, dazu Butter und Birnenbrot		Preis auf Anfrage

MM = Mindestmenge

## Verführungen süss

(Mindestmenge pro Sorte 10 Stück)

	<b>Betrag CHF</b>
<b>Nuss-/ Mandelgipfel <math>\frac{1}{3}</math> Apéro</b> 6cm	1.15
<b>Nuss-/ Mandelgipfel <math>\frac{1}{2}</math> Mini</b> 9cm	1.75
<b>Schlorziflädli</b> 4 x 4cm	1.75
<b>Zimttörtli</b> Ø 5.5cm, <b>Früchte-Holländertörtli</b> Ø 5.5cm	1.75
<b>Brownies, Blondies</b> 5 x 4 cm	1.75
<b>Frucht-Törtli Mini</b> saisonal	2.45
<b>Crèmerolle Mini</b> 7.8cm	2.45
<b>Cantuccini</b>	per 100g 3.50
<b>Gebrannte Mandeln</b> mit Schokolade	per 100g 5.85
<b>Appenzeller Hosenknöpfe</b>	per 100g 5.85

## Süsses im Gläsli

(Mindestmenge pro Sorte 10 Stück)

<b>Caramelköpfl</b> mit Rahm	3.00
<b>Schokoladenmousse</b> mit Früchten nach Saison garniert	3.50
<b>Gebrannte Crème</b> mit Rahm	3.00
<b>Panna Cotta</b> mit Beeren	3.50
<b>Bibermousse</b>	4.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	4.00

## gastronomie catering

### Menu-Puzzle

		<b>Betrag CHF</b>
<b>Suppen</b>	Karotten – Orangensuppe	6.50
	Curry – Kokossuppe	6.50
<b>Vorspeisen</b>	Mostbröckli-Käsetatar auf Blattsalat an Himbeerdressing	13.50
	Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit frischem Basilikum	11.50
<b>Salate</b>	Knackiger Blattsalat an Hausdressing	9.50
	Nüsslisalat mit Lachsstreifen an Hausdressing	11.50
<b>Fleisch</b>	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	18.50
	Pouletwürfel an Pfefferrahmsauce	15.50
<b>Beilagen</b>	Kartoffelgratin	5.50
	Chässpätzli mit Röstzwiebeln	5.50
<b>Gemüse</b>	Marktgemüse saisonal	4.00
	Ratatouille	4.50
	Lauch-Pilzgemüse	4.00
<b>Vegetarische Gerichte</b>	Linsenragout mit Gemüse	10.50
	Spinattäschli mit Appenzellerkäsewürfel an Tomatensauce	12.50

## Appenzeller Buffet

**Betrag CHF**

<b>Suppe</b>	Appenzeller Kartoffel-Kräutersuppe
<b>kalte Speisen</b>	Fleischplatte mit Mostbröckli, Pantli, Speck und Appenzeller Käse garniert Apfelsalat mit Baumnüssen Bohnensalat mit Speck Siedfleischsalat Wurstsalat Käsesalat Blattsalat zwei verschiedene Salatsaucen
<b>aus dem Brotkorb</b>	verschiedene Minibrötli
<b>warme Speisen</b>	Appenzeller Siedwurst Appenzeller Schüblig Landsgemeindebraten an Rosmarinjus Appenzeller Chäsmagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus Kartoffelstock Mischgemüse
<b>Süssspeisen</b>	Schlorziflade Biberlimousse Frischer Fruchtsalat Gebrannte Crème Schlagrahm
Pro Person	

52.00

## Frühlingsbuffet

**Betrag CHF**

<b>Suppe</b>	Spargelcrèmesuppe	
<b>kalte Speisen</b>	Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) Parmaschinken mit Melonenfächer Pastasalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Parmesan und Pinienkernen Gemischter Spargelsalat an Holunderblütensauce Kartoffelsalat Mozzarella-Perlen mit Cherrytomaten Blattsalat zwei verschiedene Saucen	
<b>aus dem Brotkorb</b>	verschiedene Mini-Brötli	
<b>warme Speisen</b>	Pouletbrustwürfel an Champignonrahmsauce Walliser Braten mit Aprikosen gefüllt, an Orangensauce Kartoffelgratin frisches Gartengemüse	
<b>Süssspeisen</b>	Erdbeer-Mascarpone Crème Mini Panna Cotta mit Fruchtspiegel Mini Caramelcrème frischer Fruchtsalat Schlagrahm	
Pro Person		52.00

## gastronomie catering

### Sommerbuffet

**Betrag CHF**

<b>Suppe</b>	Melonenkaltschale	
<b>kalte Speisen</b>	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	
<b>aus dem Brotkorb</b>	verschiedene Mini-Brötli	
<b>warme Speisen</b>	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Saltimbocca vom Poulet mit Marsalasauce Schupfnudeln Sommerlicher Kartoffelgratin Marktgemüse	
<b>Süssspeisen</b>	Weisses Schokoladenmousse im Gläsli Mini Panna Cotta mit gemischten Beeren Mini Frucht mousse (nach Fruchtangebot) Exotischer Fruchtsalat Zitronencake Schlagrahm	
Pro Person		58.00

## Getränke

**Betrag CHF**

### Mineralwasser und Süssgetränke

<b>Mineralwasser</b> leise, Goba	100cl	5.00
<b>Mineralwasser</b> still, Goba	100cl	5.00
<b>Citro</b> , Goba	150cl	8.00
<b>Flauder</b> , Goba	150cl	8.00
<b>Coca-Cola</b> , light und zero	150cl	8.00
<b>Shorley, Apfelsaft</b> Möhl	150cl	8.00
<b>Rivella</b> , rot und blau	150cl	8.00

### Biere

<b>Klosterbräu «Chlösti»</b> , Schützengarten Bier	33cl	4.00
<b>Quöllfrisch</b> , Brauerei Locher	33cl	4.00
<b>Zitronen Panaché</b> , Brauerei Locher	33cl	4.00
<b>Sonnwendlig</b> , alkoholfrei, Brauerei Locher	33cl	4.00

### Säfte

<b>Hausgemachter Eistee</b>	150cl	12.00
<b>Orangensaft</b> , Michel	100cl	8.00
<b>Saft vom Fass</b> , alkoholfrei Bügel Flasche, Möhl	50cl	5.00

### Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso und diverse Tees		3.20
-----------------------------------	--	------

*Weitere Getränkesorten und deren Preise auf Anfrage*

## Schaumweine

**Betrag CHF**

### Italien

**Jeio Extra Dry**, Colmei, Prosecco DOC, Bisol 75cl 27.00  
Traubensorte: Glera

Die Familie Bisol betreibt Rebbau seit 1542 und ist heute eine der angesehensten und besten Adressen für Prosecco. Ihr Prosecco Jeio Extra Dry besitzt eine feine Frucht. Er ist leicht und frisch, würzig, sehr harmonisch und elegant, mit einem mild runden Abgang.

### Weissweine

#### Schweiz

**Herbstgold Wiss**, Rutishauser 75cl 17.00  
Traubensorte: Müller Thurgau

Aus handgelesenen Trauben aus der idyllischen Ostschweiz. Die Trauben sind sorgfältig selektioniert und der Wein ist süffig gekeltert. Aromen von reifen Quitten und Lindenblüten in der Nase. Am Gaumen üppig mit dezenter Note von Banane und Ananas, lieblich im Geschmack, ein unkompliziertes Trinkvergnügen.

**Le Pot de Sain Saphorin**, Lavaux AOC, Obrist Weine, Vevey 50cl 19.00  
Traubensorte: Chasselas

Die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erkorene, renommierte Ursprungsregion Lavaux ist die Heimat zahlreicher Winzerdörfer, und Saint-Saphorin zählt zu ihren Juwelen. In diesem geschichtsträchtigen Terroir entstanden dieser Pot, ein süffiger und fülliger Chasselas. Ausbau teils im Stahltank, teils in grossen Eichenholzfässern.

**Riesling-Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC** 2022 75cl 31.00  
Roman Rutishauser, Culinarium Wein  
Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Dieses traditionelle Thaler Familien-Weingut, heute unter der Leitung des engagierten Könners Roman Rutishauser, liegt am Buchberg im St. Galler Rheintal an einem steilen, nach Süden ausgerichteten Hügelzug. Aus den kargen Lehmböden gehen charaktervolle, fruchtige Weine hervor. Der spritzig-frische Riesling x Sylvaner zeigt eine zarte feine Frucht.



## Italien

**Betrag CHF**

<b>Pinot Grigio</b> Friuli Grave DOC Traubensorte: Pinot Grigio	2020	75cl	14.00
--	------	------	-------

Der Wein besticht mit seinen blumigen Aromen mit feiner Duftnote nach weissen Früchten. Im Bouquet angenehm frisch, fruchtig und mit erfrischendem Säurespiel. Ein idealer Wein für den Apèro, leichte Speisen, Fisch und leicht Gerichte.

<b>Soave classico</b> DOC Vigneto Le Volpare Tommasi Viticoltore Traubensorte: Garganega	2020	75cl	24.00
--	------	------	-------

Tommasi ist ein hoch angesehener Produzent mit breiter Palette an klassischen Spezialitäten von der Region am Gardasee. Der Rebberg. Le Volpare liegt in Monteforte, dem Herzstück des Gebietes, dem Soave Classico, aus dem die besten Weine stammen. Der Wein zeigt sich strohgelb, fruchtig-würzig, trocken, den Abgang begleiten Aromen von tropischen Früchten. Ideal zum Apèro, zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.

## Österreich

<b>Grüner Veltliner Federspiel</b> Peunt, Wachau Weingut Johann Donabaum Traubensorte: Grüner Veltliner	2021	75cl	26.00
---	------	------	-------

Das Gebiet des Spitzergrabens im Westen der Wachau ist die Wirkungsstätte von Johann Donabaum. Die Qualität des Grünen Veltliners wird geprägt von kargen mineralhaltigen Urgesteinsböden. Warme Tage und kühle Herbstnächte fördern Finessen und Komplexität. Die Reben sind hier bis fünfzig-jährig. "Federspiel" ist eine geschützte Qualitätsbezeichnung der Wachau.

## Spanien

<b>El Cota Mayor Bianco</b> Rioja DOCa Traubensorte: Sauvignon Blanc	2022	75 cl	15.00
---	------	-------	-------

Die Bodega El Coto de Rioja liegt in der renommierten Weinregion La Rioja. Die Winzerei wurde 1970 von passionierten Weinkennern gegründet. Das fruchtige Bouquet ist bestimmt von Passionsfrucht und Nektarine. Markante Nuancen von Limette und grünem Apfel. Der Wein hat einen leichten Körper mit rassisger Säure und komplexer Struktur.

## Rotweine

**Betrag CHF**

### Schweiz

<b>Herbstgold Rot</b> , Rutishauser Traubensorte: Pinot Noir	75cl	17.00
---	------	-------

Der Klassiker aus der Ostschweiz aus der goldenen Herbstauserlese. Schöne Note von reifen Himbeeren und Brombeeren, welche die Nase mit ihrer üppigen Beerenfrucht überwältigt. Der seidene Tannin-Teppich wird begleitet von einer präzisen Frucht, die in einem charmanten Abgang endet.

<b>Pinot Noir Buchberg St. Gallen AOC</b> , Rutishauser 2019 Traubensorte: Blauburgunder	75cl	32.00
---	------	-------

Dieses traditionelle Thaler Familien-Weingut, heute unter der Leitung des engagierten Könners Roman Rutishauser, liegt am Buchberg im St. Galler Rheintal an einem steilen, nach Süden ausgerichteten Hügelzug. Aus den Kargen Lehmböden gehen charaktervolle, fruchtige Weine hervor. Rutishausers Pinot Noir verbindet die beerige, für die Region charakteristische Aromatik mit nuancierter burgundischer Feinheit.

### Italien

<b>Primitivo Senza Parole</b> Traubensorte: Primitivo	2021	75cl	19.00
--	------	------	-------

Der Senza Parole ist ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum. In der Nase vordergründig intensive Aromen nach Brombeeren. Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen. Der Südtaliener endet mit einem vollen und geschmeidigen Abgang. Ein unkomplizierter Trinkgenuss.

## gastronomie catering

**Betrag CHF**

<b>Ripasso Valpolicella classico superiore DOC,</b>	2018	75cl	29.00
Tommasi Viticoltori			
Traubensorten: Corvina veronese, Rondinella, Molinara			

Veneto – Venetien, was für eine paradiesische Region zwischen der magischen Hauptstadt Venedig und dem Gardasee, um den sich herrliche Rebberge über sanfte Hügel ziehen. Die Häute der mehrere 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.

<b>Ruit Hora Bolgheri DOC</b> Caccia al Piano	2019	75cl	33.00
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Shiraz			

Das Gut Caccia al Piano 1868 liegt eingebettet in die traumhafte Landschaft von Bolgheri bei Castagneto Carducci. Die Kombination aus mediterranem Mikroklima und Ton-/Kalkböden bietet das ideale Terroir für exzellente Weine aus dieser modernen Toscana-Denomination. Herrliche Waldbeerenfrucht und Würze machen den Ruit Hora zu einem sinnlich Genussvergnügen.

### Spanien

<b>El Cota Mayor Crianza</b>	2018	75 cl	19.00
Traubensorte: Tempranillo			

Der Wein hat intensive, warme Kompottnoten, wie Dörrfrüchte und dunkle Beeren, präsenre Barriquearomen, mit Würze. Zudem weist er einen intensiven Duft nach Waldhonig auf. Er hat einem weichen, langen und stoffigen Auftakt, markante Tannine, saftige Säure und eine gute Statur.

## gastronomie catering

			<b>Betrag CHF</b>
<b>Enate Crianza Somontano DO</b>	2018	75cl	24.00
Enate, Viñedos y Crianza DEL Alto Aragon			
Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon			

Die Bodega Enate, ein Familienbesitz, ist ein Weingut der Superlative. Die Rebberge und die Kellerei sind imposant und Jesus Artajona ist einer der geachtetsten Winemaker Spaniens. Die Crianza, der Klassiker ist aus Spaniens edler Paradesorte Tempranillo gekeltert, ergänzt mit Cabernet Sauvignon, Perfekte Reife der Frucht und Barrique-Reifung während knapp einem Jahr ergeben einen verführerischen Wein mit Noten von Waldbeeren und Crema Catalana.

## Table Top

		<b>Betrag CHF</b>
<b>Teller (Porzellan)</b> Apéroteller, Vorspeisenteller, Suppenteller, Brotteller, Suppentasse/Teller, Menüteller, Dessertteller	Stück	0.80
<b>Besteck</b> Gabel, Messer, Suppenlöffel, Dessertgabel und -löffel, Kaffee- und Espressolöffel	Stück	0.60
<b>Gläser</b> Weisswein-, Rotwein-, Wasserglas	Stück	0.80
<b>Kaffee / Teegeschirr</b> Kaffeetasse/Untertasse, Espressotasse/Untertasse	Einheit	0.80

Wir verrechnen eine Grundpauschale von CHF 20.00 pro Kaffeemaschine.  
Bei grösseren Anlässen verrechnen wir nach Aufwand.

### Bruch

Bei Bruch-Geschirr verrechnen wir den Preis vom Drittlieferanten 1:1

### Einweggeschirr und Becher

Wir führen das ganze Sortiment auch in kompostierbarem  
Palmbblatt oder aus Zuckerrohrfasern.

Preis auf Anfrage

## Tischwäsche in Weiss

Stoffservietten	50 x 50cm	Stück	1.50
Stofftisch Tuch für Stehtische klein	rund	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für Stehtische gross	rund	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für runde Tische	180cm	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für runde Tische	160cm	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für lange Tische	140 x 230cm	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für lange Tische	140 x 230cm	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für Buffettische	140 x 230cm	Stück	12.00

## gastronomie catering

### Infrastruktur

		<b>Betrag CHF</b>
<b>Stehtische</b>	220 x 80 cm	18.00
<b>Buffettische</b>	220 x 80cm	15.00
<b>Festgarnitur, inkl. Bänke</b>	220 x 80cm	25.00
<b>Grill mit Gas, inkl. Reinigung</b>		100.00
<b>Smoker inkl. Holz, Reinigung und Transport</b>		150.00
<b>Wärmebox</b>		25.00
<b>Chafing Dish</b>		20.00

### Mitarbeitende

Anfahrts- und Rückfahrtweg gelten als Arbeitszeit

<b>Anlassleiter</b>	Stunde	65.00
<b>Chef de Service</b>	Stunde	50.00
<b>Servicemitarbeitende</b> (entspricht 2-3 IV-Mitarbeitenden)	Stunde	45.00
<b>Logistiker/Fahrer</b>	Stunde	45.00
<b>Koch</b>	Stunde	45.00

### Transport

<b>Lieferpauschale</b> in und um Herisau, Radius 15 km	pauschal	30.00
<b>Transporte von Herisau</b> , ab 15 km	pro Kilometer	1.50

### Blumen und Dekoration

<b>Tischgedecke und Blumenschmuck</b>	auf Anfrage
<b>Blumengestecke</b> Buffet	auf Anfrage
<b>Menükarten</b>	auf Anfrage

## 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, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

### Leistung/Leistungsgebiet und Lieferzeiten

Csd verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und in sorgfältiger Weise durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legt der Csd Wert auf 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. 30 km. Die vereinbarten Lieferzeiten sind Richtzeiten. Bei Unfällen oder Stau im Strassenverkehr sowie höherer Gewalt kann Csd keine Garantie hierfür geben.

### Allgemeines

Csd erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass (ab 20 Personen oder ab einem Umsatz von mindestens CHF 1'000.00) umfassende Catering-Dienstleistungen. Der Csd 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 den Angaben des Kunden unterbreitet Csd eine detaillierte Offerte, betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. 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, die Bestellung im Rahmen einer detaillierten schriftlichen Auftragsbestätigung. Eine beidseitig verbindliche Vereinbarung kommt zustande, sobald Csd eine vom Kunden schriftliche oder mündliche Zusage aufgrund der gestellten Offerte oder Auftragsbestätigung erhalten hat.

### Änderungen der Auftragsbestätigung

Werden nach Eingang der unterzeichneten Auftragsbestätigung beim Csd vom Kunden noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde – sofern er von Csd 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.

## gastronomie catering

### **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 200.00 Bearbeitungsgebühr  
50 % des Bestellpreises  
100 % des Bestellpreises

### **Beizug einer Drittpartei**

Csd ist berechtigt, falls nach eigenem Ermessen notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch eine Drittpartei selbstständig vornehmen zu lassen oder eine Drittpartei beizuziehen. Sie muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Csd verpflichtet sich in diesem Fall 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 Csd 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 Erbringung der Catering-Dienstleistung infolge ungenügender/mangelhafter Infrastruktur oder Lokalität 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. Csd 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 Csd 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.



### **Transport/Ausnahmebewilligungen/Parkmöglichkeiten**

Der Transport wird vom Csd organisiert und ausgeführt. Ausnahmebewilligungen wie Sonntags- und Nachtfahrtenbewilligungen, Spezialbewilligungen zum Befahren von Privatstrassen und Strassen mit Gewichtsbegrenzungen oder Bergstrassen mit Einschränkungen, werden durch Csd eingeholt und dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Kosten für Bahn, Lift, 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 Csd 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 Retournmaterial und die geleistete Anzahlung ausgewiesen wird. 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, 1. September 2023