

Apéro...

...kleine Köstlichkeiten mit grosser Wirkung

Apérobuffet A

Silserli mit Saftschinken und Salami ticino
Maisbrötchen mit Thonmousse
Aktivbrötchen mit Appenzellerkäse
Bauernbrötchen mit Eiermousse
Mini Schinkengipfeli und Käseküchlein aus dem Ofen
Reichhaltiger Früchtekorb
Snacks und Knabbereien

Fr./Pers. 15.00

Apérobuffet B

Verschieden gefüllte Meterbrote mit Salami ticino,
Saftschinken, Tomaten/Mozzarella, Thonmousse, Fleischkäse
Mostbröckli, Käse und Eiermousse
Zopfteigherzen gefüllt mit Salami ticino, Mostbröckli und Saftschinken
Früchtespiessli Melonen-Trauben-Ananas
Mini Pizza und Mini Ricotta-Spinatgipfeli aus dem Ofen
Gemüsedip mit hausgemachter Kräutersauce

Fr./Pers. 14.50

Apérobuffet C

Parisetbrötchen belegt mit Truttenschinken,
Mostbröckli, Salami, Thonmousse, Lachs und Crevetten
Parmesanbröckli mit blauen Trauben
Früchtespiessli mit Ananas, Trauben und Melonen
Tomaten-Mozzarella-Gurken Stiks
Frühlingsrollen mit Sweet and Sour Sauce

Fr./Pers. 15.50

Apérobuffet D

Cocktailcanapées: Tomaten/Mozzarella, Truttenschinken geräucht
Crevettencocktail, Salami ticino, Thonmousse, Eiermousse
Lachsrosette auf Pumpernikel mit Meeretichschaumkrone
Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen
Verschiedene Sorten Apérobrötchen im Brotkorb
Pepadew mit Frischkäse gefüllt
Antipastispiessli mediterrané

Fr./Pers 22.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

Apérobuffet E (edel)

Parisettbrötchen belegt mit Saftschinken, Salami ticino
Lachs, Crevetten, Mostbröckli, Appenzellerkäse
Tomaten-Mozzarellacocktail im mit Basilikum im Quader
Früchtecomposition im mini Bowl
Bündnerfleischcornet mit Frischkäse gefüllt
Antipstiplatte mit verschiedenen marinierten Spezialitäten
Gemüsedip im Mini-Bowl mit hausgemachter Kräutersauce

Fr./Pers. 25.00

Stehlunchbuffet

Verschieden belegte Parisettbrötchen
Antipastispiessli / Involtini Caprese
Tomaten-Mozzarella-Basilikum Spiessli
Crevettencocktail im Mini Bowl
Lachsrossetten auf Pumpernickel mit Meeretichschaumkrone
Frühlingsrollen begleitet von Sauce Sweet & Sour
Tomaten-Mozzarellastiks mit Basilikum auf Silberkugel
Bündnerfleischcornet mit Frischkäse gefüllt
Hörnli Salat im Mini Bowl
Italien Mini Ciabatta mit Oliven und Tomaten im Brotkorb

Fr./Pers. 31.50

Apéroplatten

Fleischplatte

Fleischplatten mit Saftschinken, Truttenschinken, Salami ticino
Bauernfleischkäse, Braten und Aufschnitt
Mini Apérobrötchen im Brotkorb

Fr./Pers. 13.00

Trockenfleischplatte

Fleischplatten Mit Saftschinken, Salami ticino, Bresaola,
Bündnerfleisch, Mostbröckli, Aufschnitt, Speck, Rohschinken
Mini Apérobrötchen im Brotkorb

Fr./Pers 15.00

Käseplatte

Käseplatte mit verschiedenen Sorten Hart – und Weichkäsen
Dörrfrüchte und Trauben
Verschiedene Sorten Mini Brötchen im Brotkorb

Fr./Pers 14.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

Antipastiplatte

Antipastiplatten mit verschiedenen marinierten Spezialitäten
Involtini Caprese, gefüllte Pepadew
Verschiedene Sorten Apérobrötchen im Brotkorb

Fr./Pers. 16.00

Fischplatte

Fischplatte mit Lachs, Riesencrevetten Pangasius,
geräucherter Forelle, Makrele mit Pfeffermantel
Verschiedene Sorten Mini Brötchen im Brotkorb

Fr./Pers. 18.00

Apéro Box für zirka 15 Personen
(Fixangebot kann nicht abgeändert werden)

6 Stück Parisetbrötchen mit Lachs
6 Stück Parisetbrötchen mit Salami ticino
6 Stück Parisetbrötchen mit Mostbröckli
6 Stück Parisetbrötchen mit Appenzellerkäse
20 Stück Früchtespiessli mit Ananas Trauben und Melonen
20 Stück Mini Meatballs begleitet von rassisiger Cocktailsauce
15 Stück Mini Schinkengipfeli (kalt)
15 Stück Mini Käseküchlein (kalt)

Preis/Box Fr. 200.00

Apéro Ergänzungen

Party Bratwurst (80g) vom Grill mit Brot pro Stück	Fr.	2.00
Party Stumpfen (80g) vom Grill mit Brot pro Stück	Fr.	2.00
Party Schüblig (80g) vom Grill mit Brot pro Stück	Fr.	2.20

Apéro Süss

Mini Cremeschnitte pro Stück	Fr.	2.00
Mini Erdbeerschnitte pro Stück	Fr.	2.00
Mini Pâtisserie: Mohrenköpfe, Fruchttörtchen, Schwedentörtchen pro Stück	Fr.	2.50
Royal Tarteletten verschieden gefüllt pro Stück	Fr.	2.50
Ananas-Melonenplatte garniert pro Person	Fr.	2.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

Menü`s...

...die feine Art Sie kulinarisch zu verwöhnen

Menü 1

Heisser Fleischkäse vom Hausmetzger
Verfeinert mit Tomaten secco, Mozzarella und Peterli
Kartoffelsalat und Senf
Knusprige Handbürli

Fr./Pers. 16.30

Menü 2

Spaghettiplausch mit Tomatensauce
Sauce Bolognese und Sauce cinque Pi
Reibkäse

Fr./Pers. 15.00

Menü 3

Tessinerbraten begleitet von Orangen-Pfeffer Sauce
Kartoffelgratin mit Käse überbacken
2 Saisongemüse

Fr./Pers. 17.50

Menü 4

Appenzellerfilet an leichter Cognacsauce
Feine Butterröst
2 Saisongemüse

Fr./Pers. 25.50

Menü 5

Wildhauser Chämibraten in Rotweinsauce
Fein abgeschmeckte Butternüdeli
2 Saisongemüse

Fr./Pers. 16.50

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte



Ihr Partner für den perfekten Anlass...

...professionell und individuell

Menü 6

Schweinsnierstückbraten mit Zwetschgen gespickt
begleitet von Sauce Calvados
Polenta a la nonna
2 Saisongemüse

Fr./Pers. 18.00

Menü 7

Schweinsgeschnetzeltes „Cafe de Paris“
Luftiger Kartoffelschnee
2 Saisongemüse

Fr./Pers. 13.50

Menü 8

Rindsgeschentzeltes Stroganoff an leichter Biersauce
Hausgemachte gebratene Knöpfli
Bohnenbündeli und Rüebliosaik

Fr./Pers. 19.00

Menü 9

Geflügel-Casimir mit Früchten
Dampfreis
Warme Pfirsiche

Fr./Pers. 14.00

Menü 10

Voressen aus Rind und Schwein gemischt
an kräftiger Bratensauce
begleitet von goldgelb gebratenen Spätzli
2 Saisongemüse

Fr./Pers. 15.00

Menü 11

Lachssteaks mit Frischkäse gefüllt
begleitet von leichter Rahmsauce mit Zitronen und Dill
Wildreis mit Petersilien verfeinert
Blattspinat und Kohlräbli

Fr./Pers. 18.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

www.ROYAL.ch

Suppen... das warme aus dem Topf...

Bouillon mit Einlage: Flädli, Gemüse, Backerbsen	Portion	Fr.	4.00
Kressecremesuppe	Portion	Fr.	4.00
Spargelcremesuppe mit Brotroutons	Portion	Fr.	4.00
Tomaten-Rahmsuppe mit Gin verfeinert	Portion	Fr.	4.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	Portion	Fr.	5.00
Safrancremesuppe	Portion	Fr.	5.00
Rind-Schweinsgulaschsuppe mit Kartoffeln und Rüepli	Portion	Fr.	6.00

Salate... leicht und erfrischend...

Marktfrische grüne Blattsalate in der Schüssel	Fr./Pers.	4.00
Gemischter Salat mit grünem Blattsalat, Rüepli, Tomaten, Mais und Gurken in der Schüssel	Fr./Pers.	5.00
Wurst-Käsesalat verfeinert mit Essiggurken	Fr./Pers.	6.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	Fr./Pers.	6.00
Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten	Fr./Pers.	7.50
Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten	Fr./Pers.	9.50
Salatbuffet mit über 8 Salaten	Fr./Pers.	12.00

Salate Auswahl

Grüner-/ Tomaten-Mozzarella-/ Gurken-/ Rüepli-/ Randen-/ Nüssli-/ Peperoni-/
Bohnen-/Curry-Mais-/ Kabis-/ Sellerie-/ Russischer-/ Kartoffel-/ Mexicane-/
Griechischer-/ Teigwaren-/ Rettich-/ Thon-/ Reis-/ und viele mehr...
Salatsaucen italienisch und französisch im Steintopf

Dessert... der süsse Abschluss...

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	Portion	Fr.	5.00
Exotischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	Portion	Fr.	6.00
Schoggimousse/ Erdbeermousse	Portion	Fr.	4.50
Kokosmousse /Orangenmousse	Portion	Fr.	4.50
Limetten-Joghurtmousse	Portion	Fr.	4.50
Caramelchöpfli mit Schlagrahm	Portion	Fr.	4.50
Panna Cotta mit Waldbeersauce	Portion	Fr.	5.00
Schwarzwäldertorte/ Rahmkirschtorte/Früchtequarktorte	Portion	Fr.	7.00
Tiramisu a la nonna	Portion	Fr.	6.00
Apfeltiramisu Thurgau	Portion	Fr.	6.00
Vanillecreme/ Schoggicreme/ Apfelcreme	Portion	Fr.	4.50
Toggenburger Schlorzifladen	Portion	Fr.	5.00
Creemeschnitte am Meter	Portion	Fr.	3.50
Verschiedene Sorten Mini Pâtisserie auf Platte	Portion	Fr.	12.00
Rüepli-/ Schoggi-/ Zitronen- und Zuccinicake	Portion	Fr.	4.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

Buffet`s...
...vielseitig und beliebt

Appenzeller Buffet

Fleischplatte mit Appenzeller Mostbröckli, Toggenburger
Saftschinken, Fürstenländer Truttenrauschschinken,
Appenzeller Pantli, Wildhauser Rohessspeck
Appenzeller Siedwürste mit Senf
Appenzeller Chämibraten mit Rotweinsauce
Appenzeller "Chäshörnli"
Rösti mit Speckwürfeli
Frische Rüebli schnitz mit Kräutern
Bohnenbündeli
Rüebli salat, Grüner Salat
Gurkensalat, Randensalat
Salatsauce italienisch und französisch im Steintopf
Frisches Brot vom Hausbeck zum aufschneiden

Dessert

Appenzellerbiber gefüllt
Gebrannte Cremé
Berewegge, Nidel
Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäse aus der Region

Fr./Pers. 35.00

Toggenburger Buffet

Fleischplatten mit Landrauschschinken, Mostbröckli, Saftschinken
Bauernfleischkäse, Salami, Delikatess Aufschnitt
Grüner Blattsalat, Randensalat, Kabissalat, Gurken-Dillsalat
Rüebli-Nussalat, Tomaten-Mozzarellasalat, Rettichsalat
Französische und italienische Salatsauce im Steinkrug
Olivenöl, Balsamico, Zwiebeln, Schnittlauch, Eier, Brotcroutons
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Rauchschinken im Brotteig
Bauerfleischkäse aus dem Ofen
Senf vom Fass/ Meerrettichschaum
Kartoffelgratin mit Käse überbacken, Bohnen im Speckmantel
Rüebli rädli mit Kräutern, Kohlräblistängeli

Dessert

Toggenburger Schlorzifladen
Frischer Fruchtsalat, Schoggi- & Kokosnuss- Mousse
Gebrannt Creme, Früchteschale, Nidel

Fr./Pers. 48.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

Buffet Royal

Grüner Blattsalat mit Ruccola, Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Rüebli-salat mit Orangen, Curry-Maissalat mit Ananas
Griechischer Salat mit Fetta und Oliven
Antipastiplatte mit verschiedenen marinierten Spezialitäten
Fischplatte mit Lachs, Riesencrevetten, Pangasius
Salatsauce italienisch und französisch im Steintopf
Brotcrutons, Schnittlauch, Zwiebelringe, Sonnenblumenkerne
Verschiedene Sorten Tischbrötchen im Brotkorb

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an Peperonisauce
Pouletbrüstchen Napoletano (gefüllt mit Spinat)
in Tomatensauce überbacken
hausgemachte Gnocchetti mit Basilikum
Rosmarinkartoffeln
Blumenkohl mit Brotkruste
Fein abgeschmeckte Bohnen
Rüebli-schnitz mit frischen Kräutern

Dessert

Schoggi-Kokos-Würfel
Früchteplatte mit verschiedenen Sorten Früchten
Thurgauer Apfelcrémé, Tiramisu a la nonna
Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Fr./Pers. 46.00

Schlemmerbuffet (kalt)

Antipastiplatten mit verschiedenen marinierten Spezialitäten
Parmaschinken, Abrucce Salami und Mortadella auf Platten
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Rindscarpaccio Platte mit grünen Bohnen und Parmesan
Scampi an Knoblauch-Olivenöl
Tomaten-Mozzarellaplatten mit frischem Basilikum
Eisbergsalat mit Erdbeeren
Kopfsalat mit Ruccola
Gemüseplatte mit Olivenölsauce
Italienische Käseplatte
Früchteschale
Birnen mit Gorgonzola gefüllt
Tiramisu a la nonna, Kokosmousse
Cappuccinoköpfli mit Orangenfilets
Brotkorb mit Olivenbrötchen, Tomatenciabatta und 5-Finger Brötchen

Fr./Pers. 55.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

Fantasy Buffet

Grüner Blattsalat, Gurkensalat an Dilldressing
Randensalat mit Joghurtdressing
Rüebli-salat mit Orangen, Kabissalat mit Kümmel
Gehackter Schnittlauch, Zwiebelringe, Brotcroustons
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Schweinsgeschnetzeltes begleitet von Pilzrahmsauce
Goldgelb gebratene Spätzli
Bohnen mit Knoblauch abgeschmeckt
Rüebli-komposition mit frischen kräutern
Tomate mit Käse überbacken

Schoggimousse „Royal“, Erbeercremé
Limettencremé, Rüeblicake
Früchteplatte
Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen

Fr./Pers. 34.00

Party-Grill Buffet

Gemischter grüner Blattsalat, Rüebli-salat mit frischen Kräutern
Gurken-Dillsalat, Rettichsalat,
Tomatensalat auf Platte mit frischem Basilikum
Curry-Maissalat mit Ananasstücken
Salatsauce französisch und italienisch im Steintopf
Balsamico und Olivenöl, Salz und Pfeffer
Gehackter Schnittlauch, Zwiebelringe, Brotcroustons, Eier
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Pouletbrüstli, Schweinshalssteaks, Lammnierstücke
Mixed Grillspiessli, Rindspiessli
Party-Würstchen (Bratwurst, Stumpen, Schüblig)
Kartoffeln vom Grill
Gemüsespiessli vom Grill
Cocktailsauce, Knoblisauce, Haussauce, Kräuterbutter

Fr./Pers. 39.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

Gourmet-Grill Buffet

Grüner gemischter Blattsalat, Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Griechischer Salat mit Fetta und Oliven,
Curry-Maissalat, Teigwarensalat, Gurken-Dillsalat
Antipastiplatte mit verschiedenen marinierten Spezialitäten
Schnittlauch, Brotcrutons, Zwiebelringe und Sonnenblumenkerne
Italienische und französische Salatsauce im Steintopf
Verschiedene Sorten Tischbrötchen vom Hausbeck im Korb

Schweinsfleischsteaks, Rindssteaks, Lammnierstücke
Pouletbrüstchen, Pouletschenkel, Rindsspiessli
Kalbshohrückensteaks, Party-Bratwurst, -Savelats und -Schüblig
Lachssteaks, Crevettenspiessli
Pfeffersauce, Knoblauchsauce, Kräuterbutter, Cocktailsauce
Kartoffeln vom Grill, Zucchini und Maiskolben

Dessert

Fruchtsalat mit Schlagrahm
Schoggimousse, Schwarzwäldertorte
Schlorzifladen, Erdbeermousse,
Zitronencreme, Caramelchöpfli

Fr./Pers. 46.00

Brunch Buffet

Gemischte Fleischplatten mit Saftschinken, Mostbröckli
Toggenburger Rohschinken, Rohessspeck, Salami ticino
und Truttenschinken
Käseplatte mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäsen
Rührei und Röstli mit Speck
Biechermüesli mit frischen Früchten
Buttergipfeli, Sonntagzopf
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden
Verschiedene Konfitüren und Tafelbutterportionen
Milch-Kaffee, Cappuccino, heisse Schoggi
Heisse Milch, Ovopulver
Orangensaft und kalte Milch

Fr./Pers. 25.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

Pizzabuffet

Gartenfrischer grüner Blattsalat, Rübli Salat,
Kabisalat mit schwarzen Oliven, Tomaten-Mozzarella Salat,
Gurkensalat, Randensalat, Curry-Maissalat
Italienische und französische Salatsauce im Steintopf
Schnittlauch, gehackte Eier, Zwiebelringe, Brotcroutons
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Pizzabuffet mit Pizzaböden, Tomatensugo, Mozzarella
Schinken, Champignons, Rohessspeck, Salami piccante,
Ananaswürfel, Peperonistreifen, Zuccinischeiben,
Blattspinat, Lachsstreifen, Kapern, Oliven, Oregano
Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Pizzadurchlaufofen (**Anschluss 3x380V, Stecker T-15**)

Dessert

Tiramisu a la nonna, zartes Kokosmousse
Feiner Fruchtsalat mit Schlagrahm, Caramelchöpfli

Fr./Pers. 38.00

Chinoisebuffet

Grüner Blattsalat, Tomaten-Mozzarella Salat
Rübli Salat, Curry-Maissalat, Gurken-Dillsalat
Salatsauce italienisch und französisch im Steintopf
Zwiebelringe, gehackter Schnittlauch, Brotcroutons, Eier
Frisches Kornbrot vom Hausbeck zum aufschneiden

Zartes Rind-, Schweine- und Truttenfleisch auf Platten angerichtet
Gemüseboullion

Knoblauch-, Tartare-, Pfeffer- und Cocktailsauce
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen, Ananas
Wildreismischung im Wärmebehälter
Paprika und Salz Pommes Chips
Fonduekarussell

Dessert

Fruchtsalat mit Schlagrahm, Orangenmousse
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Apfel-Zimtcreme
Leichte Schoggi-Kokoswürfel

Fr./Pers. 42.60

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte



Ihr Partner für den perfekten Anlass...

...professionell und individuell

Raclettbuffet

Milder Raclettkäse geschnitten auf Platte
Rassiger Pfefferkäse geschnitten auf Platte
Knoblauchkäse geschnitten auf Platte
Specktranchen auf Platte angerichtet
Mini Bratwürstchen vom Hausmetzger

Silberzwiebeln, Ananas, Cornichons,
Maiskölbchen, Birnen, Pfirsiche in Schüsseln angerichtet
Heisse Kartoffeln im Wärmebehälter (beheizbar 230V)

Pfeffermühle, Raclettgewürzmischung und Aromat

Raclettöfeli elektrisch inkl. Reinigung

Fr./Pers. 29.50

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

www.ROYAL.ch

Personal und Inventar...
...unsere Dienstleistungen auf einen Blick

Personal

Mitarbeiter Buffet und Service pro Person und Stunde	Fr.	45.00
Mitarbeiter Grill und Küche pro Person und Stunde	Fr.	50.00
Chef de Party und Chef de Service pro Person und Stunde	Fr.	70.00

Personalstunden werden ab Abfahrt in Kirchberg berechnet.

Gedecke und Tischwäsche

Einfaches Gedeck

1 Weinglas, 1 Menüteller, 1 Tafelmesser, 1 Tafelgabel
(sauber gebracht – dreckig retour)

Fr./Pers. 3.30

Komplettes Gedeck

1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas, 1 Mineral/Bierglas,
1 Vorspeisteller, 1 Hauptgangteller, 1 Dessertteller,
2 Tafelgabeln, 1 Tafelmesser, 1 Dessertgäbeli
1 Kaffeetasse/Untertasse, 1 Kaffeelöffeli
(sauber gebracht – dreckig retour)

Fr./Pers. 8.20

Tischwäsche

Tischtuch weiss Stoff für Festische pro Stück inklusive Reinigung	Fr.	16.00
Servietten Stoff weiss pro Stück inklusive Reinigung	Fr.	2.00
Tischtuch Zellstoff Farbe nach Wunsch und Angebot pro Laufmeter	Fr.	3.00
Tischtuch Papier Farbe nach Wunsch und Angebot pro Laufmeter	Fr.	2.20
Servietten Zellstoff Farbe nach Wunsch und Angebot pro Stück	Fr.	1.00
Servietten Papier Farbe nach Wunsch und Angebot pro Stück	Fr.	0.80

Partyzelte

Partyzelte Grösse nach Bedarf	auf Anfrage
Pagodenzelte Grösse nach Bedarf	auf Anfrage
Scherzelte 4m x 4m oder 3m x 6m	auf Anfrage
Böden und Himmel zu den verschiedenen Zelten	auf Anfrage
Gasheizung 220V (Gas nach Verbrauch Fr./Kilo 4.50)	Fr. 150.00
Diese Artikel beziehen wir von Drittlieferanten. Lieferkosten fallen separat an.	

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte



Ihr Partner für den perfekten Anlass...

...professionell und individuell

Bestuhlung

Tisch rund Durchmesser 140cm (6Pers.), 160cm (8Pers.) oder 180 cm (10Pers.)	auf Anfrage
Festtischgarnituren 60cm breit oder 80 cm breit	auf Anfrage
Stuhl weiss plastik oder schwarz Metall mit Kissen	auf Anfrage
Hussen zu Stühle weiss	auf Anfrage
Bistrotische und Stehtische	auf Anfrage
Diese Artikel beziehen wir von Drittlieferanten. Lieferkosten fallen separat an.	

Party-Lieferservice

Sämtliche Transporte weisen wir in der Offerte als Pauschalen aus. Die Preise richten sich nach Lieferumfang und Festort.

Getränke

Weisswein

Chardonnay Graf de Friulli 50cl.	Fr.	12.00
Fechy Morand AOC 50cl.	Fr.	13.00
Chardonnay Trio Chile 75cl.	Fr.	23.50
St. Saphorin Morand 75 cl.	Fr.	25.20

Rotwein

Shiraz Cabernet Australien 50cl.	Fr.	13.00
Montepulciano Terra mia 50cl.	Fr.	15.00
Jeninser Blauburgunder 50cl.	Fr.	16.00
Rioja Coto d`Imaz 75cl.	Fr.	32.00
Beringer Zinfandel 75cl.	Fr.	28.80

Prosecco

Prosecco Vino Spumante extra dry Fiore 75 cl.	Fr.	35.00
---	-----	-------

Mineralwasser

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 100 cl.	Fr.	4.00
Coca Cola 100 cl.	Fr.	4.50
Rivella rot 100 cl.	Fr.	4.50
Elmer Citro 100 cl.	Fr.	4.50
Orangensaft 100 cl.	Fr.	5.00
Apfelshorley 150cl.	Fr.	5.00

Saft/Bier

Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasche 50 cl.	Fr.	4.50
Appenzeller Sonnwedling 50 cl. (alkoholfrei)	Fr.	4.50
Appenzeller Lager Spezli 33cl.	Fr.	3.50
Schützengarten Edelspezli 33cl.	Fr.	3.50
Möhl Saft vom Fass trüeb 50 cl.	Fr.	4.50

Kaffee

Kaffee creme, Espresso, Cappuccino, heisse Schoggi und Tee pro Getränk	Fr.	3.30
Williams, Kirsch, Grappa 4cl.	Fr.	3.00

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte