

Menüvorschläge

Unsere Köchinnen bereiten Ihnen gerne ein Menü nach Wahl zu. Dabei werden die Lebensmittel eins-zu-eins weiterverrechnet. Der Arbeitsaufwand kommt mit einem Stundenlohn à Fr. 35.- hinzugefügt. Die benötigten Stunden sind schwer abzuschätzen, die unten zusammengestellte Auflistung gibt Ihnen einen Anhaltspunkt.

Einige Ideen für Sie:

Frühstück / Znüni

«für en malefiz guete Tag im Frohheim»

Menü	Lebensmittel pro Person	<u>Geschätzte</u> Arbeitsentschädigung der Köchinnen (Gruppenpreis)	
		8-15 Personen	16 – 35 Personen
Frühstück reichhaltig mit Zopf, Brot, Gipfeli, Früchte, Fleisch, Käse, Jogurt, Kornflakes, Jus, Milch	17.- Fr.	210.- Fr	300.- Fr.
Frühstück einfach (ohne Fleisch und Käse)	8.50 Fr.	140.- Fr.	180.- Fr.
Znüni: Gipfeli, Früchte, Riegel,	Ab 3.- Fr	35.- Fr.	35.- Fr.

Leichtes Mittagsmenü

«für di bombige Ideeä am Nomittag»

Menü	Lebensmittel pro Person	<u>Geschätzte</u> Arbeitsentschädigung der Köchinnen (Gruppenpreis)	
		8-15 Personen	16 – 35 Personen
Fitness-Teller mit Schweinsschnitzel und verschiedenen Salaten oder Gemüse	12.- Fr.	190.- Fr.	240.- Fr.
Suppe, verschiedene Salate mit heissem Schinken	12.- Fr.	190.- Fr.	240.- Fr.
Suppe, Gemüseteller, Pouletbrust, kleiner Dessert	14.- Fr.	250.- Fr.	290.- Fr.

Pizza / Pasta

«Im schönen Toggenburg geht's au Italienisches»

Menü	Lebensmittel pro Person	<u>Geschätzte</u> Arbeitsentschädigung der Köchinnen (Gruppenpreis)	
		8-15 Personen	16 – 35 Personen
Spaghettiplausch mit drei Saucen nach Wahl	8.- Fr.	210.- Fr.	260.- Fr.
Pizza	8.- Fr.	210.- Fr.	Nicht möglich
Lasagne	8.- Fr.	210.- Fr.	260.- Fr.

Typisch Schweiz

«äfach uhchogä guet!»

Menü	Lebensmittel pro Person	<u>Geschätzte</u> Arbeitsentschädigung der Köchinnen (Gruppenpreis)	
		8-15 Personen	16 – 35 Personen
Raclette: Käseplatten mit Kartoffeln (ohne Fleisch)	12.- Fr.	210.- Fr.	260.- Fr.
Salat oder Suppe Appenzeller Filet-Braten mit Speck ummantelt, Sauce, Gemüse, Beilage, Dessert	16.- Fr.	310.- Fr.	360.- Fr.
Salat Chähörnli und Appenzeller Siedwurst, Apfelmus Toggenburger Schlorzifladen zum Dessert	12.- Fr.	210.- Fr.	260.- Fr.
Salat «Ghackets und Hörnli» Apfelmus Bieberfladenparfait	12.- Fr.	210.- Fr.	260.- Fr.

Z'vieri

«en Energieschub zwüschedöre»

Menü	Lebensmittel pro Person	<u>Geschätzte</u> Arbeitsentschädigung der Köchinnen (Gruppenpreis)	
		8-15 Personen	16 – 35 Personen
Toggenburger Schlorzifladen, Früchte, Riegel	5.- Fr.	70.- Fr.	100.- Fr.

Abendessen

«Zome guete Grupphöck ghört en guete Z’Nacht»

Menü	Lebensmittel pro Person	Geschätzte Arbeitsentschädigung der Köchinnen (Gruppenpreis)	
		8-15 Personen	16 – 35 Personen
Pouletgeschnetzelttes, Reis (Curry-Gschnetzlets) mit Früchtespiessli	16.- Fr.	180.- Fr.	220.- Fr.
Grillbuffet mit Salaten: Schweine- Poulet-, Rindfleisch	20.- Fr.	320.- Fr.	370.- Fr.
Hackbraten mit Kartoffel-Gratin und einem Gemüse	12.- Fr.	210.- Fr.	260.- Fr.
«Gschwelti» mit verschiedenen regionalen Käsesorten	7.- Fr.	140.- Fr.	170.- Fr.
Kürbiscrème-Suppe Kalte Platte mit Ofenlochspeck, Pantli, Schinken verschiedene Käse und Brot	14.- Fr.	140.- Fr.	190.- Fr.

- ✚ Selbstverständlich können Sie Ihr Wunschmenü frei zusammenstellen – das sind einfach ein paar Ideen.
- ✚ Getränke stehen in ausreichender Menge im Keller bereit. Diese bieten wir Ihnen zu guten Konditionen, mit dem Mietvertrag erhalten sie die Getränkepreisliste. Sie können auch nur ein Teilsortiment von uns beziehen oder wir organisieren Ihre Wunschgetränke.
- ✚ Möchten Sie selber kochen und den Einkauf an uns übergeben? Kein Problem, wir besorgen Ihnen die Lebensmittel vom Dorfladen und der qualitativ hochstehenden Metzgerei ohne Aufpreis.