

Apéro-Vorschläge

Kontakt

Stump's Alpenrose
Vordere Schwendistrasse 62
CH-9658 Wildhaus SG

071 998 52 52
catering@stumps-alpenrose.ch
www.stumps-alpenrose.ch

Frisch, Regional und Saisonal

Die nachfolgend aufgeführten Vorschläge vermitteln Ihnen Ideen von möglichen Apéro Kompositionen. Lassen Sie sich von uns in einem persönlichen Gespräch beraten und begeistern!

Es ist unser Ansporn, den grösstmöglichen Anteil an regionalen Produkten zu verwenden, was je nach Saison schwanken kann. Erstklassige Zutaten sind das Geheimnis jeder guten Küche. Daraus machen wir kein Geheimnis.

Allgemeine Konditionen

Dienstleistung

Die Klang Sana Unternehmens AG sowie die Schwendi Catering GmbH hält sich vor, Dienstleistungen mit höheren Vorleistungen für die Organisation der Veranstaltung zusätzlich in Rechnung zu stellen.

Teilnehmerzahl

Die Anzahl Personen, welche uns bis zu 48 Stunden vor dem Apéro von Ihnen bekannt gegeben ist, ist für uns massgebend. Die von der Kundschaft angegebene Anzahl Gäste gilt als Berechnungsgrundlage für die Leistung. Ist die effektive Personenanzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung. Allfällige, durch zusätzliche Teilnehmer entstandene Mehrkosten, werden in Rechnung gestellt.

Haftung / Schäden

Die Kundschaft haftet für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Gerätschaften, Mobiliar und Umgebung des Veranstaltungsorts durch das eigene Verschulden, bzw. von den engagierten oder eingeladenen Drittparteien entstehen.

Die Klang Sana Unternehmens AG, Stump's Alpenrose AG und Schwendi Catering GmbH lehnt jegliche Haftung für Diebstahl und Beschädigung von Materialien und Gerätschaften ab, die von der Kundschaft oder von ihr beauftragten oder eingeladenen Drittparteien ins Haus gebracht worden sind.

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Die Kundschaft bezieht alle Speisen und Getränke von der Klang Sana Unternehmens AG / Schwendi Catering GmbH. Für selbst mitgebrachte Weine erheben wir ein Zapfengeld pro angebrochene 7.5dl Flasche.

Zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten

Wir richtet die Räume gemäss vorgängiger Absprache ein. Mehraufwand für zusätzliche Auf-, Um- oder Abbauarbeiten wird mit zusätzlichen Mitarbeiterstunden verrechnet. Die Kundschaft wird vorgängig informiert.

Verlängerung der Polizeistunde

Eine Verlängerung der Polizeistunde über 24.00 Uhr hinaus ist möglich. Zur Deckung der anfallenden Lohnkosten und Nachtarbeitszuschläge erheben wir folgende Gebühren:

- Bis 01.00 Uhr pro volle und angebrochene Stunde CHF 200.00
- Ab 01.00 Uhr pro volle und angebrochene Stunde CHF 250.00

Reinigungsarbeiten und Entsorgung

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendig werdende Spezialreinigungen sowie Entsorgungen (z.B. von Dekorationen oder Spielen) können der Kundschaft in Rechnung gestellt werden.

Zusätzlicher administrativer Aufwand

Mehraufwand für zusätzliche organisatorische Aufwände werden mit zusätzlichen Mitarbeiterstunden verrechnet. Die Kundschaft wird vorgängig informiert.

Apéro – Vorschläge

Apéro „Einfach“

- Mineral / Saft 0.5l
- 2 Gläser Weisswein oder Prosecco*
- Appenzeller Tschipps (von Brewbee), Nüssli und Salzstängeli

Preis pro Person CHF 26.50

Apéro „Bodenständig“

- Mineral / Saft 0.5l
- 2 Gläser Weisswein oder Prosecco*
- Kleine Zöpfli gefüllt (Fleisch/Vegetarisch)
- Gemüse-Sticks mit diversen Dipsaucen

Preis pro Person CHF 33.00

Apéro „Vielfältig“

- Mineral / Saft 0.5l
- 2 Gläser Weisswein oder Prosecco*
- Gemüse-Sticks mit diversen Dipsaucen
- Dreierlei Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Pilze
- Kleine «Chäschüechli»
- Mini Hacktätschli
- Mini Schlorzifladen
- Fruchtspiess

Preis pro Person CHF 49.00

Apéro „Saisonal“

Frühling/Sommer:

- Mineral / Saft 0.5l
- 2 Gläser Weisswein oder Prosecco*
- Kaltschale mit Gurken und Limetten
- Schinkengipfeli
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Preis pro Person CHF 35.00

Herbst/Winter:

- Mineral / Saft 0.5l
- 2 Gläser Weisswein oder Prosecco*
- Kürbissuppe
- Wildsalsiz (3 Sorten)
- Toggenburger Bloderkäsewürfel (mariniert)

Preis pro Person CHF 39.00

- Der Apéro ist für eine Dauer von 2 Stunden kalkuliert. Nach Ablauf dieser Zeit werden die Getränke separat in Rechnung gestellt.

*Wein und Prosecco wird durch Stump's Alpenrose definiert.

Apéro – Vorschläge

*Wenn Sie mehrere Snacks wählen, empfehlen wir, nicht für jede Person in voller Menge zu bestellen.
Gerne beraten wir Sie bei der Wahl persönlich.*

Zum knabbern

Appenzeller Tschipps (von Brewbee), Nüssli und Salzstängeli	Pro Person	3.50
Blätterteiggebäck 3 Sorten gefüllt und ungefüllt	Pro 3 Stück	8.00
Pikante Nussmischung	Pro Person	1.50
Knoblauch-Brot	Ab 2 Stück Pro Stück	3.00

Kalte Speisen

Kleine Zöpfli gefüllt (Fleisch)	Ab 10 Stück Pro 2 Stück	4.00
Kleine Zöpfli gefüllt (vegetarisch)	Ab 10 Stück Pro 2 Stück	3.00
Toggenburger Trockenfleisch und Käseplatte mit diversen Käsesorten und marinierte Bloderkäsewürfel dazu Schwingermöckli, Mostbröckli und Walliser Rohschinken	Ab 2 Personen Pro Person	11.00
Wildsalsiz (3 Sorten)	Pro Person	7.00
Toggenburger Bloderkäsewürfel (mariniert/geräuchert)	Pro Person	5.00
Melonenschnitt und Rohschinken (nur im Frühling/Sommer)	Ab 3 Stück Pro Stück	4.00
Waldrauchschinkenrolle mit Apfel und Käse gefüllt	Ab 6 Stück Pro 2 Stück	7.00
Gemüse-Sticks mit diversen Dipsaucen	Ab 3 Personen Pro Person	5.00
Dreierlei Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Pilze	Ab 6 Stück Pro Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Ab 4 Stück Pro 2 Spiess	4.00
Dörrtomatenmousse-Brötchen	Ab 5 Stück Pro Stück	4.00
Diverse Humus im Glas mit hausgemachtem Fladenbrot	Ab 5 Stück Pro Stück	3.00
Gemüse-Salate im Glas	Ab 5 Stück Pro Stück	3.00
Gebeiztes Forellenfilet auf Toast mit Meerrettich und Kapern	Ab 3 Stück Pro Stück	3.00
Kleine gefüllte Wrap mit Poulet/Gemüse	Ab 2 Stück Pro Stück	3.00
Gazpacho (nur im Frühling/Sommer)	Pro Person	5.00

Warme Speisen

Suppe im Töpfchen		Pro Person	6.00
Schinkengipfeli		Pro Stück	4.00
Chäschüechli		Pro Stück	5.00
Satay-Spiesse von der Ostschweizer Pouletbrust mit Erdnussauce	<i>Ab 5 Spiesse</i>	Pro Spiess	6.00
Mini Hacktätschli	<i>Ab 5 Stück</i>	Pro Stück	5.00
Wurst-Spiess	<i>Ab 5 Stück</i>	Pro Spiess	5.00
Curry-Wurst			6.00
Hausgemachter Flammkuchen <i>mit Speck und Zwiebeln / Gemüse</i> (je nach Saison belegt)	<i>Ab 6 Personen</i>	Pro Person	9.00
Quiche (Je nach Saison)	<i>Ab 6 Personen</i>	Pro Person	7.00
Gefüllte Pasta (je nach Saison)	<i>Ab 6 Personen</i>	Pro Person	8.00
Saisonaler Risotto	<i>Ab 3 Personen</i>	Pro Person	7.00
Chässpätzli mit Apfelmus	<i>Ab 4 Personen</i>	Pro Person	6.00
Käsefondue-Apéro (Hausmischung) (nur im Winter)	<i>Ab 2 Personen</i>	Pro Person	9.00
Raclette im Pfännchen (bei Feuerkugel)	<i>Ab 4 Personen</i>	Pro Person	9.00
Marroni im Ofen	<i>Ab 6 Personen</i>	Pro Person	7.00

Süssliche Schlemmereien

Gebrannte Crème im Glas		Pro Glas	5.00
Joghurtcrème im Glas		Pro Glas	5.00
Mousse im Glas (je nach Saison)		Pro Glas	5.00
Panna Cotta im Glas		Pro Glas	5.00
Mini-Crèmeschnitte	Ab 5 Schnitte	Pro Schnitte	3.00
Mini-Muffin	Ab 6 Muffin	Pro Muffin	1.00
Schlorzifladen (Toggenburger Spezialität)	Ab 6 Personen	Pro Person	5.00
Fruchtspiess		Pro Spiess	2.00
Exotischer Fruchtsalat im Glas		Pro Glas	3.00
Käseplatte mit Toggenburger Spezialitäten		Pro Person	11.00

Für den Durst

Fruchtbowle ohne Alkohol			7.00
Fruchtbowle mit Alkohol			9.50
Punsch			5.00
Glühwein			7.00
Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)		1 Liter	9.00
Bier		33cl	6.00
Apfelsaft / Orangensaft		1 Liter	12.00

Süssgetränke nach Wunsch (Shorley, Cola, Rivella, Citro etc.) 0.5l bis 1.25l

Gerne unterstützen wir Sie bei der Weinauswahl, unsere aktuelle Weinkarte senden wir Ihnen separat zu.