

APERERO- UND MENUVORSCHLÄGE

Liebe Gäste

Wir freuen uns über Ihr Interesse einen Anlass
im Casino Herisau durchzuführen.

Nachfolgend finden Sie einen Überblick unserer Angebote.

Spezielle und individuelle Wünsche und Anregungen
werden wir sehr gerne in einem persönlichen Gespräch
mit Ihnen Besprechen.

Auch den zum Menu passenden Wein
werden wir gerne empfehlen.

Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für weitere Auskünfte
zur Verfügung.

Die Menuvorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen,
Buffets ab 30 Personen berechnet und verstehen sich
in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwsT.

Apéro

Blätterteig- Konfekt

mit Käse, Sesam, Mohn

Preis nach Bestellung

Gemüsedips

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

pro Person / 3.20

Kleine gefüllte Laugenbrezel

mit Salami, Schinken, Käse

Stück 2.40

Canapés

(belegte Brötchen diagonal)

mit Salami, Schinken, Thon, Ei, Käse, Lachs, Spargeln, Rindstatar usw.

Stück 2.00

VIP- Brötli

Vollkorn;- Silserli;- Weissbrötli gefüllt

mit Salami, Schinken, Käse, Caprese, Rohschinken, Frischkäse, usw.

Stück 2.60

Meter Sandwiches

mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Eimousse, Käse

pro Meter 54.00

Apéro Spiessli

Tomaten- Mozzarella / Melone- Rohschinken

Stück 1.50

Apéro

Apéro Pizza

Margherita, Prosciutto

Stück 1.60

Schinkengipfeli

Stück 2.20

Mini Flammkuchen

Stück 1.40

Mini Beef- Burger & Mini Cheese - Burger

Stück 2.20

Mini Wraps

BBQ Chik`n & Lemon Chik`n

Stück 3.00

Yakitori Poulet - Spiessli

Chili, Curry, Ananans

Stück 2.20

Pangasiuschnusperli und / oder Chicken Nuggets

mit Tatarsauce

pro Person / 6.50

Snacks

Chips, Nüssli, Salzgebäck

Pro Person 2.00

für Sie zusammengestellt:

ab 20 Personen

Meter Sandwiches
Gemüsedips
Schinkengipfeli, Mini Flammkuchen
Appenzeller Käse & Mostbröckliplatte
kleine Tischbrötli
Chips, Nüssli, Salzgebäck

Pro Person 15.50

ab 50 Personen

Canapés
Saisonfrüchtespiegel
Käseplatte mit Birnbrot
Gemüsedips
Yakitori Poulet - Spiessli
Mini Pizzas
Schinkengipfeli
Apéro Spiessli
Chips, Nüssli, Salzgebäck

Pro Person 19.50

=> Gerne offerieren wir Ihnen einen exklusiven Stehlunch <=

Vorspeisen, Salate

Grüner Blattsalat

7.50

Gemischter Salat

8.50

Bunter Saisonsalat

mit lauwarmen Speckstreifen, Champignons & Croutons

10.50

Salatvariation an Sherrydressing

mit grillierten Riesenkrevetten

15.50

Vorspeisenteller „Casino“

Schinkenmousse im Blätterteigpastetli, grilliertes Gemüse, Lachs,
Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce, Gemüseterrine, Salatbouquet
(die verschiedenen Komponenten können Sie auch einzeln bestellen)

19.50

Tomatensalat „Caprese“

mit frischem Basilikum und Balsamicodressing

12.50

Melone- Rohschinken

serviert mit kleinem Salatbouquet

14.50

Fisch, Suppen

Pochiertes Pangasiusfilet an Zitronensauce

Wildreis & Broccoli

als Vorspeise 17.50

als Hauptgang 28.50

Seeteufelmedaillons auf Lauchgemüse

Safransauce, Petersilienkartoffeln

als Vorspeise 19.50

als Hauptgang 31.50

Tomatensuppe mit Basilikum

7.50

Appenzeller Brot- Kümmelsuppe

7.50

Kraftbrühe mit Einlage nach Wahl

Flädli, Eierstich, Gemüsestreifen, Backerbsen

7.00

Saisonsuppe

Spargel-, Kürbis-, usw.

8.00

Currycrèmesuppe

8.50

Unser Tipp :

Orangen- Karottensuppe mit Ingwer

9.00

Hauptspeisen

Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce

20.00

**Glasierter Schwedenbraten vom Schwein
an kräftiger Rotweinsauce**

22.50

Schweinsgeschnetztes mit Waldpilzen

18.50

Schweinshalssteak mit Kräuterbutter

21.00

**Gebratene Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel
auf Morchelrahmsauce**

36.50

**Pouletstreifen „Stroganoff“
mit Peperoni, Zwiebeln, Champignons und Gurken**

21.50

Pouletbrust mit Currysauce

20.00

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art

31.00

Hauptspeisen

Hausgemachter Hackbraten mit Jägersauce

18.50

**Kalbsrücken am Stück gebraten
an Pfefferrahmsauce**

32.00

Kalbpiccata nach Mailänder Art

29.50

Gespickter Rindsschmorbraten „Burgunder Art“

24.00

**Roastbeef rosa gebraten
mit Sauce Béarnaise**

41.50

Zartes Kalbssteak auf Steinpilzsauce

43.50

Unser Tipp :

„Casino- Teller“

Rindsfilet mit Kräuter- Tomatenkruste & Schweinsfilet im Speckmantel
an sämiger Steinpilzsauce

42.50

Beilagen:

(im Preis inbegriffen)

Kartoffelstock, Butternudeln, zweifarbige Spätzli, Trockenreis,
Kartoffelgratin, Rosmarin-Bratkartoffeln, Tessiner Polenta oder Weissweinsrisotto

Saisongemüse

Vegi- Hits

**Gemüse Lasagne
auf Tomatenwürfelchen**

17.50

**Canelloni mit Ricotta & Spinat
an Käserahmsauce**

18.00

**Risotto "Toscana"
mit Peperoni, Dörrtomaten, Oliven, Zucchetti & Parmesan**

18.50

**Tomatenrahmnudeln
mit Tofu und buntem Gemüse**

15.50

**Appenzeller Chäshörnli
mit Knusperzwiebeln & Apfelmus**

19.00

Früchte Curry im Mandelreisring

17.50

Einfache Gerichte

Vesperplättli

mit diversem Aufschnitt und Käse,
garniert mit Silberzwiebeln, Tomaten, Essiggurken, usw.

17.50

Ofenfrischer Fleischkäse

Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin

17.00

Heisser Beinschinken

Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin

17.50

Appenzeller Siedwurst

mit Chähhörnli & Röstzwiebeln

18.50

Äpler- Magronen mit Apfelmus

mit Speck Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm

16.50

Fitessteller

knackige saisonale Salate
mit Pouletbrust und Kräuterbutter

18.50

mit Schweinssteak und Kräuterbutter

24.50

Buffets

Salatbuffet

Zehn Sorten Salate mit Garnituren & zwei verschiedene Saucen
10.00 (als Vorspeise)

Buure z'Morge

Kaffee, Tee, heisse Milch
Schokolade, Ovomaltine, Orangenjus, Multi Vitaminsaft, Ananassaft
Brotauswahl, Butterzopf, Gipfeli
Butter, diverse Konfituren, Honig, Nutella
frische Früchte, Müesli, Yoghurt
Fleisch- Käseplatte
verschiedene warme Eierspeisen
Speck, Cipolatta
23.00

Italienisches Buffet

Vitello tonnato
Parmaschinken mit Melonen
Meeresfrüchtesalat
Tomatensalat mit Mozzarella
Anti Pasti
Gemischte Salate mit italienischer Sauce

Geschmorter Rindsbraten an Barolosauce
Lasagne al Forno
kleine Kalbfleischröllchen mit Salbei
Basilikum- Polenta
Weissweinrisotto
Ratatouille und Zucchettigemüse

Tiramisu
Frische Früchte
Panna Cotta
Käseplatte mit Trauben & Brot
62.00

Spaghetti- Plausch

Grüner Salat

Spaghetti- Buffet

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

Mascarponecrème mit Früchten

29.50

nur Buffet 17.50

Bratenbuffet

Schweinscarrée-, Kalbs- und Lammgigotbraten, Roastbeef

Braune-, Pilzrahm- und Hollandaisesauce

Kartoffelgratin, Butternudeln und drei Saisongemüse

Dessert nach Wahl

43.50

Fondue Chinoise

Schweins-, Kalbs-, Rinds- und Pouletfleisch

mit verschiedenen Saucen, Essiggemüse & Früchten

Pommes Frites & Trockenreis

27.50

Asiatisches Buffet

Pikanter Papayasalat, Kokosnusssuppe mit Krevetten

Pouletbruststreifen mit Red Thai Curry und WOK- Gemüse

Rindfleischwürfel an grünem Curry mit Zuckererbsen

Schweinefleisch süß- sauer mit frischer Ananas & Asia- Gemüse

Gedämpfter Basmatireis

Gebratener Reis mit Gemüse und Sojasauce

Dessert nach Wahl

39.50

Appenzeller Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet, Trockenfleischplatte, Appenzeller Käse

Brot- Kümmelsuppe im Bürli serviert

Schweinsbraten, Hackbraten, kleine Siedwürste, Ofenfleischkäse

Rotweinsauce und Senf

Chäshörnli und Kartoffelgratin

Lauchgemüse, Karotten & geschmorte Bohnen

Dessert nach Wahl

50.00

Dessertbuffet

Schokoladenmousse hell und dunkel

Fruchtsalat, Caramelchöpfli

Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtsauce

Saisonfrüchte, Waldbeecrème

Mascarpone- Ananascrème

kleine Crèmeschnitten, drei Sorten Glace

Mini Berliner-, Profiteroles

Biberfladenparfait, Méringues & Schlagrahm

18.00

mit Käseplatte und Nussbrot

+ 4.50

Gerne geben wir Ihnen auch einen individuellen Vorschlag für IHR Buffet

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

7.50

mit Vanille- Glace und Rahm

9.50

Biberfladenparfait mit Früchten und Rahm

11.00

Apfel- Strudel

mit Mohnsamen und Vanillesauce

9.50

Moussen- Variation

Toblerone weiss, Stracciatella, Waldbeeren

11.50

Lauwarme Zwetschgen im Rum oder heisse Waldbeeren

mit Vanilleglace und Rahm

9.50

Gebrannte Crème mit Rahm

7.50

Warmes Schokoladensoufflée mit Vanilleglace

12.50

Safranhalbgefrorenes

mit marinierten Dörripflaumen und Kumquats

12.50

Schwarzwäldertote oder Fruchtetorte

Stück 6.50

Angebot- und Preisliste für Saalbenützung

Kleiner Saal	bis 200 Sitzplätze	pro Tag	150.00
		ab 17 Uhr	80.00
Kleiner Saal 1 halber Raum	bis 80 Sitzplätze	pro Tag	120.00
		ab 17 Uhr	50.00
Grosser Saal	bis 750 Sitzplätze / oder 1200 Stehplätze		
	Reservierung über Gemeinde Herisau 071 354 54 26		
Sitzungszimmer	8 bis 18 Plätze	pro Tag	50.-
Seminar- Pausenangebot	Kaffee, Tee, Orangenjus, Mineral Früchte, vormittags Gipfeli	pro Person	11.-

Infos:

- Für Seminare und Kurse stehen Ihnen bis zu 6 verschiedene Gruppen- Räume zur Verfügung. Die Grösse dieser Räumlichkeiten variiert zwischen 8 - 40 Plätzen.
- Für die Benutzung der kleinen Säle mit Essen wird keine Saalmiete erhoben.
- Für Seminare geben wir gerne detaillierte Auskunft.
- Es stehen technische Hilfsmittel wie Hellraumprojektor, Leinwand und Flipchart zur Verfügung. Diese sind im Preis inbegriffen.
- Mietkosten Beamer: 50.- / Einsatz- Tag
- Akustikanlage mit Mikrofon: 50.- / Einsatz- Tag
- Das Casino Herisau verfügt über Public Wireless.
- Bei weiteren individuellen Verpflegungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Reservationen und Auskünfte unter:

www.casinoherisau.ch / casino@herisau.ar.ch oder +41 (0)71 351 10 97