



APÉRO & CATERING

Genuss aus der Schwyter
Traditions-Backstube

APÉRO

INHALT

CROSTINI

Baguette	4
Paillasse dunkel	4

MINI-BRÖTLI

Mini-Bürli	5
Mini-Paillasse	5
Mini-Schlumberger	5
Mini-Laugenrugeli	5
Mini-Laugenbrötli	5
Mini-Neugass-Brötli	5

HÄPPLI

Mini-Küchlein	6
Empanadas	6
Mini-Pizza-Focaccina	6
Mini-Tortilla-Wraps	6
Grissini gewickelt	6
Fleisch- und Käseplatte	6

GEMÜSE-DIP

Kräuterquark	7
Frischkäse- Cranberry-Dip	7
Hummus-Dip	7
Cocktail-Dip	7

SALATE

Süsskartoffelsalat mit Rucola	8
Mediterraner Fenchel-Bohnen-Salat	8
Eblysalat mit Orangen	8
Fenchel-Apfel-Tatar mit Currylinsen	8
Hähnchensalat mit Mangosauce	9
Bündner Gerstensalat	9
Tomaten-Mozzarella- Mango-Salat	9
Karotten-Minze-Tatar mit Hüttenkäse	9

SPIESSLI

Melone-Rohschinken	10
Appenzellerkäse- Mostbröckli	10
Tomaten-Mozzarella	10
Gruyère-Olive	10
Früchte	10

LÖFFEL

Rauchlachs mit Gurkenspaghetti	11
Crevettencocktail auf Eisbergsalat	11
Schweinskarree mit Sauce Tatar	11
Vitello Tonnato	11
Couscous-Salat mit Fetakäse	11
Siedfleischatar mit Gemüse	11

SÜSSES

Mini-Gipfel	12
Mini-Berliner	12
Mini-Cornet	12
Mini-Pâte-à-choux	12
Mini-Muffins	13
Brownie-Würfel	13
Mini-Erdbeer-Törtli	13
Blechkuchen	13

FINGERFOOD PLATTEN

Crostini-Platte Deluxe	14
Crostini-Platte Classic	14
Crostini-Platte Vegi	14
Mini-Brötli-Platte Deluxe	15
Mini-Brötli-Platte Classic	15
Mini-Brötli-Platte Vegi	15
Mini-Küchlein-Platte	16
Apéro-Häppli-Platte	16
Mini-Süsses-Platte	16

XXL

Gefüllte Halbmeter- & Meterbrote	17
Jumbobrezel	17

GETRÄNKE

Softdrinks für den bedienten Anlass	18
Softdrinks für Lieferungen	18
Bier	18
Kaffee	18
Tee	18

WEINE

Schaumwein	19
Weisswein	19
Rotwein	20

TIPPS

Apéro Classic	21
Apéro Riche	21
Apéro Supérieur	21
Getränke-Tipps	21
Profi-Tipps	21

INFOS

Beratung	22
Lieferung	22
Abholung	22
Mietartikel/Geschirr	22
Lieferfristen	22
Bediente Anlässe	22

LEGENDE

 Brotauswahl	 Vegetarisch
 Varianten	 Warme Speise
 Bestellfrist	 Mindestbestellmenge

Alle Preise sind inkl. MwSt. angegeben
(8.1% bei Catering-Anlässen, 2.6% bei Lieferungen).



HERZLICH WILLKOMMEN

Ob Produktepräsentation, Vernissage, Firmenessen, Geschäftseröffnung, Hochzeit, Geburtstag oder sonst ein besonderer Anlass – wir lassen ihn unvergesslich werden! Schwyter ist Ihr St. Galler Catering-Partner für alle Gegebenheiten, vom einfachen Büro-Znüni bis zum eleganten Stehlunch und mehr, im festlichen Zelt auf der grünen Wiese oder an einem anderen besonderen Ort.

Bringen Sie Ihre eigenen Vorstellungen und Ideen ein. Wir versuchen, all Ihre Wünsche zu erfüllen und dem Anlass Ihre persönliche Note zu verleihen. In dieser Broschüre finden Sie unsere meistgefragten Apéro- und Cateringkreationen. Für weiterführende Angebote beraten wir Sie gerne persönlich. Eine unverbindliche Offerte können Sie telefonisch oder via Kontaktformular anfordern. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und wünschen Ihnen viel Spass beim Stöbern und Träumen.

CROSTINI

Unsere Crostini werden in ca. 3–4 Bissen genossen und wahlweise aus unserem Baguette oder dem Paillasse dunkel hergestellt. Hübsch angerichtet werden sie auf schwarzen Mehrwegplatten zu Ihnen geliefert.



Brotauswahl: • Baguette • Paillasse dunkel



Fleisch und Fisch: • Schinken • Salami • Thonmasse • Lachs* • Mostbröckli* mit Hüttenkäse

Vegetarisch: • Eimasse • Dörrtomatenmousse • Kräuterquark • Erbsenaufstrich mit Philadelphia • Gemüsesugo • Philadelphia mit Gurke, Radieschen und Kresse (April-September) • Frischkäse mit Spargeln und Erdbeeren* (April-Juni)



2 Arbeitstage im Voraus



10 St. pro Sorte

beliebig kombinierbar

*3.10
CHF/St.

2.85
CHF/St.

MINI- BRÖTLI

Unsere Mini-Brötli sind ein Genuss in 6–8 Bissen, die in Folie verpackt in Körbchen geliefert werden. Stellen Sie sich Ihre Traumbrötchen aus verschiedenen Brotsorten und Füllungen zusammen.



 **Brotauswahl:** • Bürli • Paillasse (dunkel/knusper) • Schlumberger • Laugenrugeli • Laugenbrötli • Neugass-Brötli • Ciabatta • Feigen-Nuss-Brötli

 **Fleisch und Fisch:** • Fleischkäse • Salami • Schinken • Trutenschinken • Thonmasse • Mostbröckli* • Roastbeef* • Rohschinken* • Lachs*

Vegetarisch: • Tomaten-Mozzarella • Appenzellerkäse • Brie • Gruyère • Kräuterquark • Eimasse

 2 Arbeitstage im Voraus

 10 St. pro Brötli-Sorte und 5 St. pro Füllung

*beliebig
kombinierbar*

***3.60**
CHF/St.

3.30
CHF/St.

HÄPPLI

Mini-Küchlein und Empanadas geniesst man in ca. 4 Bissen und die Focaccinas und Wraps in 6 Bissen. Unsere Mini-Küchlein, Empanadas und Focaccinas gibt's frisch aus dem Ofen. Geliefert werden sie noch warm und dann auf schwarzen Mehrwegplatten präsentiert.



Kann warm geliefert werden 

MINI-KÜCHLEIN



- Provence
- Spinat-Rüebli
- Käse-Zwiebel
- Käse



2 Arbeitstage im Voraus



10 St. pro Sorte

2.60
CHF/St.



Kann warm geliefert werden 

MINI-EMPANADAS



- Hackfleisch
- Ricotta & Spinat
- Thunfisch
- Gemüse (Rüebli, Pfälzer, Sellerie, Lauch)



2 Arbeitstage im Voraus



20 St. pro Sorte

2.60
CHF/St.



Kann warm geliefert werden 

MINI-PIZZA-FOCACCINA



- Tomaten-Mozarella
- Peperoni-Olive
- Schinken-Salami
- Schinken-Pilze



2 Arbeitstage im Voraus



10 St. pro Sorte

3.20
CHF/St.



Kann warm geliefert werden 

MINI-TORTILLA-WRAPS



- Poulet-Curry
- Tomaten-Mozarella



2 Arbeitstage im Voraus



10 St. pro Sorte

3.50
CHF/St.



Kann warm geliefert werden 

GRISSINI GEWICKELT



- Rohschinken-Frischkäse mit Schnittlauch-Bändli



2 Arbeitstage im Voraus



20 St.

2.80
CHF/St.



inkl. 1 Paillasse

FLEISCH- & KÄSEPLATTE

GROSS FÜR 6 PERSONEN (CA. 660 G),
KLEIN FÜR 4 PERSONEN (CA. 490 G)



- Rohschinken
- Bauernschinken
- Salami • Brie
- Appenzellerkäse
- Hummus
- Schwarze Oliven
- Garnitur



2 Arbeitstage im Voraus



4 Pers.

42.00
CHF/St.

58.00
CHF/St.
6 Pers.

GEMÜSE DIP

Unsere leichten Gemüsedips gehören zu jedem ausgewogenen Apérobuffet. Geliefert wird in Einweg-Bechern auf schwarzen Mehrweg-Platten.



KRÄUTERQUARK-DIP

 2 Arbeitstage
im Voraus

 10 St.

2.90
CHF/St.



FRISCHKÄSE-
CRANBERRY-DIP

 2 Arbeitstage
im Voraus

 10 St.

2.90
CHF/St.



HUMMUS-DIP

 2 Arbeitstage
im Voraus

 10 St.

2.90
CHF/St.



COCKTAIL-DIP

 2 Arbeitstage
im Voraus

 10 St.

2.90
CHF/St.

SALATE

Unsere knackigen Salate sind Häppchen von ca. 4–5 Bissen. Sie werden frisch geliefert in Einweg-Bechern und auf schwarzen Mehrweg-Platten präsentiert.



SÜSSKARTOFFEL-SALAT MIT RUCOLA, BOHNEN UND PARMESAN



2 Arbeitstage im Voraus



10 St.

4.20
CHF/St.



MEDITERRANER FENCHEL-BOHNEN-SALAT MIT BROTCROÛTONS



2 Arbeitstage im Voraus



10 St.

4.20
CHF/St.



EBLYSALAT MIT ORANGEN UND MARINIERTER MOZZARELLAKUGEL



2 Arbeitstage im Voraus



10 St.

4.20
CHF/St.



FENCHEL-APFEL-TATAR MIT CURRYLINSEN



2 Arbeitstage im Voraus



10 St.

4.20
CHF/St.

SALATE

Unsere knackigen Salate sind Häppchen von ca. 4–5 Bissen. Sie werden frisch geliefert in Einweg-Bechern und auf schwarzen Mehrweg-Platten präsentiert.



HÄHNCHENSALAT
MIT MANGOSAUCE
UND HIMBEERE

 2 Arbeitstage
im Voraus

 10 St.

4.20
CHF/St.



BÜNDNER
GERSTENSALAT
MIT SALSIZ

 2 Arbeitstage
im Voraus

 10 St.

4.20
CHF/St.



TOMATEN-
MOZZARELLA-
MANGO-SALAT

 2 Arbeitstage
im Voraus

 10 St.

4.20
CHF/St.



KAROTTEN-MINZE-
TATAR MIT
HÜTTENKÄSE

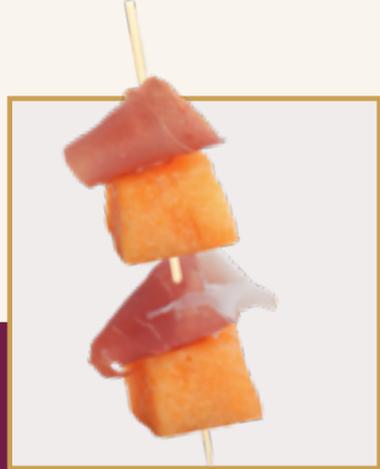
 2 Arbeitstage
im Voraus

 10 St.

4.20
CHF/St.

SPIESSLI

Unsere Spiessli ergeben ca. 4 Bisse und sind perfekt für einen Stehapéro. Sie bieten leichte, frische, süsse und salzige Geschmäcker und ergänzen das Apéro-Buffer optimal.

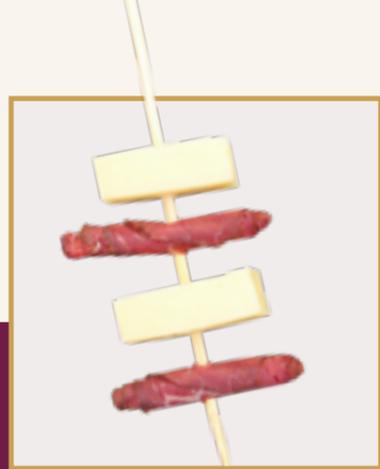


MELONE-ROHSCHINKEN-SPIESSLI

2 Arbeitstage im Voraus

10 St.

2.80
CHF/St.

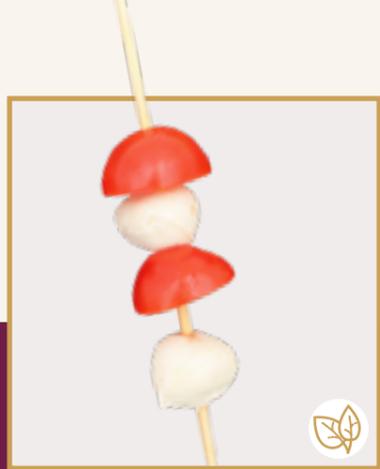


APPENZELLERKÄSE-MOSTBRÖCKLI-SPIESSLI

2 Arbeitstage im Voraus

10 St.

2.80
CHF/St.

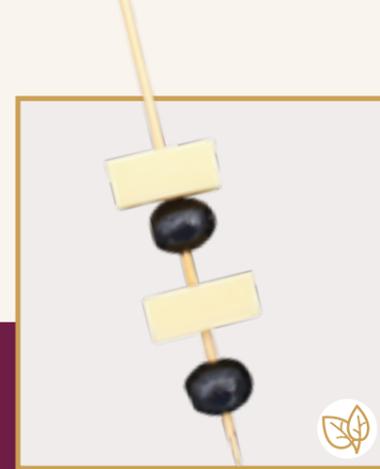


TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSLI

2 Arbeitstage im Voraus

10 St.

2.80
CHF/St.



GRUYÈRE-OLIVE-SPIESSLI

2 Arbeitstage im Voraus

10 St.

2.80
CHF/St.



FRÜCHTE-SPIESSLI

2 Arbeitstage im Voraus

10 St.

2.80
CHF/St.

LÖFFEL

Unsere eleganten Apéro-Löffel werten jeden Anlass auf. Die 1–2 Bissen purer Genuss werden in hochwertigen Mehrweglöffeln geliefert und mit Details versehen, die Ihre Gäste bestimmt beeindrucken werden.



RAUHLACHS MIT GURKENSPAGHETTI

2 Arbeitstage im Voraus

20 St.

3.20
CHF/St.



CREVETTENCOCKTAIL AUF EISBERGSALAT

2 Arbeitstage im Voraus

20 St.

3.20
CHF/St.



SCHWEINSKARREE (NIEDERGEGART) MIT SAUCE TATARE

2 Arbeitstage im Voraus

20 St.

3.20
CHF/St.



VITELLO TONNATO (HAUCHDÜNNER KALBSBRATEN MIT THUNFISCHSAUCE)

2 Arbeitstage im Voraus

20 St.

3.20
CHF/St.



COUSCOUS-SALAT MIT FETAKÄSE

2 Arbeitstage im Voraus

20 St.

3.20
CHF/St.



SIEDFLEISCHTATAR MIT GEMÜSE UND MEERRETTICH

2 Arbeitstage im Voraus

20 St.

3.20
CHF/St.

SÜSSES

Auch etwas Süsses darf bei einem gelungenen Apéro nicht fehlen. Unsere Mini-Artikel ergeben ca. 3–4 Bisse und werden auf schwarzen Mehrwegplatten geliefert. Von knusprig bis cremig ist für alle etwas dabei!



MINI-GIPFEL



- Appenzeller-Nussgipfel
- Mandelgipfel



2 Arbeitstage im Voraus



10 St. pro Sorte

1.50
CHF/St.



MINI-BERLINER



- Himbeere
- Aprikose (Saison November–März)



2 Arbeitstage im Voraus



20 St. pro Sorte

2.10
CHF/St.



MINI-CORNET



- Schoggimousse
- Diplomacréme



2 Arbeitstage im Voraus



20 St. pro Sorte

2.70
CHF/St.



MINI-PÂTE-À-CHOUX



- Schoggimousse
- Diplomacréme



2 Arbeitstage im Voraus



20 St. pro Sorte

2.20
CHF/St.

SÜSSES



Auch etwas Süsses darf bei einem gelungenen Apéro nicht fehlen. Unsere Mini-Artikel ergeben ca. 3–4 Bisse und werden auf schwarzen Mehrwegplatten geliefert. Von knusprig bis cremig ist für alle etwas dabei!



MINI-MUFFINS

- Blaubeeren
- Schoggistückli

2 Arbeitstage im Voraus

20 St. pro Sorte

1.30
CHF/St.



BROWNIE-WÜRFEL (4X4 CM)

2 Arbeitstage im Voraus

20 St.

1.90
CHF/St.



MINI-ERDBEER-TÖRTL

2 Arbeitstage im Voraus

20 St.

2.60
CHF/St.



BLECHKUCHEN (8X8 CM ODER 4X4 CM)

- Rhabarber-Quark (März–April)
- Aprikosen-Quark (Mai–Juli/Oktober–Februar)
- Zwetschgen (August–September)
- Sauerkirsche-Quark (August–September)

2 Arbeitstage im Voraus

20 St.

2.10
CHF/St.
4x4 cm

3.70
CHF/St.
8x8 cm

FINGER FOOD PLATTEN

Unsere Fingerfood Platten machen Ihnen die Apéroplanung einfach! Die im Preis inbegriffene, nachhaltige Einwegverpackung kann direkt aufs Buffet gestellt werden. Bitte beachten Sie, dass je nach Brotauswahl 5–7 Stück je Crostini-Sorte auf die Platte passen.

TIPPS

Reicht je nach Hunger für 5–7 Personen beim Apéro Classic. Für Apéro Riche und Supérieur empfehlen wir verschiedene Platten mit ca. 8–9 bzw. 10–11 salzigen und süssen Stückli pro Person zu kombinieren.



CROSTINI-PLATTE DELUXE

- Baguette • Paillasse dunkel
- Philadelphia mit Gurke, Radiesli und Kresse
- Grillgemüse-Sugo • Lachs
- Hüttenkäse mit Mostbröckli

2 Arbeitstage im Voraus

1 Platte

78.00
CHF/PL.



CROSTINI-PLATTE CLASSIC

- Baguette • Paillasse dunkel
- Thonmasse
- Schinken
- Eimasse
- Salami

2 Arbeitstage im Voraus

1 Platte

75.00
CHF/PL.



CROSTINI-PLATTE VEGI

- Baguette • Paillasse dunkel
- Eimasse
- Grillgemüse-Sugo
- Erbsli mit Philadelphia
- Dörrotomatenmousse

2 Arbeitstage im Voraus

1 Platte

75.00
CHF/PL.

FINGER FOOD PLATTEN

Ob klassisch oder deluxe – unsere Fingerfood Platten machen Ihnen die Apéroplanung einfach! Die im Preis inbegriffene, nachhaltige Einwegverpackung kann direkt aufs Buffet gestellt werden.



MINI-BRÖTLI-PLATTE DELUXE

20 MINI-SANDWICHES MIT DELUXE-FÜLLUNGEN

- 5x Neugassbrötli mit Roastbeef
- 5x Ciabatta mit Rohschinken
- 5x Laugenbrötli mit Lachs
- 5x Feigen-Nuss-Brötli mit Brie

2 Arbeitstage
im Voraus

1 Platte

78.50
CHF/PL.



MINI-BRÖTLI-PLATTE CLASSIC

20 MINI-SANDWICHES MIT CLASSIC-FÜLLUNGEN

- 5x Bürli mit Fleischkäse
- 5x Paillassli-Knusper mit Appenzellerkäse
- 5x Laugenbrötli mit Thon
- 5x Neugassbrötli mit Salami

2 Arbeitstage
im Voraus

1 Platte

72.50
CHF/PL.



MINI-BRÖTLI-PLATTE VEGI

20 MINI-SANDWICHES MIT VEGETARISCHEN FÜLLUNGEN

- 5x Bürli mit Appenzellerkäse
- 5x Paillassli-Knusper mit Brie
- 5x Laugenbrötli mit Kräuterquark
- 5x Neugassbrötli mit Eimasse

2 Arbeitstage
im Voraus

1 Platte

72.50
CHF/PL.

TIPPS

Reicht je nach Hunger für 7–10 Personen beim Apéro Classic. Für Apéro Riche und Supérieur empfehlen wir verschiedene Platten mit ca. 8–9 bzw. 10–11 salzige und süsse Stückli pro Person zu kombinieren.

FINGER FOOD PLATTEN

Ob süss oder salzig – unsere Fingerfood Platten machen Ihnen die Apéroplanung einfach! Die im Preis inbegriffene, nachhaltige Einweg- verpackung kann direkt aufs Buffet gestellt werden.

TIPPS

Reicht je nach Hunger für 5–7 Personen beim Apéro Classic. Für Apéro Riche und Supérieur empfehlen wir verschiedene Platten mit ca. 8–9 bzw. 10–11 salzigen und süssen Stückli pro Person zu kombinieren.



MINI-KÜCHLEIN-PLATTE

33x MINI-KÜCHLEIN GEMISCHT MIT FOLGENDEN SORTEN

- 14 Mini-Küchlein Käse
- 12 Mini-Küchlein Spinat-Rüebli
- 7 Mini-Küchlein Provence (mit mediterranem Gemüse)

2 Arbeitstage im Voraus

1 Platte

79.50
CHF/PL.



APÉRO-HÄPPLI-PLATTE

35x APÉRO-HÄPPCHEN

- 14 Mini-Küchlein Spinat-Rüebli
- 14 Mini-Empanadas Gemüse
- 7 Mini-Küchlein Käse

2 Arbeitstage im Voraus

1 Platte

79.50
CHF/PL.



MINI-SÜSSES-PLATTE

32x MINI-SÜSSES

- 8x Mini-Mandelgipfel
- 8x 4x4cm Brownie
- 8x Mini-Nussgipfel
- 8x 4x4cm Früchte-Quark-Kuchen saisonal (Aprikose, Zwetschgen, oder Kirsche)

2 Arbeitstage im Voraus

1 Platte

62.50
CHF/PL.

Mehr Infos unter
shop.schwyster.com

XXL

Unsere XXL-Meterbrote und Brezeln dürfen auf keiner guten Party fehlen! Damit für jeden etwas dabei ist, können verschiedene Füllungen ausgewählt werden. Geliefert wird in einem Einweg-Karton, der direkt zur Präsentation verwendet werden kann.



GEFÜLLTE HALBMETER- UND METERBROTE

-  **Brotauswahl:** • Baguette • Paillasse dunkel/knusper • Laugenbaguette
-  **Fleisch und Fisch:** • Fleischkäse • Salami • Schinken • Trutenschinken • Thonmasse
- Vegetarisch:** • Tomaten-Mozzarella • Appenzellerkäse • Brie • Gruyère • Kräuterquark • Eimasse
- Spezialfüllungen*:** • Mostbröckli • Roastbeef • Rohschinken • Lachs
-  2 Arbeitstage im Voraus

HALBMETERBROT

45 CM (11 STÜCK À 4CM)
MAX. 2 FÜLLUNGEN PRO BROT

33.50
CHF/St.

28.50
CHF/St.

METERBROT

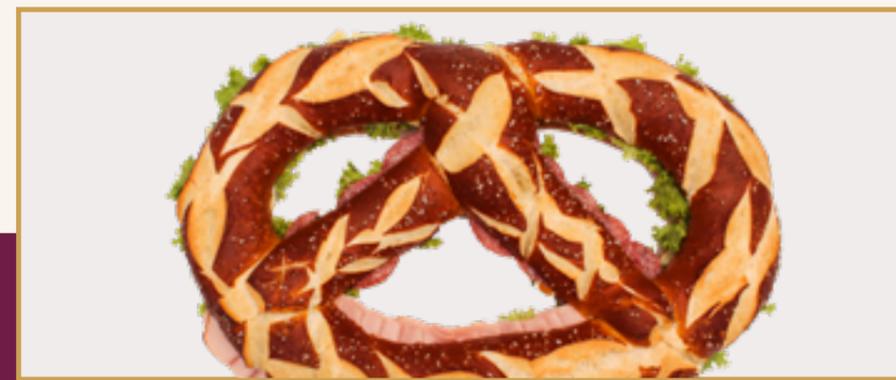
1 M (25 STÜCK À 4CM)
MAX. 3 FÜLLUNGEN PRO BROT

***74.50**
CHF/St.

64.50
CHF/St.

Ab einer Spezialfüllung gilt ein Aufpreis von 10 CHF

Ab einer Spezialfüllung gilt ein Aufpreis von 10 CHF



JUMBOBREZEL

GEFÜLLT, CA. 1.8 KG, GESCHNITTEN (CA. 32 STÜCK À 4 CM)

max. 3 Füllungen pro Brezel

-  **Fleisch und Fisch:** • Fleischkäse • Salami • Schinken • Trutenschinken • Thonmasse
- Vegetarisch:** • Tomaten-Mozzarella • Appenzellerkäse • Brie • Gruyère • Kräuterquark • Eimasse
- Spezialfüllungen*:** • Mostbröckli • Roastbeef • Rohschinken • Lachs

 2 Arbeitstage im Voraus

Ab einer Spezialfüllung gilt ein Aufpreis von 10 CHF

***74.50**
CHF/St.

64.50
CHF/St.

GETRÄNKE

Hochwertige Getränke gehören zu einem gelungenen Anlass dazu. Wir ersparen Ihnen das Schleppen und liefern Ihre Lieblingsgetränke auch gerne inklusive Gläser oder Tassen.

*Auf Anfrage
Kaffeesspezialitäten
vom Turm-Piaggio*

SEIT 1903

ACKEREI



SOFTDRINKS FÜR DEN BEDIENTEN ANLASS

		CHF
• Wasser spritzig oder still	1.5l	7.70
• Coca-Cola	1.5l	8.70
• Rivella rot	1.5l	8.70
• Shorley	1.5l	8.70
• Orangensaft	1.0l	9.90



SOFTDRINKS FÜR LIEFERUNGEN

	PET	CHF
• Valser spritzig o. still	0.5l	3.80
• Schwyters Eistee Zitrone, Pfirsich, Kräuter o. Früchte	0.5l	3.80
• Schwyters Bioschorle Cassis o. Holunder	0.5l	3.80
• Coca-Cola	0,45l	3.80
• Rivella rot	0,5l	3.80
• Shorley	0,5l	3.80



BIER

	MW	CHF
Schützengarten		
• Lager hell	50 cl	6.30
• Edelspez	33 cl	5.20
• St. Galler Klosterbräu	33 cl	5.20
• Alkoholfrei	33 cl	5.20



KAFFEE

- Espresso
- Café Crème

3.90
CHF/St.

TEE

- Schwarztee
- Kräuter
- Früchte

3.60
CHF/St.

Die Getränke (ausgenommen Rotwein) werden gekühlt geliefert. Eine Kühlung vor Ort, falls gewünscht, wird vom Kunden gewährleistet. Geschlossene Flaschen werden zurückgenommen (ausgenommen Spezialbestellungen).

WEISS-WEIN

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl von Weisswein vor, welchen wir zur Begleitung Ihres Apéros empfehlen. Geliefert wird der Wein bei bedienten Anlässen inklusive Kühlung und hochwertigen Gläsern.

JEIO EXTRA DRY DOC PROSECCO

Prosecco Jeio Extra Dry besitzt eine feine Frucht, lieblichen Geschmack. Er ist leicht und frisch, würzig, sehr harmonisch und elegant.

Schaumwein

29.80
CHF/0,75l

GOLDBEERE RIESLING-SILVANER (OSTSCHWEIZ)

Frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel, elegant, feinfruchtig und präsen- te Zitrusfrucht. Würzige Note wie zarter Muskat, Aromen nach Zitrus- früchten und Äpfel. Weich und elegant im Abgang, besitzt eine feine Frucht, lieblichen Geschmack. Er ist leicht und frisch, würzig, sehr harmonisch und elegant.

Weisswein

32.60
CHF/0,75l

SAUVIGNON BLANC LANGUEDOC (FRANKREICH)

Frisch, fruchtig, mundig In der Nase ist der Wein angenehm aromatisch mit der Frische von Limetten und Grapefruits. Im Gaumen überzeugt dieser saftige Sommerwein durch ein ausgeglichenes Fruchtsäure-Spiel. Die südländische Zitrusaromatik wiederholt sich. Eine anhaltende Erfri- schung.

Weisswein

31.90
CHF/0,75l

CHATEAUX THIEULEY BLANC BORDEAUX AC (FRANKREICH)

Der rassige exotische fruchtige Thieuley blanc ist ohne Holzkontakt ausgebaut und in seiner frischen Art ein idealer Aperitif und ein un- komplizierter Begleiter für Speisen.

Weisswein

30.40
CHF/0,75l

LUGANA DOC LE FORNACI TOMMASI VITICOLTORI (ITALIEN)

Tommasi, eine hoch ange- sehene Winzerfamilie mit breiter Palette an klassi- schen Spezialitäten von der Region am Gardasee, keltert ihren Lugana rein- sortig aus Trebbiano zu einem frischen Wein mit würzigen Noten und exo- tisch fruchtigen Aromen.

Weisswein

31.00
CHF/0,75l

CHIAR DI LUNA BIANCO DI MERLOT DI TICINO DOC ANGELO DELEA (SCHWEIZ)

Dieser Weisswein gekel- terte Merlot von Angelo Delea, bei der die farbgege- bene Häuten der dunklen Traube vor der Gärung separiert werden, zeigt sich fruchtig und rund. Eine Spezialität.

Weisswein

33.60
CHF/0,75l

ROT-WEIN

Die folgenden Rotweine begleiten ein Buffet von warmen und kalten Häppchen und passen speziell gut zu unseren Gourmet-Löffeln. Geliefert werden bei bedienten Anlässen auch hochwertige Rotweingläser.

GOLDBEERE/ PINOT NOIR BLAUBURGUNDER (OSTSCHWEIZ)

Sehr intensive Nase mit Aromen von reifen Zwetschgen, Himbeeren und dezenter Holzaromatik. Leicht süsslicher Auftakt. Am Gaumen Schmelz und wiederum viel Frucht. Mittlerer Körper mit harmonischer Struktur. Samtig, weich und fruchtbetont im Abgang.

Rotwein

29.80
CHF/0,75l

LE PETIT PAS MAS JANEIL LANGUEDOC (FRANKREICH)

Grenache noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre, 6 Monate in Barriques. In der Nase ist der Wein sehr ausdrucksstark mit Aromen von roten Beeren und Garrigue-Kräutern. Am Gaumen ist der Wein sehr vollmundig, mit sehr angenehmen, seidigen Tanninen. Der Abgang ist anhaltend, aromatisch, mit Aromen von Gewürzen und frischen roten Früchten.

Rotwein

33.00
CHF/0,75l

ZWEIGELT BURGENLAND GERNOT HEINRICH (ÖSTERREICH)

Das Burgenländer Weingut von Heike und Gernot Heinrich ist eine der gesuchtesten Adressen für grosse österreichische Rotweine. Mit den samtigfülligen Körpern und dem typischen Duft nach Kirschen, weiss dieser Zweigelt zu begeistern.

Rotwein

33.00
CHF/0,75l

SEMBRO RIBERA DEL DUERO DO BODEGAS Y VINEDOS DEL JARO (SPANIEN)

Der Sembro präsentiert die Tugenden des Weinguts, bereits jung mit einer reinen Frucht, herrlicher Intensität, Temperament und vorbildlicher Balance.

Rotwein

35.70
CHF/0,75l

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC TOMMASI VITICOLTORI (ITALIEN)

Der Ripasso ist ein Valpolicella, der durch ein zweites Vergären mit den noch warmen abgepressten Traubenhäuten des Amarone mehr Fülle und Komplexität erhält. Quasi die «ideale Mitte» zwischen beschwingtem Valpolicella und wuchtigem Amarone.

Rotwein

38.70
CHF/0,75l

Die Getränke (ausgenommen Rotwein) werden gekühlt geliefert. Eine Kühlung vor Ort, falls gewünscht, wird vom Kunden gewährleistet. Geschlossene Flaschen werden zurückgenommen (ausgenommen Spezialbestellungen).



ST. GALLEN
FEINBAU

Bei der Planung sind wir Ihnen gerne behilflich.

INFOS

Beratung ist wertvoll und für Sie kostenlos und unverbindlich. Unser Team nimmt sich gerne Zeit, Sie umfassend zu beraten.

BERATUNG

Sind noch Fragen offen? Wir beraten Sie gerne kostenlos und unverbindlich. Bei speziellen Wünschen und grösseren Anlässen vereinbaren Sie am besten einen kostenlosen Beratungstermin mit unserem Team. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

Telefon: 071 228 50 60
E-Mail: catering@schwyter.com

LIEFERUNG

Montag bis Freitag, Samstag und Sonntag auf Anfrage.

Lieferkosten je nach Zustellkreis um St. Gallen:
0-5 km CHF 10
5-10 km CHF 20
10-15 km CHF 30
Ausserhalb dieser Zustellkreise wird pro Kilometer ab St. Gallen je 2 CHF verrechnet.

ABHOLUNG

Gerne liefern wir kostenlos in eine Filiale Ihrer Wahl, wo Sie die Bestellung zu den entsprechenden Öffnungszeiten abholen können. Die Mehrwegplatten können ebenfalls in der Filiale retourniert werden. Mehr Informationen zu den Filialen und deren Öffnungszeiten finden Sie unter www.schwyter.com/standorte/

MIETARTIKEL/ GESCHIRR

Die verschiedenen Häppchen werden in einer Ein- oder Mehrwegverpackung, wie bei den einzelnen Angeboten beschrieben, geliefert, und auf Mehrwegplatten präsentiert. Zusätzlich ist es möglich, bei uns Geschirr wie Teller, Besteck, Gläser und auch Mobiliar wie Stehtische, Tische, Stühle oder Chafings, Wärmeboxen und Dekoration auszuleihen.

LIEFERFRISTEN

Die spezifische Bestellfrist ist jeweils bei den einzelnen Produkten angegeben. Bei grossen Apéros bitten wir Sie um eine frühere Kontaktanfrage. Die Angaben im Cateringordner sind Richtwerte und unverbindlich.

BEDIENTE ANLÄSSE

Brauchen Sie professionellen Service an Ihrem Anlass? Der Stundensatz für unsere ServicemitarbeiterInnen beträgt wie folgt:

Anlassverantwortliche/r: CHF 79.00 pro Stunde
Service-
BuffetmitarbeiterIn: CHF 59.00 pro Stunde

Alle Preise sind inkl. MwSt. angegeben (8.1% bei Catering-Anlässen, 2.6% bei Lieferungen).

TIPPS

Beim Zusammenstellen des Apéros muss bedacht werden, ob lediglich der Appetit angeregt oder eine komplette Mahlzeit ersetzt werden soll. Wir empfehlen daher unterschiedliche Mengen pro Gast, je nach Apéro-Typ. Gerne beraten wir Sie persönlich, sollten noch Fragen offen bleiben.

GETRÄNKE-TIPPS

Wir liefern auch Getränke und passende Gläser zur Miete für Ihren Anlass. Mehr Infos zum Getränkeangebot finden Sie ab Seite 11 in diesem Katalog.

Menge: ca. 6–7 dl pro Person
Anteile: ½ mit, ½ ohne Alkohol

Vorschläge z. B. Prosecco, Weisswein, Rotwein, Orangensaft, Mineralwasser oder Schwyters Eistee

APÉRO CLASSIC

Findet vor einem Mittag- oder Nachtessen statt oder dient als kleine Verpflegung zwischendurch.

Dauer: 20–30 min.
Portionen: 4–5 Stück p. P.
Gewicht: 80–120 g p. P.

Vorschläge (p. P.)
A) 4–5 Crostini
B) 2–3 Mini Brötli oder 2–3 Stücke vom XXL-Brezel
C) Fleisch- und Käseplatte

APÉRO RICHE

Dieser Apéro ist reichhaltiger, länger und bereits eine Zwischenmahlzeit. Er findet zum Beispiel nach einem Event statt.

Dauer: 40–60 min.
Portionen: 6–8 Stück p. P.
Gewicht: 180–240 g p. P.

Vorschläge (p. P.)
A) 3 Mini Brötli, 1 Gemüsedip, 2 Spiesse, 1 Süsses Häppli
B) 3 Crostini, 2 warme Häppli, 2 Gemüsedips, 1 süsses Häppli

APÉRO SUPÉRIEUR

Dieser Apéro ersetzt eine Mahlzeit und wird zum Beispiel in Form eines Stehlunches am Mittag angeboten.

Dauer: 60–90 min.
Portionen: 10–12 Stück p. P.
Gewicht: 340–440 g p. P.

Vorschläge (p. P.)
A) 3 Crostini, 2 Empanadas, 1 Gourmet-Löffel, 2 Salätchen, 3 Süsse Häppli
B) 2 Mini-Brötli, 3 Mini-Chüechli, 2 Gemüsedips, 3 Süsse Häppli

MEHR TIPPS VOM PROFI

- Männer essen generell mehr als Frauen und Kinder
- Je mehr Gäste total dabei sind, desto weniger Stücke pro Person werden eingerechnet
- Süsse Häppchen runden vor allem grössere Apéros wie den Apéro Riche oder Supérieur ab
- Spiesse, Gemüse oder Salate haben einen geringeren Nährwert als z. B. Crostini und Mini-Brötli

OFFENE FRAGEN?
WIR BERATEN SIE GERNE UNTER:
071 228 50 60





AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei Ihrem Anlass unterstützen zu dürfen.

Sie planen einen grösseren Event und benötigen zusätzliche Services wie Bedienung, Mobiliar oder Geschirr zur Miete oder möchten sich generell gerne von Experten beraten lassen? Unter www.schwyster.com/catering können Sie via Formular eine unverbindliche Offerte anfordern. Mit Fragen oder dem Wunsch nach Beratung kontaktieren Sie uns am besten via catering@schwyster.com oder telefonisch unter 071 228 50 60.

Sie möchten nur den Apéro und benötigen keine weiteren Services? Dann bestellen Sie direkt im Online-Shop unter www.shop.schwyster.com

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!
IHR TEAM DER BÄCKEREI SCHWYTER