



Trommeln Sie Freunde und Familie zusammen – denn jetzt wird mit uns gefeiert!

Damit bei Ihrem Fest alles perfekt ist, sorgen wir für das Ambiente und Sie für die gute Laune sowie die Gäste. Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder eine spontane Feier – bei uns sind Sie in guten Händen.

Beschwingt, ausgelassen, überraschend und voller Stimmung – so erleben Sie ein Fest mit uns. Ein Event, das kulinarisch und emotional lange in Erinnerung bleibt.

Inhalt dieser Broschüre

Unsere Philosophie

Unser Angebot

Unsere Referenzen

Über Uns

Inhaltsverzeichnis

UNSERE PHILOSOPHIE	3
UNSER ANGEBOT.....	3
CATERINGANGEBOT:	4
APÉRO ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN:	4
APÉRO 1	5
APÉRO 2	5
APÉRO 3	5
APÉRO 4	5
MENÜS	6
ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN:.....	6
HAUPTGERICHTE	7
FISCH.....	7
VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE.....	8
VEGANES HAUPTGERICHT	8
SÜSSSPEISEN	8
AUSGEWÄHLTE MENÜS:	9
MENÜ 1.....	9
MENÜ 2.....	9
MENÜ 3.....	9
MENÜ 4.....	9
MENÜ 6.....	10
MENÜ 7.....	10
MENÜ 8.....	11
GRILLBUFFETANGEBOT:	11
STREETFOOD-ANGEBOT:	12
GASTGEBER.....	12
UNSERE REFERENZEN:	13
ÜBER UNS.....	13
KOPF VON EVENTO CATERING.....	14

Unsere Philosophie

Wir sind immer unterwegs im Namen des guten Geschmacks. Egal ob im Hof Ihrer Firma für ein Business-Event, in Ihrem Garten für eine Geburtstagsparty oder am See für Ihre Hochzeit – unser Catering steht Ihnen jederzeit und überall zur Verfügung. Das Evento-Catering-Team zaubert frisches, qualitativ hochwertiges Streetfood direkt bei Ihrer Veranstaltung, unabhängig vom Ort, für unvergessliche kulinarische Erlebnisse

Unsere Philosophie: Modern, bodenständig und authentisch.

Unser Essen: Nachhaltig, raffiniert und extrem gut.

Unser Geheimrezept: Handgemacht mit Liebe.

Wir vereinen Qualität und Gastfreundschaft für einzigartige Genusserlebnisse.

Sie und wir: Ein perfektes Match.

Unser Angebot

Haute Cuisine muss es nicht immer sein! Genießen Sie unsere hausgemachten Spezialitäten, hergestellt aus den besten regionalen Zutaten mit Leidenschaft und Raffinesse – ein wahrer Gaumenschmaus! Lassen Sie sich von uns überraschen.

Feiern Sie mit uns Ihren besonderen Tag der Liebe oder einen stilvollen Abend mit der Familie. Egal, zu welchem Anlass Sie anstossen möchten – wir machen Ihr Fest unvergesslich. Mehr als nur leidenschaftliche Gastronomen, sind wir auch erfahrene Event-Planer. Wir kümmern uns um alles, von Tischkarten und Dekoration bis hin zur musikalischen Begleitung, und organisieren Ihren Anlass von A bis Z.

- ❖ Mit Foodanhänger (4.5m länge) Streetfood
- ❖ Caterings von Apéro
- ❖ Buffets (Grill, Salat, Dessert, Apéro etc.)
- ❖ Hochzeitscatering
- ❖ Eventcatering
- ❖ Getränke

Cateringangebot:

Apéro zum selber zusammenstellen:

Kalt:

Portion Chips, Salznüssli, Salzstengel	4.00Fr.
Knackiges Gemüse mit Kräuterdip im Gläsli	2.50 Fr.
1/2 Canapée (einfach belegt) mit Bündnerfleisch, Salami, Rindstatar, Schinken, Thon, Lachs, Käse, Ei	3.00 Fr.
Blätterteigflüte mit Rohschinken oder Rauchlachs	2.50 Fr.
Grissini mit Rohschinken	2.00 Fr.
Bruschetta mit Tomate-Basilikum / Oliventapenade / Pilztatar	2.00 Fr.
Gemischte Oliven schwarz & grün (60 g)	4.00 Fr.
Schälchen mit gereiftem Parmesan	5.00 Fr.
Kirschtomaten-Mozzarella-Spiessli	2.00 Fr.
Laugenbrezel mit Rauchlachs und Sauerrahm	4.50 Fr.
Windbeutel mit Limettencreme und Rauchlachs	3.00 Fr.
Windbeutel mit Wachtelei und würziger Kräutercreme	3.00 Fr.
Pumpernickel mit geräucherter Felche	3.00 Fr.
Gefüllte Hobelkäserolle mit Ziegenfrischkäse	3.00 Fr.

Warm:

Mini- Frühlingsrolle mit Sojasauce oder Sweet Chilisauce	3.50 Fr.
Zwiebel- oder Käsekuchen (pro Stück)	3.50 Fr.
Pinsa mit Tomaten und Mozzarella	4.00 Fr.
Flammkuchen mit Chorizo	3.50 Fr.
Pouletfilet, in Kokos gebacken, mit Peperoni - Chutney	4.00 Fr.
Poulet Spiessli Satay (pro Stück)	3.00 Fr.
Betrunkene Riesencrevette auf feurigem Peperoni- Relish	3.00.Fr.
Bodensee Felchenknusperli im Weinteig mit Tartarsauce	3.00 Fr.
Karotten- Ingwer- Capuccino	3.50 Fr.
Thai- Curry- Capuccino mit Jakobsmuschel- Spiesschen	3.50 Fr.
Hausgemachte mini Hamburger (1 Stück)	4.00 Fr.

Apéro 1

Datteln im Speckmantel,
Geröstete Mandeln, Blätterteig flute
Hausgemachtes Gewürzbrot
Appenzeller Käsefladen, Schinkengipfeli

CHF 15.50 / Person

Apéro 2

Knackiges Gemüse mit Kräuterdip
Verschiedene Canapés
Bruschetta mit Tomaten und Büffelmozzarella
Windbeutel, gefüllt mit Limettencreme und Rauchlachs
Grissini mit Rohschinken

CHF 14.50 / Person

Apéro 3

Karotten-Ingwer Cappuccino
Appenzeller Käseroulade mit Ziegenfrischkäse
Baguette Canapé mit Rohschinken, Ei, und Salami

CHF 17.50 / Person

Apéro 4

Champagner-Schaumsüppchen mit Lauchstroh
Windbeutel mit Wachtelei und würziger Kräutercreme
Antipasti Variation mit Olivenbrot
Poulet Filet, in Kokos gebacken, mit Peperoni - Chutney
Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Artischocken - Käsedip überbacken
Hausgemachte mini Hamburger

CHF 24.50 / Person

MENÜS

Zum selber zusammenstellen:

Vorspeisen

Kalt:

Gemischter Saisonsalat mit Croutons	12.00 Fr.
Grüner Blattsalat mit Kernen und Balsamico-Dressing	10.00 Fr.
Nüsslisalt mit Ei	13.00 Fr.
Randensalat mit Baumnüssen und kleinem Salatbouquet	12.00 Fr.
Caesarsalat mit Pouletstreifen Croutons & Sbrinz	16.00 Fr.
Geräuchertes Forellenfiletmousse mit Toast und Butter	17.00 Fr.
Geräucherter Wildlachs, Meerrettichschaum, Salatgarnitur	18.00 Fr.

Warm:

Kartoffel-Pastinakensuppe mit Schwarzbrotcroutons	12.00 Fr.
Rieslingcreme Suppe mit Rahmhaube und Schnittlauch	12.00 Fr.
Kraftbrühe mit Eier, Gemüse	13.00 Fr.
Blätterteigkrapfen auf Pilzragout	15.00 Fr.
Raviolo auf einem Lauchbeet	16.00 Fr.
Apenzeller Käsewähe mit Salatbouquet	17.00 Fr.

Hauptgerichte

Schweinesteak „Appenzeller Art“ überbacken mit Mostbröckli und Käse serviert mit Butternudeln und Gemüsebukett	25.00 Fr.
Maispoulardenbrust an Safranschaum serviert auf mediterranem Risotto	28.00 Fr.
Glasierter Kalbsbraten an einem Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Marktgemüse	28.00 Fr.
« Zürcher Geschnetzertes » mit frischer Rösti und Marktgemüse	34.00 Fr.
Niedergegarter Schweinshohrückenbraten an einer Morchel-Cognacrahmsauce mit getrüffeltem Kartoffelstock und glasiertem Wurzelgemüse	30.00 Fr.
Rindsschmorbraten « al Barolo » mit hausgemachtem Kartoffelstock und Marktgemüse	34.00 Fr.
Niedergegartes Kalbsfilet an einer Calvadossauce serviert mit Kartoffelgratin und Bohnenbündel	49.00 Fr.
Rindsfiletmedaillons auf einem kräftigen Rotweinjus serviert mit hausgemachten Spätzli und glasierten Karottenstäbchen	49.00 Fr.

Fisch

Zander-Saltimbocca mit Safranrisotto und grilliertem Gemüse	31.00 Fr.
Gebratenes Saiblingsfilet mit Limetten-Kartoffelstampf serviert mit Babykarotten und Rieslingsauce	28.00 Fr.

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Pasta serviert mit Gemüserahmsauce und Trüffel	26.00 Fr.
Blätterteig Pilz gefüllt mit frischen Pilzen an einer feiner Cremesauce	24.00 Fr.
Kräuter-Mascarponerisotto mit Zucchetti-Piccata	21.00 Fr.

Veganes Hauptgericht

Tufo-Gemüse-Curry an fruchtiger roter Currysauce serviert mit Basmatireis	24.00 Fr.
---	-----------

Süssspeisen

Tobleronemousse mit Rahm	10.00 Fr.
Gebrannte Creme	9.00 Fr.
Thurgauer Süssmostcremé mit Apfelringli	11.00 Fr.
Zimtparfait mit Rotwein-Zwetschgen	12.00 Fr.

Ausgewählte Menüs:

Menü 1

Blattsalat mit Ei und Speck

Schweinssteak „Appenzeller Art“
überbacken mit Mostbröckli und Käse
serviert mit Butternudeln und Gemüsebukett

Biberfladenparfait auf Rotweinzwetschgen

CHF 43.50 / Person

Menü 2

Tomatencremesuppe

Maispoulardenbrust an Safranschaum
serviert auf mediterranem Risotto

Lauwarmer Schokoladenkuchen
und Vanilleeis

CHF 43.50 / Person

Menü 3

Gemischter Salat

Glasierter Kalbsbraten an einem Rosmarinjus
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Schokoladenmousse mit Passionsfrucht Coulis

CHF 48.50 / Person

Menü 4

Sellerie-Dattelsuppe oder gemischter Salat

« Zürcher Geschnetzertes »
mit frischer Röstli und Marktgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen
und Vanilleeis

CHF 52.00 / Person

Menü 5

Kürbiscremesuppe mit einer Rahmhaube und Zimtcroustons

Niedergegarter Schweinshohrücken Braten
an einer Morchel-Cognacrahmsauce
mit getrüffeltem Kartoffelstock
und glasiertem Wurzelgemüse

Toblerone Mousse

CHF 56.00 / Person

Menü 6

Sellerie-Dattelsuppe

Zander an einem Safranschaum
dazu Venerereis und Lauchgemüse

Rindsschmorbraten « al Barolo »
mit getrüffeltem Kartoffelstock
und Marktgemüse

Crema Catalana

CHF 64.00 / Person

Menü 7

Gemischter Salat
mit Croûtons

*

Gefüllte Ravioli auf
Gemüsebeet

**

Niedergegartes Kalbsfilet an einer Calvados Sauce
serviert mit Kartoffelgratin und Bohnenbündel

Schokoladenkuchen mit
Vanilleeis

CHF 70.00 / Person

Menü 8

Champagnerschaumsuppe
mit einem Jakobsmuschelspiess

*

Tomaten-Ruccola-Salat
mit Seranoschinken, Cherrytomaten
und Parmesan

**

Rindsfilet (US) an einem Rosmarinjus
dazu getrüffelter Kartoffelstock

Crema Catalana

CHF 97.50 / Person

Grillbuffetangebot:

«Easy» Grillbuffet (à Discretion)

-Bratwurst, Cervelat, Schüblig, Poulet -Kartoffeln mit Sour Cream, Grillgemüse
-4 verschiedene Salat (nach Saison) mit Brot

Grillbuffet Preis. CHF 45.00

«Medium» Grillbuffet (à Discretion)

-Bratwurst, Cervelat, Schüblig, Poulet, Schweinssteak, Burger, Spareribs -Kartoffeln mit
Sour Cream, Grillgemüse
-6 verschiedene Salat (nach Saison) mit Brot

Grillbuffet Preis CHF 57.00

«Deluxe» Grillbuffet (à Discretion)

-Bratwurst, Cervelat, Schüblig, Poulet, Schweinssteak, Burger, Spareribs, Burger, Rindsfilet,
Kalbshohrücken
-Kartoffeln mit Sour Cream, Grillgemüse, gefüllte Champignons
-8 verschiedene Salat (nach Saison) mit Brot

Grillbuffet Preis CHF 70.00

Streetfood-Angebot:

Wir bieten folgendes aus unserem Foodanhänger an:

- Black Angus Burger im Sweet Smokey Bun
- Crispy Chicken Burger
- Homestyle Pulled Beef Burger im Briochbun
- Topped Fries
- Süsskartoffel Pommes Frites / Normale Pommes Frites
- Hot Dogs
- Soya Burger mit BBQ Sauce
- Diverse Würste auf dem Gasgrill
- Chääshörnli (3 verschiedene Sorten)

Wir bauen unser Sortiment stetig aus, wir passen uns gerne Ihren Bedürfnissen an. Sprechen Sie uns auf Ihre Wünsche an und wir machen alles möglich.

Gastgeber

Professionell, dynamisch und gastfreundlich.

Wir garantieren dir ein sorgenfreies und genussvolles Erlebnis. Dein Wohl und deine Wünsche stehen für uns an erster Stelle. Neben der kulinarischer Begleitung bieten wir dir gerne auch unser erfahrenes Serviceteam an, das sich vor Ort umfassend um dich und deine Gäste kümmert.

Personal

Die Personalstunden werden nach tatsächlichem Aufwand abgerechnet. Der Personalbedarf variiert je nach Veranstaltungsart, Ablauf, Angebot und Personenzahl. Als Faustregel kann mit einem Personalkostenanteil von ca. 20 - 25 % der Gesamtkosten gerechnet werden.

Anfahrtskosten

Für die Fahrt zum Veranstaltungsort berechnen wir eine Pauschale von 150,- pro Fahrstunde (inkl. Fahrer).

Table Top

Unsere Speisen werden in wiederverwertbarem Geschirr serviert. Bei Sonderwünschen werden die Preise nach Aufwand neu berechnet.

Unsere Referenzen:

Diverse Apéro-Catering für Hochzeiten

Diverse Event-Caterings für unterschiedliche Anlässe

Jährliche Organisation des Caterings für Daydance in verschiedenen Grössenordnungen:

- ❖ Olma Daydance mit 5000 Gästen
- ❖ Lerchenfeld mit 2000 Gästen
- ❖ Dreilinden mit 1200 Gästen
- ❖ Schläpfer Areal mit 1200 Gästen
- ❖ Badi St. Margrethen mit 1500 Gästen

Food Partner 15 Jahre FM1

Neu: Catering CSIO

Erfolgreiche Führung von drei Restaurants

Beteiligung an Eventfirma mit diversen Daydances

11 Tage Olma Käsehörnlialp (über 500kg rohe Hörnli)

Ausrichtung diverser Hochzeiten bis zu 200 Personen mit Grillbuffet

Betreibung der Machbar an allen Heimspielen des FC St. Gallen

Gerne stellen wir auf Anfrage weitere Referenzen zur Verfügung.

Über Uns

Unser Team bei Evento-Catering steht für eingespielte Zusammenarbeit und Expertise. Mit vier erfahrenen Kadermitarbeitern, die bereits seit 3 bis 5 Jahren gemeinsam an Bord sind, und einem Team von etwa 20-40 engagierten Mitarbeitern, haben wir ein starkes Fundament für Erfolg geschaffen. Unsere Stärke beruht auf soliden Partnerschaften mit renommierten Zulieferern und Kooperationen, die es uns ermöglichen, Qualität und Innovation konstant zu gewährleisten. Wir sind stolz auf unser umfassendes Netzwerk innerhalb der Gastronomiebranche, das uns wertvolle Kooperationen und gegenseitigen Austausch bietet. Als Team vereinen wir individuelle Stärken zu einer leistungsstarken Einheit, um jedes Event aussergewöhnlich und einzigartig zu gestalten.

Kopf von Evento Catering

Vor zehn Jahren schloss ich meine Weiterbildung zum Chefkoch HF mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis erfolgreich ab und trat meine erste Stelle als Küchenchef an, bevor ich nach Australien ging. Nach meiner Rückkehr arbeitete ich in verschiedenen Restaurants als Küchenchef, bis ich mich 2019 für die Selbstständigkeit entschied. Mit Unterstützung meiner Partnerin, Familie und Geschäftspartnern übernahmen wir im Mai 2019 das Restaurant Dreilinden. In den folgenden Jahren kamen das Restaurant Vorstadtbeiz und das Restaurant Arena hinzu.

Neben der Leitung der Restaurants blicke ich auf 15 Jahre Erfahrung in Catering und Eventorganisation zurück. In dieser Zeit organisierten wir auch zahlreiche Hochzeiten, Firmenanlässe, Geburtstage und Events, sowohl in unseren eigenen Restaurants als auch an externen Orten.

Meine Stärken:

- ❖ Top ausgebildet
- ❖ Führungserfahrung
- ❖ Erfahrung als Geschäftsführer
- ❖ Motiviert und unternehmerisch denkend
- ❖ Lokale Verwurzelung
- ❖ Breites Fachwissen
- ❖ Internationale Erfahrungen
- ❖ Belastbar in Stresssituationen
- ❖ Unkompliziert und lösungsorientiert

Aktuell leite ich das Restaurant Dreilinden mit 200 Sitzplätzen (seit fünf Jahren), das Restaurant Vorstadtbeiz mit 70 Sitzplätzen (seit März 2021) und das Restaurant Arena mit 150 Sitzplätzen (seit November 2022). Zusätzlich bin ich Mitbegründer einer Eventfirma Vadian Event AG.

Kontaktdaten:

Oliver Scheuber

info@restaurantarenasg.ch

071 311 04 44

079 755 84 33