



WIR
SIND
FREUND
DEINER
SINNE

Einzigartige kulinarische Erlebnisse für alle Sinne schaffen, das ist unser Kredo.

Als Eventagentur verstehen wir es Geschichten, Kulinarik und Design mit einer Prise Interaktion zu verbinden.

Wir lieben das Spiel mit den Erwartungen und Vorstellungen unserer Gäste.
Zu welchem Anlass auch immer, wir sind Freund Deiner Sinne und überraschen Dich mit kreativen Ideen.

**Geniesse das Lesen
unserer ausgewählten Kompositionen
auf den folgenden Seiten.**

P F E F F E R B E E R E
FOODSTORIES

Apéro	5 -7
Vorspeise	9
Hauptgang	11
Dessert	13
Buffet	14-15
Massgeschneidert	17
Kundenportfolio	18
AGB's	19
Über uns	21
Kontakt	22





P F E F F E R B E E R E

FOODSTORIES

Apéro Brett

Preis pro Brett

Kleines Apéro Brett

190.00

- Mini Gemüse Rohkost mit Hummus-Dip VEGAN
- Pumpernickel mit Pantli-Tatar
- Rüebli-Ingwer Shot VEGAN
- Roggenbrot mit Erbsen-Chili-Crème VEGAN
- Randen-Frischkäse-Crêpe VEGI

-> kleines Apérobrett für ca. 10 Personen

Grosses Apéro Brett

360.00

- Mini Gemüse Rohkost mit Hummus-Dip VEGAN
- Pumpernickel mit Pantli-Tatar
- Rüebli-Ingwer Shot VEGAN
- Roggenbrot mit Erbsen-Chili-Crème VEGAN
- Randen-Frischkäse-Crêpe VEGI
- Gefüllte Mini-Pepperoni mit Linsen-Crème VEGAN
- Lachs Blini
- Frühgebrot-Käse Schnitte VEGI
- Zwiebel-Tartelet VEGI

-> grosses Apérobrett für ca. 10 Personen



●
P F E F F E R B E E R E
— FOODSTORIES —

Apéro Preis pro Box

Smørrebrød - Mehrkornbrote 112.50

Pantli-Tatar mit Gurke und Blumenkohl
Kräuter-Frischkäse mit Thymianhonig VEGI
Linsen-Crème mit Erbse und Nüssen VEGAN
Rindstartar mit Ei und Zwiebelsprossen
Rauchlachs mit Meerrettich, Mohn und Dill

-> 15 Stk. - 3 pro Sorte

Smørrebrød - Box - To Go 112.50

-> Smørrebrød-Box mit 15 Brot
-> Abholung im Bühler oder Lieferung

Antipasti Apéroplatte 135.00

Mozzarella, Parmesan, Pecorino, Prosciutto di Parma,
grobe Salame, marinierte Oliven,
Balsamico Zwiebeln, dazu hausgemachtes,
gegrilltes und im Öl eingelegtes Gemüse;
Peperoni, Aubergine, Zucchetti, dazu Grissini

Antipasti - Box - To Go 135.00

Menge Apéro Riche -> ca. 5 Personen
Menge normaler Apéro -> ca. 10 Personen
-> Abholung im Bühler oder Lieferung



●
P F E F F E R B E E R E
 ————— FOODSTORIES —————

Vorspeise	Preis pro Person	als Hauptgang
Pfefferbeeren Salat Wildkräutersalat mit Käse-CROUTONS und Aprikosendressing <small>VEGI</small>	13.50	
Rindstatar mit Yuzu, Ei, Röstzwiebel und Wasabimayo	18.50	35.50
Hausgebeizter Schweizer Lachs im Nori-Mantel mit Erbsen, Mandelcrème, Minze und Forellenkaviar	17.50	34.50
Hummus mit Wassermelone dazu Brunnenkresse, Radieschen, Schnittlauchöl und Pinienkerne <small>VEGAN</small>	14.50	
Ceviche vom Schweizer Zander mit Chili und Koriander	16.00	28.50
Salmorejo mit Bauernspeck, Ei und Kräutern	13.50	
Zwischengang	Preis pro Person	
Wassermelonen-Gazpacho mit Feta-Minz-Salat <small>VEGAN</small>	13.00	
Yuzusorbet aufgegossen mit Lallier Champagner <small>VEGI</small>	14.50	
Schweizer Alpen Kaviar Berg-/Alp zertifiziert Eine Delikatesse aus dem Alpenraum. 20g Dose Oona Caviar N° 103 - traditionell dazu Toast	59.00	

Für alle unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch und Shrimps!



●

P F E F F E R B E E R E
 ————— FOODSTORIES —————

Hauptgang	Preis pro Person	Vegi / Vegan
Schweizer Zander mit Choron-Espuma, Zitronenrisotto und geröstetem Fenchel	37.00	33.00
Flat Iron vom Appenzeller Rind 36h gegart mit Kalbsjus, Süßkartoffelpüree und Pak Choi im Misosud	36.00	32.00
Ostschweizer Pouletoberschenkel-Steak mit Fregola-Rucola-Salat, Dörrtomaten und Zitronen-Knoblauch Butter	32.00	28.00
Randengersotto mit geröstetem Blumenkohl, Tahinimandelsauce, Lauchmoos und Gartenkresse <small>VEGI/VEGAN</small>	27.50	

vegane Alternative als Hauptkomponente:
Hausgemachter Nussbraten aus Dörrtomaten und Kräutern mit Wurzelgemüsejus



P F E F F E R B E E R E
FOODSTORIES

Dessert	Preis pro Person
Schokomousse mit Schoko-Küchlein, Crumble und Zitrone	13.00
Thymian-Pavlova mit gegrillten Nektarinen, Vanillecreme und Pistazien	14.00
Kirschen-Tarte mit Haselnusscreme und Sauerrahm Espuma	12.00
Käseplatte von Kündig Feinkost mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney	16.50

BUFFET-OPTIONEN

Preis pro Person

VORSPEISEN BUFFET (ab 30 Personen)**Salatbar:** Blattsalat, Rucola, Couscous, Rüebli

18.50

Toppings: Geröstete Nüsse, Granatapfelkerne, Cherry Tomaten, Mozarella Perlen, eingelegte Zwiebeln

Dressing: Brennesseldressing, Aprikosendressing, Kräuter Joghurtsauce

Suppenbar: Sommerliche Gurkenkaltschale, Wassermelonengazpacho

15.50

GRILL BUFFET (ab 30 Personen)**Fleisch**

- St. Galler OLMA Bratwurst
- Schüblig
- Lammspiesse mit Knoblauch-Kräuter-Marinade
- Schweinehalsspiesse mit Paprika-Marinade
- Rindshuftspiesse mit scharfer Marinade
- Poulet- Oberschenkel- Steak mit Senf-Marinade

58.00

4 Fleisch nach Wahl

Vegi

- Appenzeller Grillkäse
- Thurgauer Grilltofu mariniert
- Mais

2 Vegi nach Wahl

Salate

4 Salate nach Wahl

- Blattsalat mit gerösteten Nüssen VEGAN
- Randensalat mit Ziegenkäse und karamellisierte Baumnüsse
- Fregola-Rucola-Salat mit Getrockneten Tomaten
- Quinoa-Gemüse Salat VEGAN
- Orientalischer Couscous Salat VEGAN
- Kartoffelsalat mit Essiggurken
- Powpow Salat mit Limette, Chili, Koriander

Beilagen

- Neue Bratkartoffeln vom Fass
- Grillgemüse mit Kräuteröl vom Fass

●
P F E F F E R B E E R E
— FOODSTORIES —

PAELLA (ab 30 Personen) Preis pro Person

Ein Klassiker für alle Sinne – es lädt zum gemeinsamen Erleben und Geniessen ein. Schon beim Zusehen und Riechen steigt die Vorfreude – ein genussvolles Highlight, das verbindet.

Paella Mixta Mit regionalem Pouletfleisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Safran und Rosmarin 35.00

Paella de Mariscos Mit Meeresfrüchten, Gemüse, Safran und Rosmarin 38.00

Paella de Pollo Mit regionalem Pouletfleisch, Gemüse, Safran und Rosmarin 32.00

Paella de Verduras Mit Gemüse, Safran und Rosmarin 25.00

DESSERT BRETT / BUFFET Preis pro Brett

Süsser Zahn 150.00

- Rüeblikuchen
- Brownie
- Bananenkuchen VEGAN
- Zitronentörtchen
- Tonkabohnen Kokos-Cotta mit Beeren
- Cheesecake Sandwich
- Macarons
- Fruchtkonfekt VEGAN

-> Brett für ca. 10 Personen

GELATIWAGEN

von Gelati Donati ab CHF 600 je nach Verbrauch

ab 600.00

Sortenauswahl: Stracciatella, Vanille, Caffè, Haselnuss, Pistazie, Biberfladen, Nutella, Amarena, Schoko, Mango-Sorbet, Passionsfrucht-Sorbet, Erdbeere-Sorbet, Limone-Sorbet (Sorbets sind vegan) - kurz vor dem Event evtl. noch Spezialsorten im Angebot



P F E F F E R B E E R E
FOODSTORIES

Massgeschneidert

Unsere Kernkompetenz und Passion steht für individuelle kulinarische Erlebnisse. Gerne tüfteln wir für Dich und Deine Gäste an neuen Menüs - zugeschnitten für Deinen Event.

Bei einem persönlichen Treffen können wir gemeinsam ein kulinarisches Erlebnis kreieren, das perfekt auf Deinen Anlass zugeschnitten ist, Menschen miteinander ins Gespräch bringt und in Erinnerung bleibt.

Wir freuen uns Dich kennenzulernen!

Alles aus einer Hand

Dein Event - ein Partner - Pfefferbeere.

Wir sorgen dafür, dass Dein Anlass zu einem spektakulären Erlebnis wird, das so schnell kein Gast vergisst. Als ganzheitlicher Eventpartner kümmern wir uns neben leckerem Essen um alles, was es braucht. Vom "Save the Date" bis zum "Give-Away". Ob Einladung, die Wahl der perfekten Location, Dekoration und Mobiliar, Signaletik, Show und Unterhaltung oder Aktivitäten und Interaktion. Wir sind vom Anfang bis zum Ende mit dabei und sorgen für einen klar erkennbaren roten Faden, der sich durch den Event zieht.

RAIFFEISEN

Digital. Namics.

A Merkle Company

WURTH

The logo for goba features the word "goba" in a lowercase, sans-serif font. Above the letter "o", there are three curved, dynamic lines that suggest motion or a stylized "g".The logo for the University of St. Gallen consists of a dark gray square containing a white stylized "X" shape. To the right of the square, the text "Universität St.Gallen" is written in a standard sans-serif font.

Universität St.Gallen

essento[®]

Schweizerisches Rotes Kreuz

The logo for St. Galler Kantonalbank features a dark gray square with a white "K" shape inside. To the right of the square, the text "St.Galler Kantonalbank" is written in a sans-serif font.

St.Galler
Kantonalbank

The logo for Frontify consists of a dark gray icon resembling a stylized "F" or a cluster of leaves. To the right of the icon, the word "Frontify" is written in a bold, sans-serif font with a registered trademark symbol.

Frontify[®]

The logo for st.gallen features a dark gray icon consisting of two slanted parallel lines forming a "V" shape. To the right of the icon, the text "st.gallen" is written in a bold, sans-serif font.

//st.gallen

KENDRIS

PERSONAL | INDEPENDENT | DIGITAL

Julius Bär

ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB) DER PFEFFERBEERE GMBH
Aus Neugierde und Begeisterung brechen wir gerne die Regel "mit dem Essen spielt man nicht". Wir möchten unseren Gästen spielerische und einmalige Erlebnisse mit unseren kulinarischen Angeboten bieten. In der Beziehung zu unseren Kunden gehen wir jedoch gerne gegenseitige Verbindlichkeiten ein und geben unser Bestes für die Zufriedenheit aller Beteiligten.

Auftragsbestätigung

Ein Auftrag mit Pfefferbeere Event GmbH erfolgt durch eine schriftliche Zusage von beiden Seiten. Ab einem Auftragsvolumen von über CHF 5'000.- muss die Offerte vom Kunden unterschrieben werden. Allfällige über die Offerte hinausgehende Leistungen werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Offertkosten

Pfefferbeere Event GmbH erstellt die erste Offerte kostenlos. Wünscht der Kunde eine detaillierte Offerte und kommt ein Vertrag später nicht zustande, so ist Pfefferbeere Event GmbH berechtigt, für ihren Aufwand eine Entschädigung inkl. Spesen zu fordern.

Geringfügige Änderungen

Pfefferbeere Event GmbH behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv überhöhten Preisen, ihre Leistungen in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftragserledigung.

Konzepte und Projekte

Konzepte und Projekte, welche Pfefferbeere Event GmbH im Auftrag des Kunden ausarbeitet, bleiben Eigentum von Pfefferbeere Event GmbH und dürfen ohne schriftliches Einverständnis von Pfefferbeere Event GmbH weder eigenständig wiederholt, noch an Dritte abgegeben oder diesen zugänglich gemacht werden.

Gästezahl

Eine Änderung der Gästezahl für das Essen muss spätestens 14 Tage vor dem Anlass, wenn möglich schriftlich, übermittelt werden. Eine nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl kann nicht berücksichtigt werden und wird in Rechnung gestellt.

Annulierung von Anlässen

Bei Annulierung eines Anlasses nach erfolgter Auftragserteilung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 40 Arbeitstage vor dem Anlass: die entstandenen Aufwände werden verrechnet

39-14 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen

13-4 Arbeitstage vor dem Anlass: 75% der vereinbarten Leistungen

3-0 Arbeitstage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Corona / Pandemien

Der Event kann storniert werden, wenn vom Bundesrat oder dem Kanton Massnahmen festgelegt werden, welche die Durchführbarkeit des Events, im geplanten Rahmen, nicht möglich machen. In diesem Fall werden die bis dahin geleisteten Aufwände in Rechnung gestellt, wie das Projektmanagement. Wenn der Event nicht storniert, sondern verschoben wird, werden diese Kosten erlassen. Im Falle einer kurzfristigen Absage, ab 14 Tage vor dem Anlass, werden die Lebensmittel- kosten in Rechnung gestellt.

Bei unseren externen Partnern wie z.B. Location, Technik, Mietmobiliar etc. haben wir keinen Einfluss und es gelten deren Stornobedingungen.

Verlust und Beschädigung von Material der Pfefferbeere Event GmbH

Wird seitens der Pfefferbeere Event GmbH Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses wieder an sie zu retournieren ist (zB. Geschirr, Gläser, Besteck, Wäsche, etc.), so ist der Kunde verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an Pfefferbeere Event GmbH zurückzugeben. Verluste und Beschädigungen durch Angestellte oder Gäste des Kunden gehen zu Lasten des Kunden.

Versicherungen / Bewilligungen

Ohne anders lautende Vereinbarung ist der Kunde für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich sowie für sämtliche gesetzlich vorgeschriebene Bewilligungen, welche im Zusammenhang eines Events benötigt werden.

Zahlungen

Pfefferbeere Event GmbH erhebt ab einem Gesamtbetrag von über CHF 5'000 eine Akontozahlung vor Durchführung des Anlasses. Die Höhe und Anzahl Teilzahlungen werden in der Offerte definiert. Wurden Akontozahlungen vereinbart, behält sich Pfefferbeere Event GmbH im Falle der Nichtbezahlung vor, vom Vertrag zurückzutreten und alle angefallenen Kosten zu verrechnen.

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Pfefferbeere Event GmbH eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum, ohne Abzug eines Skontos, zu begleichen ist.

Anwendbares Recht

Schweizerisches Recht und Schweizer Vorschriften sind anwendbar.

Gerichtsstand

Gerichtsstand für alle aus dem Rechtsverhältnis zwischen Pfefferbeere Event GmbH und den Kunden erwachsenen Streitigkeiten befindet sich am Sitz von Pfefferbeere Event GmbH.

P F E F F E R B E E R E
FOODSTORIES

Komm und besuche die Pfefferbeere



AESCHER
GASTHAUS AM BERG
www.aescher.ch



Blütenlese 
www.bluetenlese.ch

FIX &
FERTIG
REGIONALER
GENUSS

www.fixundfertig.ch

P F E F F E R B E E R E
FOODSTORIES



Pfefferbeere Event GmbH
Bleichelistrasse 22
CH-9055 Bühler

+41 71 793 92 23
event@pfefferbeere.ch
pfefferbeere.ch

