

GOURMET DELIVERY ANGEBOT

Bitte beachten Sie, dass gewisse Zutaten nur saisonal für kurze Zeit und Marktbedingt erhältlich sind!

Gerne beraten wir Sie jederzeit persönlich, um auf Ihre Wünsche und Ideen einzugehen.

DAS MENÜ

(ab 10 Personen! Pro Gang eine Auswahl möglich! Auch mehr Gänge machbar!)

Grüenspargelsalat | Tomatenvinaigrette | Parmaschinken «reserva»
oder

Weisser Ostschweizer Spargel | Cashewcream mit Macadamia Miso | geröstete
Piemontesische Haselnüsse

Weisse Ostschweizer Spargelcrèmesuppe | Tomatencracker
oder

Rheintaler Ribelmaissuppe | Speckcracker

Ostschweizer Kalbsnierstück aus dem Ofen | Schalotten-Thymian Sauce
Kartoffel-Sellerie Püree | Romanesko mit Pankobrösel
oder

Ostschweizer dry aged Entrecôte | Rotweinsauce
Kartoffelgratin | glasierte Randen aus der Salzkruste

Weisses Schokoladenmousse | Rhabarber | Sauerklee | Mandelcrumble
oder

Jogurtschaum | Passionsfrucht | Sauerklee | Mandelcrumble

75.-

À LA CARTE

(ab 10 Portionen möglich!)

Loup de mer in der Salzkruste 42.-

Ostschweizer Kalbsnierstück im Ofen gegart | Schalotten-Thymiansauce 37.-

Ostschweizer dry aged Entrecôte double vom Grill | Chimichurri Jus 39.-

Portion Spargel vom Böschnihof weiss / Tomatenvinaigrette 29.-

Prosciutto di Parma "riserva" | 16 Monte gereift 16.-

Stärkebeilage nach Absprache 4.50

Saisongemüse 4.50

OPTIONEN

Lieferung Buchs	50.-
Lieferung Werdenberg & Liechtenstein	90.-
Lieferung Rheintal	120.-
Gedeck p.P. für 4 Gang Menü (4xTeller, 4xBesteck, Wasserglas, Weissweinglas, Rotweinglas Wein / Champagner	9.30
Rheinriesling AOC, Roman Hermann, Fläsch, 2019	49.-
Riesling grosses Gewächs Dellchen, Hermann Dönnhoff, 2019	74.-
Caburnio IGT, Tenuta Monteti, 2015	39.-
Pinot Noir Grand Maître AOC, Roman Hermann, Fläsch, 2019	65.-
Réserve brut AC (Deg. 20) Bérêche et Fils – Frankreich, Champagne	69.-

SO FUNKTIONIERTS

- Anzahl Personen und Datum bekannt geben
- mindestens 7 Tage vor dem Anlass bestellen
- gewünschte Lieferzeit festlegen
- Tisch im Voraus decken
- Teller warm stellen
- Getränke parat stellen
- Nach der Lieferung sofort mit dem Essen beginnen

DAS IST ZU TUN BEIM MENÜ

- Teller warm stellen
- Tisch decken
- Getränke parat stellen
- Vorspeise mit den Topping garnieren
- Suppe erwärmen & aufschäumen mit dem Stabmixer
- Fleisch tranchieren & Sauce erhitzen, Beilagen auf den Tisch stellen
- Crumble & Sauerklee übers Dessert streuen

DAS GARANTIEREN WIR

- Höchste Qualität der Produkte
- sehr saubere Verarbeitung und Verpackung
- sehr einfache Fertigung mit kurzer Einweisung von uns
- wir gehen gerne auf persönliche Wünsche ein und sind flexibel

GETRÄNKE

Wir beraten Sie gerne und finden immer die passenden Getränke für Ihren Anlass.

IMPRESSIONEN

Sehen Sie hier einige Eindrücke aus unserem Alltag...

<https://www.marxers.ch/gallery>

KONDITIONEN

Alle Preise exkl. 2.5 % MwSt.

Bitte beachten Sie unsere AGB`s welche Sie auf unserer Homepage finden können.

<http://www.marxers.ch>

«Wir sichern Ihnen schon heute unsere volle Leidenschaft zu und würden uns freuen Sie kulinarisch an Ihrem Anlass beliefern zu dürfen.»

Dario Marxer und Team



KONTAKT

Marxers Kochwelt

Fallengässli 10

9470 Buchs

081 765 11 22

geniessen@marxers.ch