

Apérovorschläge (geeignet auch für einen Stehlunch)

Stellen Sie Ihren Apéro aus den nachstehenden Vorschlägen zusammen.

Bitte Anzahl in die Kästchen einfügen und zurücksenden.

Verschiedenes auf Teller serviert

- | | | |
|--------------------------|--|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Mediterraner Apéro
(Eingelegter Feta, Oliven, Grillgemüse, Wilde Paprika gefüllt mit Frischkäse, Tösstaler Rohschinken, Parmesanwürfel und Schwiegermutterzunge) | pro Person Fr. 10.00 |
| <input type="checkbox"/> | Natürli Plättli
(Landrauchschinken; Pfeffersalami; Mostbröckli vom Rind, Natürlikäse des Monats, Feigen-Chutney und Früchtebrot) | pro Person Fr. 16.00 |
| <input type="checkbox"/> | Apérogebäck
(Frühlingsrolle, Käseküchlein, Schinkengipfeli) | pro Person Fr. 8.00 |
| <input type="checkbox"/> | Chips und Nüssli | pro Schale Fr. 3.00 |
| <input type="checkbox"/> | Oliven und Blätterteig-Thymianstangen | pro Person Fr. 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Gebackene Papadams | pro Person Fr. 4.00 |

Fingerfood – Fr. 3.00 pro Stück

Diverse Canapés, Brötli und Pinchos nach Ihren Wünschen belegt

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Tatar mediterran |
| <input type="checkbox"/> | Tatar asiatisch (Wasabi) |
| <input type="checkbox"/> | Landrauchschinken mit Quark-Schnittlauchcrème |
| <input type="checkbox"/> | Roastbeef |
| <input type="checkbox"/> | Thunfischcrème mit Kapernapfel |
| <input type="checkbox"/> | Käse (Hart-/ und Weichkäse garniert mit Trauben, Feigen) |
| <input type="checkbox"/> | Eier (mit gehacktem Ei und Mayonnaise) |

Kalte, Warme und gebackene Hüppli

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Raclette-Brötchen mit Lauch und Eierschwämmli |
| <input type="checkbox"/> | Tortilla-Chips mit Avocado-Dip |
| <input type="checkbox"/> | Käseküchlein |
| <input type="checkbox"/> | Gemüse-Samosa |
| <input type="checkbox"/> | Gemüse-Frühlingsrollen |
| <input type="checkbox"/> | Frühlingsrollen mit Poulet |
| <input type="checkbox"/> | Pouletspiessli |
| <input type="checkbox"/> | Schinkengipfeli |
| <input type="checkbox"/> | Jalepenos mit Frischkäse gefüllt |
| <input type="checkbox"/> | Gemüsesamosa |
| <input type="checkbox"/> | Schinken-/Käsetoast |
| <input type="checkbox"/> | Falaffelkugeln |
| <input type="checkbox"/> | Crevetten im Kokos-Mantel |

alle Preise in SFr. inkl. 8.0 % MwSt. - Änderungen vorbehalten

Rauchlachs-Crostini

Warme Gerichte (Buffetform oder serviert) – Fr. 8.50 pro Person und Gericht

- Zwiebel-Speck-Käsekuchen
- Gemüse-Frühlingsrollen auf asiatischem Gemüse
- Kartoffel-Gemüse-Strudel Tomatenkompott
- Pouletstreifen in der Brothülle mit Bratkartoffelsalat
- Rindfleischbällchen auf Pilzragout
- Chipolata auf Rotwein-Gemüse-Linsen
- Poulet-Sweet and Sour mit Basmatireis
- Birnen-Speck-Foccacia mit Rosmarin
- Rindshuftspiessli mit Zitronenrisotto
- Kalbsvoressen mit Tagliatelle
- Rindsgulasch mit Spätzli
- Zanderfilet gebacken auf Kartoffelsalat mit Tartaresauce
- Frischlachs auf gedämpften Lauchrondellen

Suppen – Fr. 3.50 pro Person

- Karottensuppe mit Ingwer
- Champignonsuppe
- Kräuterrahmsuppe
- Gurkensuppe kalt
- Ratatouillecrème

Köstlichkeiten als Portion serviert – Fr. 6.50 pro Person und Gericht

- Maultaschensalat mit Randen und Nüssen
- Camembertwürfel mit Gemüsevinaigrette und Blattsalate
- Kopfsalat-Panna-cotta und Crostini
- Crevetten-Avocado mit Limettendressing
- Mariniertes Rettich mit geräucher Forelle
- Melonensalat mit Schafskäse und Oliven
- Knödelsalat mit Buffelmozzarella und Landrauchschinken

Dessert – pro Person Fr. 3.00

- Shotgläser assortiert (diverse Crèmen; Schokolade, Caramel und Frucht)
- Mini Pâtisserie assortiert
- Mini Crèmeschnitte hausgemacht
- Mini Berliner