

## 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/im Glas serviert

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

### Fingerfood – CHF 3.00 pro Stück

#### Diverse Canapés nach Ihren Wünschen belegt

- Tatar mediterran
- Tatar asiatisch (Wasabi)
- Landrauchschorlen mit Quark-Schnittlauchcrème
- Roastbeef
- Thunfischcrème mit Kapernapfel
- Käse (Hart-/ und Weichkäse garniert mit Trauben, Feigen)
- Eier (mit gehacktem Ei und Mayonnaise)

#### Kalte, warme und gebackene Häppli

- Raclette-Brötchen mit Lauch und Eierschwämmli
- Tortilla-Chips mit Avocado-Dip
- Käseküchlein
- Gemüse-Samosa
- Gemüse-Frühlingsrollen
- Frühlingsrollen mit Poulet
- Pouletspiessli
- Schinkengipfeli
- Jalepenos mit Frischkäse gefüllt
- Schinken-/Käsetoast
- Falaffelkugeln
- Crevetten im Kokos-Mantel
- Rauchlachs-Crostini

alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt. - Änderungen vorbehalten

**Warme Gerichte** (Buffetform oder in Schalen serviert) – CHF 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-Focaccia mit Rosmarin
- Rindshuftspiessli mit Zitronenrisotto
- Kalbsvoressen mit Tagliatelle
- Rindsgulasch mit Spätzli
- Zanderfilet gebacken auf Kartoffelsalat mit Tartaresauce
- Frischlachs auf gedämpften Lauchrondellen

**Suppen** – CHF 3.50 pro Person

- Karottensuppe mit Ingwer
- Champignonsuppe
- Kräuterrahmsuppe
- Gurkensuppe kalt
- Ratatouillecrème (warm oder kalt)

**Köstlichkeiten** als Portion serviert – CHF 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
- Marinierter Rettich mit geräucher Forelle
- Melonensalat mit Schafskäse und Oliven
- Knödelsalat mit Buffelmozzarella und Landrauchschinken

**Dessert** – pro Person CHF 3.00

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