

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"/> | Knusperblätter mit Apfel und Bresola | pro Person Fr. 4.00 |

Fingerfood – Fr. 3.00 pro Stück

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Raclette-Brötchen mit Lauch und Eierschwämmli |
| <input type="checkbox"/> | Käseküchlein |
| <input type="checkbox"/> | Gemüse-Samosa |
| <input type="checkbox"/> | Gemüse-Frühlingsrollen |
| <input type="checkbox"/> | Falafelkugeln |
| <input type="checkbox"/> | Gemüsebällchen |
| <input type="checkbox"/> | Thymian-Blätterteigstangen |
| <input type="checkbox"/> | Jalapenos mit Frischkäse gefüllt |
| <input type="checkbox"/> | Canapés mit Käse |
| <input type="checkbox"/> | Canapés mit Eier |
| <input type="checkbox"/> | Canapés mit Landrauchschinken |
| <input type="checkbox"/> | Flammkuchen mit Speck |
| <input type="checkbox"/> | Schinken-/Käsetoast |
| <input type="checkbox"/> | Pouletspiessli mit Ananas |
| <input type="checkbox"/> | Schinkengipfeli |
| <input type="checkbox"/> | Poulet-Frühlingsrollen |
| <input type="checkbox"/> | Tatarbrötli asiatisch |
| <input type="checkbox"/> | Tatarbrötli mediterran |
| <input type="checkbox"/> | Pilztörtchen mit Landrauchschinken |
| <input type="checkbox"/> | Zanderfilet im Backteig |
| <input type="checkbox"/> | Panierte Crevetten im Sesam-Mantel |
| <input type="checkbox"/> | Raumlachs-Crostini |

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

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

- Quiche mit Champignons, Mais, Zwiebeln und Tomaten
- Gemüse-Frühlingsrollen auf asiatischem Gemüse
- Kartoffel-Gemüse-Strudel
- Pouletstreifen in der Brothülle mit Bratkartoffeln
- 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 – Fr. 3.50 pro Person

- Minestrone
- Parmesansuppe
- Tomatensuppe kalt oder Warm
- Gurkensuppe kalt
- Ratatouillecrème

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

- Tomatenmousse mit Avocadowürfel
- Rauchlachs mit Gurken und Meerrettich-Espuma
- Camembertwürfel mit Gemüsevinaigrette und Blattsalate
- Kalte Gurken-Koreander-Suppe mit Terjaki-Lachs
- Kopfsalat-Panna-cotta und Crostini
- Crevetten-Avocado mit Limettendressing
- Lachsfiletwürfel mit Kapern, Olivenöl, Zitrone und Petersilie
- Melonensalat mit Schafskäse und Oliven
- Pikante Käse-Speck-Muffin
- Rindfleischbällchen mit Limetten-Dipp

Dessert – pro Person Fr. 3.00

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

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