

Apéro

Angebot für Gruppenanlässe, Events & Caterings ab 50 Personen

Appetizers für Apéro, Apéro riche, Flying Dinner und Stehlunch **CHF/Person**

Salzig kalt, Apéro riche und Stehlunch

Datteln im Speckmantel (CH)	5.00
Focaccia mit Rosmarin oder Tomate	3.00
Tapas-Spiesschen Schalen, sechs verschiedene saisonale Sorten	7.00
z.B. Zucchini mit Feta, Rindfleischbällchen an Thymian Sauce, Melone mit Rohschinken, Balsamico Pilze	
Gemischte Wrap-Platte	6.00
Trutenschinken Swisslachs Rohschinken mit Rucola, Sbrinz und Ricotta	
Gemischte Wrap-Platte vegetarisch	5.00
Gurke mit Kräuter-Frischkäse Grillgemüse schwarzer Trüffel Pilz-Mousse	
Gemischte Crostini-Platte	7.00
Rindstatar hausgebeizter Lachs tropischer Poulet-Salat	
Gemischte Crostini-Platte vegetarisch	6.00
Orientalischer Hummus Antipasti-Gemüse Frischkäse mit Honig-Dörrfeigen	
Roastbeef-Platte	7.00
Carpaccio-Platte mit Rucola, Sbrinz und Balsamico	7.00
Vitello Tonnato-Platte	7.00
Antipasti-Gemüse-Platte	5.00
Kalte Suppe nach Saison (Gazpacho, Gurke, Melone, etc.)	4.00
Kartoffelsalat	3.00
Couscous-Salat mit Tomate und Minze	3.00
Bulgur-Salat mit Grillgemüse	3.00
Champignons mit Frischkäse überbacken	3.00



Appetizers für Apéro, Apéro riche, Flying Dinner und Stehlunch CHF/Person

Salzig warm, Fingerfood

Falafel mit Joghurt-Minze-Dip	4.00
Pikante Hackfleisch-Bällchen (CH Rind) BBQ-Sauce	5.00
Mini Burger (Rind/Schwein, Guggenheim-Dip, Tomate)	7.00
Mini Vegi Burger (Kartoffel-Gemüse, Guggenheim-Dip, Tomate)	6.00
Vegetarischer Asia Knusper Mix	6.00
Saisonal gefüllte Blätterteig-Taschen	5.00

Handgefertigte vegetarische Quiches	5.00
z.B. Spinat, Waldpilz, Schweizer Käse	

Handgefertigte Quiches	6.00
z.B. Lorraine (Speck, Lauch), Schinken und Käse, Bolognaise	

Mini Tellergerichte

Cocos-Mango Thaicurry mit Reis	8.00
Gemüsetürmchen Pisa (Aubergine, Zucchini, Büffelmozzarella und Pesto)	9.00
Trüffelravioli mit Salbeibutter	9.00
Swisslachs mit Vermouth-Rahm-Sauce, grünen Bohnen und Polenta	12.00
Mini-Poulet-Filet an Orangensauce mit Fregola Sarda	11.00
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Schmorgemüse	11.00
Kalbsbraten mit Waldpilzrahm-Sauce und Kartoffelgratin	13.00

Warmes Süsschen nach Saison	5.00
(z.B. Kürbis, Lauch, Spargel, etc.)	



Appetizers für Apéro, Apéro riche, Flying Dinner und Stehlunch CHF/Person

Süss kalt, Fingerfood

Fruchtige Mousse-Variation Beeren, Zitrone, saisonale Früchte	5.00
Schokoladenmousse-Variation Rubina, weiss, dunkel	6.00
Schweizer Mousse-Variation Läckerli, Toblerone, Ragusa	7.00
Gemischte Crèmen ohne Alkohol Süssmost mit Krokant, Caramel, Orangen	4.00
Gemischte Crèmen mit Alkohol Röteli, Limoncello, Caipirinha	6.00
Frucht-Friandise nach Saison, verschiedene hausgemachte fruchtige Verführungen	9.00
Pralinen-Variation ohne Alkohol verschiedene hausgemachte Pralinen und Truffes ohne Alkohol	10.00
Pralinen-Variation mit Alkohol verschiedene hausgemachte Pralinen und Truffes mit Alkohol Whiskey-Würfel, Rigispitzli mit Kirsch, Rhumkugeln und Cognac-Truffes	12.00



Appetizers für Apéro, Apéro riche, Flying Dinner und Stehlunch CHF/Person

Salzig und süss kalt, Apéro

Nüssli, Chips, Salzstangen	2.00
Marinierte Oliven	3.00
Parmesan-Rocks	4.00
Haussalami mit Fenchelsamen	5.00
Gemügesticks mit Cocktail- und Tartarsauce	3.00

mooi-Plättli	6.00
Aufschnitt Käse Haussalami mit Fenchelsamen selbsteingelegtes Gemüse	

Mini-Sandwich-Brötli	5.00
Schinken, Salami, Hummus, Lachs, Grillgemüse	

Baguette-Sandwiches gemischt	5.00
z.B. Schinken, Käse, Salami, etc.	

getrocknete Tomaten & Mozzarella-Spiessli mit Pesto	5.00
Käse-Trauben-Spiesschen (saisonal)	4.00

Mini-Süssgebäck gemischt	6.00
z.B. Schoko-Brownie mit Nüssen, Mini-Mandelgipfel, Guggenheim Spitzbuben, Schoko-Makrönli	

