

Menüvorschläge für Apéros verschiedener Arten:

Preise pro Person
Für Gruppen ab 20 Personen

Apéroteller:

Käsewürfel	
Trockenfleisch	
Nüsse	
Gemüse oder Früchte	
Oliven	CHF 6.00

Apéro-Gebäcke:

Foccacia mit Gemüse	CHF 2.00
Cantuccini picante/ Brötchen	CHF 1.50
Fischpäckli	CHF 3.50
Flammenkuchen oder Pizza	CHF 3.00
Käsewähe	CHF 4.00
Alle Gebäcke sind hausgemacht.	

Belegte Apérobrötchen	CHF 4.00
-----------------------	----------

Apéro riche:

**8 - 12 Häppchen nach eigener Wahl, davon mindestens etwas warm serviert und 3 - 4 Süssigkeiten.
Das Angebot variiert je nach Jahreszeit.**

Pikant:

Kalte oder warme Suppe	CHF 2.50
Spicy Nuts	CHF 1.50
Linsensalat mit Speck im Gläsli	CHF 2.50
Gerstensalat mit Käse oder fruchtiger Quinoasalat oder Kichererbsensalat im Glas	CHF 2.50
Cantuccini piccante, hausgemacht	CHF 1.50
Frucht- & Gemüsespiessli mit Käse oder Fleisch	CHF 1.50
Kleine Hamburger mit Whiskysauce	CHF 2.50
Kalter Kalbsbraten mit Gemüse-Linsen-Vinaigrette	CHF 3.00
Lachsmousse auf Toast	CHF 2.50

Süss:

Quarkmousse auf Fruchtsauce	CHF 3.50
Muffins	CHF 1.50
Weisses oder dunkles Schoggimousse	CHF 2.00
Tirami-su mit Variationen	CHF 2.00
Kleines Gebäck.....	CHF 1.00

Die Apéros können selbstverständlich nach Belieben zusammengestellt werden.

Für Caterings werden pro Stunde und Person für Lieferung und Service CHF 55.00 verrechnet.
Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Andrea Schwyn