

Menüvorschläge für Apéros verschiedener Arten:

Preise pro Person
Für Gruppen ab 20 Personen

Apéroteller:

Käsewürfel	
Trockenfleisch	
Nüsse	
Gemüse oder Früchte	
Oliven	CHF 6.60

Apéro-Gebäcke:

Focaccia mit Gemüse	CHF 2.20
Cantuccini picante/ Brötchen	CHF 1.70
Kleine Sandwiches	CHF 3.80
Fischpäckli	CHF 3.80
Flammenkuchen oder Pizza	CHF 3.30
Käsewähe	CHF 4.50
Alle Gebäcke sind hausgemacht.	

Apéro riche:

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

Pikant:

Gebäcke nach Wahl (siehe oben)	
Kalte oder warme Suppe	CHF 3.30
Spicy Nuts	CHF 2.50
Linsensalat im Gläsli	CHF 2.70
Gerstensalat mit Käse oder fruchtiger Quinoasalat oder Kichererbsensalat im Glas ...	CHF 2.70
Cantuccini piccante, hausgemacht	CHF 1.70
Frucht- & Gemüsespiessli mit Käse oder Fleisch	CHF 2.20
Kleine Hamburger mit Whiskysauce	CHF 3.50
Kalter Kalbsbraten mit Gemüse-Linsen-Vinaigrette	CHF 3.50
Satespiesschen mit Satesauce	CHF 3.50
Lachsmousse auf Toast	CHF 2.70

.....

Süss:

Quarkmousse auf Fruchtsauce	CHF 3.50
Weisses oder dunkles Schoggimousse	CHF 3.30
Verschiedene Crèmen	CHF 2.50
Tirami-su mit Variationen	CHF 3.50
Kleines Gebäck.....	CHF 2.20

.....

Die Apéros können selbstverständlich nach Belieben zusammengestellt werden.

Für Caterings werden pro Stunde und Person für Lieferung und Service CHF 65.00 verrechnet.

Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Andrea Schwyn