

Apéro-Angebot Packages

APÉRO „SECCO A GOGO“ Prosecco à discrétion Ofenfrisches Blätterteigkonfekt (Käse, Mandeln, Mohn & Sesam) ** Rindshufttatar-Canapé "Ö" auf Brioche Toast Grissini mit Parmaschinken Käse-Chüechli ** Grüne Oliven mit Frischkäse-Füllung **	CHF 45.00 pro Person
APÉRO „AFTER WORK“ Ofenfrisches Blätterteigkonfekt (Käse, Mandeln, Mohn & Sesam) ** Rindshufttatar-Canapé "Ö" auf Brioche Toast Grissini mit Parmaschinken Käse-Chüechli ** Grüne Oliven mit Frischkäse-Füllung **	CHF 12.00 pro Person
APÉRO „CLASSIC“ Ofenfrisches Blätterteigkonfekt (Käse, Mandeln, Mohn & Sesam) ** Rindshufttatar-Canapé "Ö" auf Brioche Toast Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum ** Gebratene Rindfleischbällchen (3 Stück) in Barbecue-Sauce Egfilet im Backteig mit Tartaresauce Falafel an Koriander-Joghurt-Sauce **	CHF 22.00 pro Person
APÉRO „SUPERIOR“ Ofenfrisches Blätterteigkonfekt (Käse, Mandeln, Mohn & Sesam) ** Rindshufttatar-Canapé "Ö" auf Brioche Toast Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum ** Thunfischtatar mit Wasabi und Kressesalat Canapé mit Kuhmilchbrie und Feigensenf Mini Pulled Pork-Burger Halbgegarter Lachs auf Seetang-Sesam-Salat & Wasabi-Mayonnaise Riesengrille im Rosmarinöl gebraten Saisonales Süsschen **	CHF 35.00 pro Person
APÉRO „EXCLUSIVE“ Ofenfrisches Blätterteigkonfekt (Käse, Mandeln, Mohn & Sesam) ** Rindshufttatar-Canapé "Ö" auf Brioche Toast Thunfischtatar mit Wasabi und Kressesalat Jalapeños mit Frischkäse-Füllung auf Gurken-Quark ** Mini Pulled Pork-Burger Riesengrille im Rosmarinöl gebraten Halbgegarter Lachs auf Seetang-Sesam-Salat & Wasabi-Mayonnaise Saisonales Süsschen ** Gemüse-Samosas (2 Stück) mit Sweet Chili-Sauce ** Gebratene Rindfleischbällchen (3 Stück) in Barbecue-Sauce Saisonaler Risotto **	CHF 47.00 pro Person

(Unser "Exclusive"-Angebot eignet sich auch als leichtes Flying-Dinner)

** Vegetarisches Angebot

Apéro-Variationen

(Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

SNACKS	PORTION
Grüne Oliven mit Frischkäse-Füllung **	5.00
Grüne Oliven mit Chilli-Füllung **	5.00
Chips & Nüssli **	3.00
Grissini mit Parmaschinken umwickelt (1 Stück)	3.00
Ofenfrischer Blätterteigkonfekt (4 Stück) ** (Käse, Mandeln, Mohn & Sesam)	3.00
MINI SANDWICHES	STÜCK
Lachs, Schinken, Käse, Tomaten-Mozzarella	5.50
KALTE VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN	STÜCK
Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse	5.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum	3.00
Geräucherter Tofu auf Seetang-Sesam-Salat & Wasabi-Mayonnaise	3.50
Canapé mit Kuhmilchbrie und Feigensenf	4.00
KALTE KÖSTLICHKEITEN MIT FLEISCH & FISCH	STÜCK
Rindshufttatar-Canapé "Ö" auf Brioche Toast	5.00
Roastbeef-Fingersandwich mit Gartenkresse-Mayonnaise	4.00
Waldorfsalat mit Bündnerfleisch	6.00
Kurz gebratene Thunfischwürfel in Sojasauce mariniert, serviert auf Asiagemüse	5.00
Halbgegarter Lachs auf Seetang-Sesam-Salat & Wasabi-Mayonnaise	4.50
Thunfischtatar mit Wasabi und Kressesalat	5.00
WARME VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN	STÜCK
Jalapeños mit Frischkäse-Füllung auf Gurken-Quark	4.00
Mini Greyerzer Chäschechli	3.00
Falafel an Koriander-Joghurt-Sauce	4.50
Gemüse-Samosas (2 Stück) mit Sweet Chili-Sauce	4.00
Curry-Apfelsuppe mit Ananaswürfeln	4.50
WARME KÖSTLICHKEITEN MIT FLEISCH & FISCH	STÜCK
Gebratene Rindfleischbällchen (3 Stück) in Barbecue-Sauce	5.00
Maispoularden-Saté mit Erdnusssauce	3.50
Curry-Wurst	4.00
Mini-Rindfleischburger	5.00
Mini Pulled Pork-Burger	5.00
Rindsfiletwürfel mit Ananas und Gewürzjus	8.00
Mini Party Schinkengipfeli	3.00
Riesencrevette im Rosmarinöl gebraten	5.00
Eglifilet im Backteig mit Tartaresauce	4.50
Maissüppchen mit geräucherter Entenbrust	5.00
Quiche Lorraine	3.00
SÜSSIGKEITEN	PORTION
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Honigkirschen	6.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	4.50
Saisonales Crème brûlée	6.00
Hausgemachte Macarons	4.50
Vanille-Panna Cotta mit Himbeercoulis	6.00
Sesambrownie	3.00
Mini Crèmeschnitte	3.00
Gemischte Petit Fours / Wiener Konfekt – (2 Stück)	4.00