



Feine Appetitanreger

raffiniert, delikat & einzigartig



## Apéro-Angebote

| <i>Empfehlung</i><br>AB 20 PERSONEN | <i>Easy</i>                             | <i>Business</i>                              | <i>First</i>   |
|-------------------------------------|---|--|--|
| Getränke<br>(à discrétion)          | Mineralwasser,<br>Orangensaft, Prosecco | Mineralwasser, Orangensaft<br>Prosecco, Bier | Mineralwasser, Orangensaft<br>Prosecco, Bier, Beeren-<br>Bowle |
| Die Qual der Wahl                   | 4 Stück                                 | 6 Stück                                      | 8 Stück  |
| Zeitraumen                          | 30 Minuten                              | 45 Minuten                                   | 60 Minuten   |
| Pauschalpreis                       | 28.- / Person                           | 38.- / Person                                | 50.- / Person  |

### *Kalte Häppchen* 4.- pro Stück

- Canapé mit Rohschinken & Gurken
- Canapé mit Ei & Schnittlauch
- Cornet mit Rauchlachstatar und Meerrettichcreme
- Cornet gefüllt mit Orientalisches-Tatar 
- Garnele, Papaya-Mango Chutney
- Gefüllte Zucchini-Röllchen 
- Tomaten-Mozzarella Spiess mit Pesto 
- Kalamata-Oliven mit Knoblauch und Kräutern mariniert 
- Gemüsetangen-Trio mit Joghurt-Kräuterquarkdip
- Cesar-Salad im Glas 

### *Warme Häppchen* 4.- pro Stück

- Ofenwarme Schinken-Gipfeli
- Satay-Spiess mit Erdnusssauce und Sprossen
- Zander-Knusperli mit Sauce Tatar
- Quiche mit Speck und Zwiebeln
- Parmesan-Suppe mit Pesto in der Espressotasse 
- Curry-Suppe in der Espressotasse 
- Quiche mit Käse 
- Blumenkohl gebacken mit Mango-Chutney-Mayonnaise 
- Frühlingsrollen mit Soja-Dip 
- Empanadas mit Gemüsefüllung 

### *Süsse Häppchen* 4.- pro Stück

- Weisses Schokoladenmousse mit Knusperperlen
- Streuselkuchen mit Schlagrahm und Beeren
- Exotischer Fruchtsalat
- Chia-Kokos-Pudding mit gegrilltem Ananas-Kompott

### *Kalte Häppchen* 5.- pro Stück

- Cornet mit Rinds-Tatar und Parmesan
- Cornet mit Kalbs-Tatar an Marsala-Curry
- Cornet mit Thunfischstatar und rauchigem Creme fraîche
- Canapé mit Roastbeef, Gurke & Pommery Senf
- Lollipop mit marinierem Rindsfilet und Pistazien
- Lollipop mit gebeiztem Lachs und Sesam
- Vitello Tonnato mit Kapern
- Büffelmozzarella mit Feige & Sauerrahm 
- Falafel-Bällchen mit Hummus 
- Bruschetta, Rispentomaten, Oliventapenade 

### *Warme Häppchen* 5.- pro Stück

- BBQ-Rindsfiletwürfel auf Wasabi-Kartoffelstock
- Mini Clubsandwich
- Wiener-Kalbsschnitzelchen mit Kartoffelsalat
- Geschmortes Rindsbäggli mit Trüffel-Kartoffelstock
- Gebratenes Zanderfilet auf Champagner-Kraut
- Garnele im Kartoffelmantel mit Knoblauch-Dip
- Gegrillter Tuna, Wakamesalat, Shisokresse
- Gebackener Mozzarella auf lauwarmem Ratatouille 
- Pecorino-Feigen-Agnoloti mit frischem Rucola 
- Asia Noodle-Sticks 
- Acquarello Risotto, Trüffel & grüner Spargel 

### *Süsse Häppchen* 5.- pro Stück

- Bunte Macarons
- Kaffeemousse mit eingelegten Zwergorangen
- Vanille-Panna-Cotta mit Früchteragout
- Valrhona Schokoladenküchlein