



APEROS CLASSIC und RICHES

Standardbeilagen (Chips, Oliven, Nüssli)

Sunnereedli

½ Standardbeilagen und ½ Sunnereedli

pro Person Fr. 4.00

Crostini mit Gorgonzola und Baumnüssen

Crostini mit Rohschinken

Crostini mit Salami

Canapé mit Rauchlachs

Canapé mit Rindfleischtartar

Minipatisserie

pro Stück Fr. 4.00

Warme Schinkengipfel

Saftiges Würstchen im Teigmantel gebacken

Gemischtes Apero-Blätterteiggebäck (3 Einheiten)

Argentinische Empanadas mit Käse-Schinken-Füllung

Appenzeller Chäsküechli

pro Stück Fr. 5.00

Elsässer Flammekueche

Fr. 18.00

Elsässer Speckgougelhopf

Fr. 34.00

Grossmutter's Rosinengougelhopf

Fr. 34.00

Apero mit 8 Häppchen (ab 20 Pers)

Geräucherte Entenbrustscheiben an Trauben-Orangenchutney im Windbeutel

Melonenkugeln und Grönlandkrevetten am Bambusspiess

Gemüsetartar im Windbeutel

Roastbeef-Rolle mit Ruccola gefüllt

Räucherlachscrepe-Roulade mit Dill-Creme Fraiche und Forellen-Kaviar

* * *

Gegrillter asiatischer Hähnchenbrustspiess

Argentinische Empanadas mit Käse-Schinken-Füllung

* * *

Saisonale Früchte im Schokoladenmantel

(5 kalt, 2 warm, 1 süss)

pro Person Fr. 32.00



Apero mit 11 Häppchen (ab 20 Pers)

Blätterteigrolle mit Schafskäse-Gemüsefüllung

Cocktailtomaten und Mozzarella-Spiess mit Pesto

Räucherlachscrepe-Roulade mit Dill-Creme Fraiche und Forellen-Kaviar

Tandori-Hähnchenbrust auf Guacamole serviert

Roastbeef-Rolle mit Ruccola gefüllt

Ananas-Shrimp-Salat im Cocktailglas

* * *

Zitronengrassuppe mit kleinen Gemüsewürfeln

Frittierte Riesenkrevette im Kartoffelmantel

Gegrilltes Rindfleischspiesschen in Teriyaki-Marinade

* * *

Saisonale Früchte im Schokoladenmantel

(6 kalt, 3 warm, 2 süss)

pro Person Fr. 41.00

Apero mit 16 Häppchen (ab 20 Pers)

Gemüsetartar im Windbeutel

Cocktailtomaten und Mozzarella-Spiess mit Pesto

Räucherlachscrepe-Roulade mit Dill-Creme Fraiche und Forellen-Kaviar

Krabbencocktail im Cocktailglas

Roastbeef-Spargel-Rolle an Teriyaki-Marinade

Tandori-Hähnchenbrust auf Guacamole serviert

Melonenkugeln und Rohschinken am Bambusspiess

* * *

Rote Currysuppe und gebratene Lachswürfel verfeinert mit Kokosmilch

Gegrillte Riesenkrevette in Peri-Peri-Knoblauch-Marinade

Gebratene Hackfleischbällchen in Sesam paniert

Hähnchenbrust am Spiess gebraten mit Erdnuss-Chilisauce

Datteln im Rohschinkenmantel gebraten

Won-Ton-Blätter gefüllt mit Schafskäse an Tomatenchutney

* * *

Saisonale Früchte im Schokoladenmantel

Zitronentartelette

Schokoladenbecher mit Panna Cotta gefüllt

(7 kalt, 6 warm, 3 süss)

pro Person Fr. 52.00