



Apéro-Pauschalangebote

... für jeden Anlass als Einleitung und Stimmungsmacher zugleich

Die verbindlichen Kosten können wir Ihnen im Voraus nicht nennen; die Getränke werden nach Verbrauch, die Beilagen anhand der bestellten Anzahl verrechnet, unser Pauschalarrangements helfen Ihnen, für eine genauere Budgetierung. Unsere Pauschalvorschläge servieren wir Ihnen ab 20 Personen.

Apéro „Light“

25.00 pro Person

- ❖ Norwegisches Lachstatar auf Pumpernickel
- ❖ Erdnüssli, Paprika-Chips, grüne & schwarze Oliven
- ❖ Baguettescheiben mit Brie und Feigen**
- ❖ Mini Laugengipfeli mit Schinken und Käse gefüllt
- ❖ Tricolore Gemüsestangen mit dreierlei Dipsaucen**
- ❖ Ofenfrisches Blätterteiggebäck (Käse, Kräuter, Mohn, Kümmel, Mohn) ** (5 Stück)

Apéro „Standard“

32.00 pro Person

- ❖ Mini Laugengipfeli mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt
- ❖ Schinkenroulade mit Spargel gefüllt
- ❖ Asiatischer Nudelsalat mit Chili und Rindsfiletwürfeli
- ❖ Oliventartelette mit Kalbstatar gefüllt
- ❖ Pangasius-Knusperli mit Mango-Dip
- ❖ Caesar's Salat mit Parmesan und Croûtons**
- ❖ Ofenfrisches Waadtländer-Käseküchlein**
- ❖ Sämiger Chamignonsschaum in der Espressotasse**

Apéro „Rocco“

40.00 pro Person

- ❖ Melonen- & Rohschinkenspiessli
- ❖ Mini Laugengipfeli mit Roastbeef und Frischkäse gefüllt
- ❖ Warme Pizzarolle mit Rucola und Rohschinken
- ❖ Mini-Blätterteigpastetli gefüllt mit Salsiztatar
- ❖ Pariser-Baguettescheibe mit Chorizzo und Oliven
- ❖ Hausgemachte Kalbs-Hamburger mit Barbeque-Dip
- ❖ Pariser-Baguettescheibe mit Brie und Feigen **
- ❖ Crevettensalat an einer Cocktailsauce**
- ❖ Frittierte Mozzarellasticks**
- ❖ Kartoffel- & Curryschaum in der Espressotasse**

Apéro „Grand-Table“

48.00 pro Person

- ❖ Crostini mit Steinpilzwürfeli**
- ❖ Mini Blätterteigpastetli mit Salsizwürfel
- ❖ Norwegisches-Lachstatar auf Pumpernickel
- ❖ Mini-Laugengipfeli mit Mailänder Prosciutto und Maiskölbchen
- ❖ Hausgemachte Kalbs-Hamburger mit Barbeque-Dip
- ❖ Rindfleischwürfel mit Teriyakisauce und Sesamgebäck
- ❖ Gebackene Riesencrevetten mit Zitronenmayonnaise
- ❖ Bündnerfleischrolle mit getrockneten Äpfeln und Appenzeller
- ❖ Mit Basilikum marinierte Tomaten-Mozzarellaspiessli**
- ❖ Tricolore Gemüsestangen mit dreierlei Dipsaucen**
- ❖ Caesar's Salat mit Parmesan und Croûtons**
- ❖ Parmesanschaumsuppe mit Pesto**

**Vegetarische Apéro-Häppchen



Apéro-Häppchen zum selber wählen...

... mit diesen Häppchen können Sie Ihren Apéro beliebig erweitern oder nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Kalte Apéro-Köstlichkeiten

CHF 4.00 pro Stück

- ❖ Nüssli, Paprika- & Salz Chips, schwarze und grüne Oliven
- ❖ Ofenfrisches Blätterteiggebäck (Käse, Kräuter, Paprika, Kümmel, Mohn) ** (5 Stück)
- ❖ Greyerzer-Traubenspiessli **
- ❖ Ricotta- & Salbei-Crêperoulade **
- ❖ Tricolore Gemüsestangen mit dreierlei Dipsaucen**
- ❖ Vollkorn-Baquettescheibe mit Schinken und Kresse
- ❖ Tofu-Sesamspiessli mit Cherry-Tomaten **
- ❖ Spiess von Fetakäse, Gurke und Basilikum **
- ❖ Sbrinzspiess mit Nüssen und Trauben**
- ❖ Mit Basilikum marinierte Tomaten-Mozzarellaspiessli**
- ❖ Knuspriges Rosmarinbrot mit Oliventapenade
- ❖ Schinkenroulade mit Spargel gefüllt
- ❖ Kalte Gazpachosuppe im Shootglas
- ❖ Kalte Amerikanische Vichyssoise im Shootglas
- ❖ Belegtes Canapées mit Schinken, Salami oder Eiermousse

Kalte Apéro-Köstlichkeiten

CHF 4.50 pro Stück

- ❖ Mini-Laugengipfeli mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt
- ❖ Mini-Laugengipfeli mit Schinken und Käse gefüllt
- ❖ Pariser-Baquettescheibe mit Brie und Feigen **
- ❖ Pariser-Baquettescheibe mit Chorizzo und Oliven
- ❖ Poulet- & Salbei Rohschinkenspiessli
- ❖ Mini-Blätterteigpastetli gefüllt mit Salsiztatar
- ❖ Mini-Blätterteigpastetli gefüllt mit Thommousse
- ❖ Norwegisches-Lachstatar auf Pumpernickel
- ❖ Bündnerfleischrolle mit getrockneten Äpfeln und Appenzellerkäse
- ❖ Siedfleischsalat im Kräutersud mit Apfelmeerrettich
- ❖ Minilaugenbrötli mit Spargelmousse**
- ❖ Crostini mit Tomatenwürfeli und Knoblauch**
- ❖ Crostini mit Steinpilzwürfeli**
- ❖ Crostini mit Kräutermascarpone- & Maiskörner**
- ❖ Caesar Salat mit Parmesan, Croûtons und Trutenschinken
- ❖ Cous-Cous Salat mit Zuchettiwürfeli**
- ❖ Pouletwürfel mit Thunfischsauce
- ❖ Asiatischer Nudelsalat mit Chili und Salsizwürfeli
- ❖ Melonen-Rohschinken-Spiesschen (2 Bällchen, 2 Rohschinken) **

Kalte Apéro-Köstlichkeiten

CHF 5.50 pro Stück

- ❖ Rindstatar mit Koriander auf Tortillas
- ❖ Oliventartelette gefüllt mit Kalbstatar
- ❖ Crostini mit Kalbs-Currytatar
- ❖ Cocktail-Crevetten mit Dillmayonnaise
- ❖ Norwegischer Rauchlachs mit Kapern und süßem Senf
- ❖ Asiatischer Nudelsalat mit Chili und Rindsfiletwürfeli
- ❖ Mini-Laugengipfeli mit Mailänder Panchetta und Essiggurken
- ❖ Mini-Laugengipfeli mit Mailänder Prosciutto und Mais
- ❖ Roastbeefrolle mit weissen Spargeln

**Vegetarische Apéro-Häppchen



Warme Apéro-Köstlichkeiten

Chf 4.00 pro Stück

- ❖ Ofenfrisches Waadtländer-Käseküchlein**
- ❖ Knusprige Schinkengipfeli
- ❖ Mini-Frühlingsrollen mit Soja-Dip**
- ❖ Samosas (Teigtriangel) mit rassisger Curry-Gemüsefüllung**
- ❖ Mini-Gemüsespiessli**
- ❖ Frittierte Mozzarellasticks**
- ❖ Mini-Spinatcrêperolle**
- ❖ Pizzarolle mit Chorizzo und Rucola
- ❖ Champignoncremesuppe mit Dill in der Espressotasse**
- ❖ Parmesanschaumsuppe mit Pesto in der Espressotasse**
- ❖ Curry-Schaumsüppchen in der Espressotasse**

Warme Apéro-Köstlichkeiten

Chf 4.50 pro Stück

- ❖ Gebackene Riesencrevetten mit Zitronenmayonnaise
- ❖ Panierte, gebackene Pouletstreifen mit süsser Chilisauce
- ❖ Gebackene Pangasius-Knusperli mit Mango-Dip
- ❖ Mini-Wrap mit Gemüse**
- ❖ Crevetten mit roter Currysauce
- ❖ Rindfleischwürfel mit Teriyakisauce und Sesamgebäck
- ❖ Hausgemachte Kalbs-Hamburger mit Barbeque-Dip
- ❖ Indische Pouletröllchen mit Minimais
- ❖ Gebackene Shrimpsbällchen
- ❖ Knackiges Chiliwurstli mit Pommerysenf
- ❖ Empanadas mit Chorizzofüllung
- ❖ Empanadas mit Chilli-Mozzarellafüllung**
- ❖ Warme Pizzarolle mit Rucola und Rohschinken
- ❖ Knuspriges Pouletfilet im Kokosmantel
- ❖ Warme Rindsspiessli „Barbeque“
- ❖ Warme Garnelen-Tintenfischspiessli

Früchtebowlen

- ❖ Frisch angesetzte Früchtebowle je nach Jahreszeit mit Alkohol Chf 42.00/Liter
- ❖ Frisch angesetzte Früchtebowle je nach Jahreszeit ohne Alkohol Chf 32.00/Liter

Der beliebte Kronen-Apéro

Bündnerfleischrollen mit getrockneten Äpfel und Appenzellerkäse
Norwegisches Rauchlachstatar auf Pumpernickel serviert
Nüssli, Paprika- & Salz Chips, schwarze und grüne Oliven
Tricolore Gemüsestangen mit dreierlei Dipsaucen**
Ofenfrisches Waadtländer-Käseküchlein**
Gebackene Riesencrevetten mit Zitronenmayonnaise

Dazu servieren wir Ihnen folgende Getränke

Domaine du Rionzi, Grand Crus, 2008 H. Ph. Delarageaz, Morges
(Ein erfrischender Chasselas aus dem Waadtland, welche jeden Aperitif mit seiner erfischenden Art begeistert)
Orangensaft, Ananassaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Pro Person und Stunde
39.50

(jede weitere 30 Minuten plus Chf12.00)

**Vegetarische Apéro-Häppchen



Standing-Buffer „Allegro“

40.00 pro Person

Sizilianische Tomatensuppe mit Basilikum

Mini-Laugengipfeli mit Mailänder Prosciutto und Mais
Norwegisches-Lachstatar auf Pumpernickel
Spiess von Fetakäse, Gurke und Basilikum **
Ricotta-& Salbei-Crêperollchen**
Karotten, Mais- & Eisbergsalat**

Gebackene Pangasius-Knusperli mit Mango-Dip
Pouletbruststreifen an einer rassigen Paprikarahmsauce
Mini-Hackbraten mit einer sämigen Champignonsauce
Gnocchi gefüllt mit Tomaten an einem Pestoschaum**
Pizzarolle mit Rucola und Artischocken**
Trockenreis & Röstitaler**

Frischer saisonaler Fruchtsalat
Mousse au Chocolat im Töpfchen
Verschiedene Mini Fruchtschnitten

Standing-Buffer „Maistro“

48.00 pro Person

Parmesanschaumsuppe mit Pesto**

Mini-Laugengipfeli mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt
Melonen-Rohschinken-Spiesschen (2 Bällchen, 2 Rohschinken) **
Roastbeefrolle mit weissen Spargeln
Tomaten-, Gurken- und Lolo-Rosso-Salat**

Maispouardwürfel an einer roter Thai-Curry Sauce
Norwegische Lachsmedaillons mit einer Zitronen-Kräutersauce
Zitronenravioli mit Olivenschaum**
Pizzarolle mit Rucola und Provelone** oder Rohschinken
Blumenkohl, Broccoli und Pfälzkerkarotten**
Basmatireis und Schnittlauchkartoffeln**

Mini Himbeeren-Tirami Sù
Frischer saisonaler Fruchtsalat
Zartschelzendes Zitronen- & Aprikosensorbet

Standing-Buffer „Grandioso“

56.00 pro Person

Safranschaumsuppe mit Gemüsewürfelchen

Bündnerfleischrolle mit getrockneten Äpfeln und Appenzellerkäse
Pariser-Baquettescheibe mit Brie und Feigen **
Minilaugenbrötli mit Spargelmousse**
Meeresfrüchtesalat mit Avocadowürfel in Shootgläsern
Vitello-Tonnato an einer Thonrahmsauce
Oliventartelette gefüllt mit Kalbstatar

Rindsfiletwürfeli an einer roten Currysauce
Mini Wienerschnitzel mit Preiselbeerchutney
Riesencrevetten mit Mango-Chilisauce
Orreciotti mit Cherrytomaten, Rucola an Proseccoschaum**
Mini-Gemüselasagne an Tomatenschaum**
Junge Bratkartoffeln & Safran-Risotto**
Tomaten-, Rettich- und Karotten-Orangensalat**

Frischer saisonaler Fruchtsalat
Katelanische Crème nach Grossmutter Rezept
Frittierte Apfelchüechli mit Zimtucker
Vanille- & Schokoladeneis