



APERÖ-KREATIONEN









## Feine Appetitanreger

APERRO-ANGEBOTE

(ab 20 Personen + 10 Stück pro Sorte)




**KALTE HÄPPCHEN**

4.- pro Stück

- Grüne Mammut-Oliven & schwarze Knoblauch-Oliven 
- Gemüsestangen-Trio mit Joghurt-Kräuterquarkdip 
- Salsizstreifen mit Perlzwiebeln im Schälchen
- Canapé mit Rohschinken & Gurken
- Canapé mit Thon & Kapern
- Canapé mit Ei & Schnittlauch 
- Cornet gefüllt mit Frischkäse und Sprossen 
- Cornet gefüllt mit Tomaten-Tatar 
- Cornet gefüllt mit Grönland-Crevetten an Wasabi-Aioli
- Vierfarbiges Brötchen mit Rauchlachs bzw. Chorizo
- Vierfarbiges Brötchen mit Brie-Käse und Ei 
- Dreifarbige Clubsandwich mit Greyerzer & Trutenschinken
- Tartelette mit Kräuter-Couscous und Olivencreme gefüllt 
- Griechischer Salat 







**KALTE HÄPPCHEN**

5.- pro Stück

- Lollipop mit mariniertem Rindsfilet und Pistazien
- Lollipop mit gebeiztem Lachs und Sesam
- Lollipop mit Fetakäse, Oliven und Peperoni 
- Pulpo-Salat mit Oliven und Frühlingzwiebeln
- Cornet mit Rinds-Tatar und Parmesan
- Cornet mit Kalbs-Tatar an Marsala-Curry
- Geräuchertes Forellenmousse auf Brioche
- Bagel mit Grillgemüse und Rauchmozzarella 
- Vitello Tonnato mit Kapern
- Melone mit Serrano-Schinken
- Bauernschinken-Dinkel-Muffin
- Humus mit Falafel 

**WARME HÄPPCHEN**

4.- pro Stück

- Parmesan-Suppe mit Pesto in der Espressotasse 
- Curry-Suppe in der Espressotasse 
- Ofenwarme Schinken-Gipfeli
- Quiche mit Käse 
- Quiche mit Broccoli 
- Quiche mit Speck
- Frühlingsrollen mit Soja-Dip 
- Gebackene Zander-Knusperli mit Sauce Tatar
- Knackiges Chiliwürstchen mit Pommerysenf
- Gebratenes Cipollata auf Trüffel-Kartoffelstock
- Pizza-Rolle mit Champignons und Rucola 
- Pizza-Rolle mit Rohschinken und Oliven
- Pizza-Rolle mit Chorizo und Manchego-Käse
- Pouletbrust-Spiesschen mit Honig an Erdnussauce
- Hot-Dog mit Senf und gebackenen Zwiebeln

**TATAR À DISCRETION**

55.- pro Person & Stunde

- Rinds-Tatar Classico leicht scharf
- Rinds-Tatar Tennessee mit Jack Daniel's No. 7
- Kalbs-Tatar Périgord mit Trüffelessenzen
- Büffel-Tatar Havanna mit Kuba-Rum
- Rauchlachs-Tatar mit Dillcreme
- Tomaten- & Auberginen-Tatar mit Koriander
- Weine:** Domaine du Rionzi, Grand Cru, Morges CH, & Prosecco: Il Colle DOCG, Italien
- Weitere Getränke:** Orangen- & Apfelsaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Hürlimann-Bier in Flaschen

**WARME HÄPPCHEN**

5.- pro Stück

- BBQ-Rindsfiletwürfel auf Wasabi-Kartoffelstock
- Kalbs-Hamburger mit BBQ-Sauce
- Pouletbruststreifen an Kokoscreme mit Basmatireis
- Gebratenes Zanderfilet auf Champagner-Kraut
- Riesen-Crevetten auf Wasabi-Aioli
- Shrimps-Bällchen an Mango-Dip
- Gebackener Brie-Käse auf lauwarmem Ratatouille 
- Zwerghirseküchlein auf Sweet-Chili 
- Randen-Ingwertaler mit Joghurt-Dip 
- Curry-Linsen-Empanada auf Kräuter-Tomatensalsa 

**SÜSSE HÄPPCHEN** 

4.- pro Stück

- Weisses Schokoladenmousse
- Panna Cotta mit Brombeeren-Sauce
- Waldbeeren-Tiramisu
- Crema Catalana mit Mandeln
- Exotischer Fruchtsalat
- Sorbet-Kugel nach Wahl (Cassis, Limone, Aprikose)
- Muffins mit Blaubeeren oder Apfel
- Amaretto-Cannelloni
- Cupcakes
- Schokoladen-Brownies

**APERRO-PACKAGES**

	Charter	Economy	First
<b>Getränke</b> (à discretion)	Mineralwasser Orangensaft	Mineralwasser Orangensaft Bier	Mineralwasser Orangensaft Weisswein Bier
<b>Häppchen</b> nach Ihrer Wahl	3 Stück	5 Stück	8 Stück
<b>Zeitraumen</b>	20 Minuten	30 Minuten	60 Minuten
<b>Pauschalpreis</b>	20.- / Person	30.- / Person	50.- / Person