

Restaurant Gurnigel Berghaus

Apéro-Packages



Easy Apéro

6.80 p.P.

Ein unkomplizierter, klassischer Apéro für kurze Empfänge

- ✓ Nüssli
- ✓ Chips
- ✓ Salzstangen

Optional:

- ✓ Alpkäsewürfel + CHF 2.00 p.P.
 - ✓ Oliven + CHF 3.50 p.P.
-

Light Apéro

16.00 p.P.

Leichter Apéro mit warmen und kalten Häppchen

- ✓ Focaccia
 - ✓ Kalte Tomatensuppe
 - ✓ Quiche mit Spinat
 - ✓ Melonen und Rohschinken
-

Classic Apéro

25.00 p.P.

Der beliebte Klassiker

- ✓ Focaccia
 - ✓ Kalte Tomatensuppe
 - ✓ Quiche mit Spinat
 - ✓ Melonen und Rohschinken
 - ✓ Gantrisch Chnebeli Wurst mit Kartoffel Salat
-

Premium Apéro

45.00 p.P.

Grosszügiger Apéro mit erweiterten warmen Spezialitäten

- ✓ Focaccia
- ✓ Kalte Tomatensuppe
- ✓ Quiche mit Spinat
- ✓ Tortilla-Rollen mit Rauchlachs
- ✓ Gantrisch Chnebeli Wurst mit Kartoffel Salat
- ✓ Warm: Rinds Meat-Balls mit pikanter Tomatensauce
- ✓ Warm: Saisonal abgestimmtes Risotto im Glas

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mwst.

Restaurant Gurnigel Berghaus - Gurnigelberghaus 1 - 3099 Rüti bei Riggisberg
www.gantrisch-lodge.ch – Tel.: +41 31 809 04 30

Restaurant Gurnigel Berghaus

Apéro-Packages



Exklusive Apéro riche Buffet

58.00 p.P.

Reichhaltiges Buffet für besondere Anlässe und längere Veranstaltungen

- ✓ Hummus mit Gemüsesticks
- ✓ Kalte Tomatensuppe
- ✓ Crevetten-Cocktail im Glas
- ✓ Melonen und Rohschinken
- ✓ Tortilla-Rollen mit Rauchlachs
- ✓ Quiche mit Spinat
- ✓ Party-Sandwich-Spiess
- ✓ Gantrisch Chnebeli Wurst mit Kartoffel Salat
- ✓ Warm: Saisonal abgestimmtes Risotto im Glas
- ✓ Warm: Rinds Meat Balls mit pikanter Tomatensauce

Optional:

- ✓ Käseauswahl + CHF 5.00 pro Person
- ✓ Dessert-Miniaturen + CHF 8.00 pro Person

Royal Apéro riche Buffet mit Live Carving

95.00 p.P.

Exklusive Erweiterung des Apéro riche Buffets für besondere Anlässe und Firmenfeiern

Kalte und warme Spezialitäten in gleicher Auswahl wie beim Exklusive Apéro riche Buffet

Zusätzlich:

- ✓ Live-Carving-Station am Buffet – Schweinsnierstück mit Kräutermantel oder Lamm Gigot
- ✓ Serviert mit einer passenden Sauce, Rosmarin-Kartoffeln

Dessert (2 kleine Portionen pro Person):

- ✓ Frucht-Tartelettes (Mini)
- ✓ Schokoladenmousse im Glas
- ✓ Panna Cotta im Glas

Service & Ablauf:

Betreuung der Gäste durch professionelles Servicepersonal
Kombination aus Buffet, Service und Live-Carving-Station
Ideal für exklusive Anlässe, Firmenfeiern

Alle Preisen verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mwst.

Liebe Gäste

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Erwartungen entsprechen wird und Sie sich bei uns im Gurnigel Berghaus wohlfühlen werden.

Es wird uns eine grosse Freude sein, Sie bei uns begrüssen zu dürfen, und wir sind überzeugt, dass Sie eine angenehme und erfolgreiche Zeit bei uns verbringen werden.

Für Fragen oder Wünsche werden wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung stehen.

Wir freuen uns schon heute darauf, Sie bei uns willkommen zu heissen.

Herzliche Grüsse

Ihr Team vom Restaurant Gurnigel Berghaus