

APÉRO-ANREGUNGEN

GUT ZU WISSEN

Wir bitten Sie pro Person einen einheitlichen Apéro auszuwählen. Die Mindestbestellmenge pro Häppchen beträgt **10 Stück**. Die Apérovorschläge entsprechen von der Grösse und Menge her keiner vollwertigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Stehbuffet-Arrangements.

Wir empfehlen Ihnen gemäss unseren Erfahrungen folgende Mengen:

kurz vor dem Essen	2-3	Häppchen pro Person
1-2 Std. vor dem Essen	3-5	Häppchen pro Person
Apéro ohne nachfolgendes Essen < 1 Std.	4-6	Häppchen pro Person
Apéro ohne nachfolgendes Essen > 1 Std.	6-10	Häppchen pro Person

Legende / Information Allergene

V Vegetarisch

Vegan Vegan

Viele unserer Häppchen sind auch glutenfrei erhältlich. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über glutenfreie oder laktosefreie Speisen und allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein	Schweiz	Rauchlachs	Norwegen
Kalb	Schweiz	Zander	Estland
Rind	Schweiz	Riesencrevetten	Vietnam
Geflügel	Schweiz		

KALTE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Mini-Canapé		Preis pro Stück
Salami		2.00
Schinken		2.00
Ei	V	2.00
Käse	V	2.00
Thon		2.00
Rauchlachs		2.00
Tatar		2.00

Crostini		Preis pro Stück
Tête de Moine	V	2.50
Basilikumpesto mit Rohschinken		2.50
Tomaten-Concassé	V	2.50

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

Diverse Spiesschen		Preis pro Stück
Melone-Rohschinken		3.50
Tomaten-Mozzarella	v	3.50
Peperoni-Oliven	Vegan	3.50

Platten		Preis pro 100g
Käseplatte garniert	v	6.50
Fleischplatte garniert		7.00

Verschiedene Köstlichkeiten		Preis pro Stück
Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan	v	4.50
Randen-Falafelkugel mit Gurkensalat, Pistazien und Hummus	Vegan	4.50
Erbsemmousse mit Rauchlachs, Kresse und Meerrettich		5.00
Apfel-Stangenselleriesalat mit Blätterteigstange	v	4.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse		4.50
Wrap mit Spinatfüllung und Guacamole	Vegan	4.50
Wrap mit Pulled Beef und Guacamole		4.50

		Preis pro Person
Gemüsesticks mit Dipsauce	v	2.00
Grissini mit Rohschinken		2.00
Marinierte Oliven	Vegan	3.00
Chips und Nüssli	v	3.00

Diverse Sandwiches		Preis pro Stück
Parisettes Sandwiches (geschnitten)		4.50
Kleine Mütschli Sandwiches		5.00
Grosse Mütschli Sandwiches		6.00
Butterzöppli		7.00
Füllungen: Salami, Schinken, Käse, Rohschinken, Tomaten/Mozzarella, Hummus/Auberginen, Zucchetti/Tomatenpesto/Basilikum		

Kalte Suppen (vor dem Gast im Suppentopf serviert)		Preis pro Person
Gazpacho	Vegan erhältlich	4.50
Gurkensuppe	Vegan erhältlich	4.50
Melonenkaltschale	Vegan erhältlich	4.50

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

WARME HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Fingerfood			Preis pro Stück
Schinkengipfeli			3.00
Käseküchlein		v	3.00
Hackfleischkräpfen			3.00
Mini Pizza mit Champignon und Peperoni		v	3.00
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce		v	3.50
Pouletspiesschen mit Curry-Marinade			4.50
Zitronengrasspiess mit Riesencrevetten			4.50
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung		v	3.50
Mini Hamburger			4.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce			4.50

Warme Suppen (vor dem Gast im Suppentopf serviert)**Preis pro Person**

Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich	v	4.00
Süssmaiscremesuppe mit gerösteten Kernen	Vegan erhältlich	v	4.00

SÜSSE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Mini-Pâtisserie**Preis pro Stück**

Früchtetartelettes			4.50
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert			4.50
Meringues mit Aprikosensauce und parfümiertem Rahm			4.50

Preis pro Person

Schokoladenmousse mit Kumquat Confit	Vegan		4.50
Mini-Windbeutel mit Rahmfüllung			4.50
Mini-Pâtisserie, assortiert			5.00

Haben Sie Fragen?Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

APÉRO-ARRANGEMENTS

CHF

Apéro «Rassig»	pro Person	13.00
Diverse Canapés Gemüsesticks mit Dipsauce Käseküchlein Schinkengipfeli		

Unsere Weinempfehlung: **Schafiser Ville de Berne**, Bielersee zu CHF 38.00

Apéro «Mediterran»	pro Person	15.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Melone-Rohschinken-Spiesschen Crostinis Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung		

Unsere Weinempfehlung: **Roero Arneis DOCG**, Piemont zu CHF 44.00

Apéro «Exquisit»	pro Person	18.00
Peperoni-Oliven-Spiesschen Grissini mit Rohschinken Italienischer Salat mit Zucchini, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan Zitronengrasspiess mit Crevetten Pouletspiesschen mit Curry-Marinade		

Unsere Weinempfehlung: **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 52.00

Apéro «Zytglogge»	pro Person	29.00
Käseküchlein, Schinkengipfeli Diverse gefüllte Sandwiches Verschiedene Canapés Pouletspiesschen mit Curry-Marinade Gemüsesticks mit Sauerrahm Güetzi, Früchtespiessli		

Unsere Weinempfehlung: **Le Courtisan St. Saphorin AOC**, Lavaux zu CHF 46.00

Apéro «Bärengraben»	pro Person	35.00
Pouletspiessli mit Curry-Marinade Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung Verschiedene Canapés Butterzöpflli mit Rohschinken Karotten-Ingwersuppe oder kalte Gurkensuppe im Suppentopf Mini Hamburger Güetzi, Früchtespiessli		

Unsere Weinempfehlung: **Sauvignon Blanc**, Genf zu CHF 43.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

STEHBUFFET-ARRANGEMENTS

CHF

Stehbuffet «Schweiz»

pro Person 48.00

Canapés verschieden gefüllt
Butterzöpflli mit Bündnerfleisch
Erbsenmousse mit Rauchlachs, Kresse und Meerrettich
Schinkengipfeli

Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen
Berner Rösti
Seeländer Mischgemüse (Karotten, Kohlrabi und Zucchetti)
Zanderknusperli
Selleriecremesuppe mit Croûtons (kalte Saison) oder Melonenkaltschale (warme Saison)

«Öpfuchüechli» mit Vanillesauce
Meringues mit parfümiertem Rahm und Aprikosencoulis im Glas serviert
Güetzli

Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 52.00
Rotwein **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin zu CHF 56.00

Stehbuffet «Mondial»

pro Person 50.00

Kaltes Roastbeef vom Schweizer Rind mit Tartarsauce
Sandwiches gefüllt mit Schinken, Käse und Thon
Apfel-Stangenselleriesalat mit Blätterteigstange im Glas serviert
Mini Pizza mit Champignons und Peperoni
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Pikante Rindfleischbällchen
Kartoffelgnocchi mit Salbei und Champignons
Mischgemüse
Frittierte Black Tiger Crevetten mit Currydip
Karotten-Ingwersuppe (kalte Saison) oder kalte Gurkensuppe (warme Saison)

Windbeutel mit Rahmfüllung
Mangomousse im Glas serviert
Güetzli

Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Trois Tours**, Chablais zu CHF 43.00
Rotwein **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

STEHBUFFET-ARRANGEMENTS

CHF

Stehbuffet «Vegetarisch»

pro Person 40.00

Crostinis mit Basilikumpesto

Crostinis mit Tête de Moine

Parisetta mit Tomaten-Mozzarella

Italienischer Salat mit Zucchini, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan

Auberginenpiccata mit Basilikumpesto

Safranreis mit sautiertem Blattspinat und Parmesan

Peperonata

Süssmaiscremesuppe (kalte Saison) oder Gazpacho (warme Saison)

Panna cotta mit Himbeercoulis

Ananas-Orangensalat mit Pfefferminze

Güetzli

Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Manoir St. Roch**, Neuenburgersee zu CHF 46.00

Rotwein **Monsonaccio Chianti DOCG**, Toscana zu CHF 41.00

Stehbuffet «Vegan»

pro Person 45.00

Weinblätter gefüllt mit Reis

Italienischer Salat mit Zucchini, Peperoni, getrockneten Tomaten

Randen-Falafelkugel mit Gurkensalat, Pistazien und Hummus

Süssmaiscremesuppe (kalte Saison) oder Gazpacho (warme Saison)

Vegane Hackbällchen

Penne mit Tomatensauce

Mischgemüse

Ananas-Orangensalat mit Pfefferminze

Panna Cotta (mit Agar-Agar gebunden) mit Passionsfrüchtesauce

Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Escapade**, Thunersee zu CHF 49.00

Rotwein **Ampélos**, Neuenburgersee zu CHF 53.00