

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.

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	Geflügel	Schweiz
Toastbrot	Frankreich	Brot/Backwaren	Schweiz

KALTE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Mini-Canapé		Preis pro Stück
Salami		2.00
Schinken		2.00
Ei	V	2.00
Frischkäse	V	2.00
Rauchlachs		2.50
Tatar		2.50

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

Platten		Preis pro 100g
Käseplatte garniert	V	7.50
Fleischplatte garniert		8.00

Diverse Sandwiches		Preis pro Stück
Parisettes Sandwiches (geschnitten mind. 5 Stück)		5.00
Grosse Mütschli Sandwiches		6.00

Füllungen: Salami, Schinken, Käse, Rohschinken, Tomaten/Mozzarella, Hummus/Auberginen, Zucchini/Tomatenpesto/Basilikum

Verschiedene kalte Köstlichkeiten

		Preis pro Stück
Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan	✓	4.50
Melonen, Gurken, Rohschinken		4.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	✓	5.00
Randen-Falafelkugel auf Gurkensalat	Vegan	4.00
Apfel-Selleriesalat mit veganem Joghurtdressing und Blätterteiggebäck	Vegan	4.50
Linsensalat mit Gemüsewürfel	Vegan	4.50
Rauchlachstatar auf Pumpernickel mit Gurke		4.50
Mini Bretzel verschieden gefüllt (Lachs / Rohschinken / Frischkäse)		4.50
		Preis pro Person
Gemüsesticks mit Dipsauce	✓	2.00
Grissini mit Rohschinken		2.00
Marinierte Oliven	Vegan	3.00
Chips und Nüssli	✓	3.00

Kalte Suppen (im Suppentopf serviert)

		Preis pro Person
Gazpacho	Vegan erhältlich	4.50
Melonenkaltschale	Vegan erhältlich	4.50

Warme Suppen (im Suppentopf serviert)

		Preis pro Person
Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich	4.00
Süssmaiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen	Vegan erhältlich	4.00

WARME HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)**Fingerfood**

		Preis pro Stück
Schinkengipfeli		3.00
Käseküchlein	✓	3.00
Hackfleischkräpfen		3.00
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce	✓	3.50
Pouletspiesschen		4.50
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung	✓	4.00
Mini Hamburger		4.50
Mini Hamburger (Vegan)	Vegan	4.50
Gefüllte Blätterteigtaschen (Pilz / Spinat)	✓	4.00
Gefüllte Blätterteigtaschen (Schinken)		4.00
Blumenkohl mit Barbequesauce	Vegan	4.00

SÜSSE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

		Preis pro Stück
Früchtetartelettes		4.50
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert	Vegan erhältlich	5.00
Brönnti Creme		4.50
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)		4.50
Schokoladenmousse		4.50
Mini-Pâtisserie, assortiert		5.00
Ananas-Orangen-Salat	Vegan	4.50

APÉRO-ARRANGEMENTS

CHF

Apéro «Breitsch»	pro Person	16.00
Käseküchlein, Schinkengipfeli		
Verschiedene Canapés		
Gemüsesticks mit Sauerrahm		

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

Apéro «Waisenhausplatz»	pro Person	21.00
Kalamata Oliven mariniert		
Grissini mit Rohschinken		
Rauchlachstatar auf Pumpernickel mit Gurke		
Gefüllte Blätterteigtaschen (Pilz / Spinat / Schinken)		
Pouletspiesschen		

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

Apéro «Zytglogge»	pro Person	29.00
Käseküchlein, Schinkengipfeli		
Mini Brezel (Lachs / Rohschinken / Frischkäse)		
Verschiedene Canapés		
Pouletspiesschen		
Gemüsesticks mit Sauerrahm		
Ananas-Orangen-Salat		
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)		

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

Apéro «Bärengraben»	pro Person	36.00
Verschiedene Canapés		
Tomaten, Mozzarella, Basilikum		
Mini Brezel (Lachs / Rohschinken / Frischkäse)		
Pouletspiesschen		
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung		
Mini Hamburger (Fleisch/Vegan)		
Ananas-Orangen-Salat		
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)		

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 «Käfigturm»	pro Person	55.00
-------------------------------	-------------------	--------------

Verschiedene Canapés
Rauchlachtatar auf Pumpernickel mit Gurke
Diverse Salate
Schinkengipfeli

Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen
Sojageschnetztes Stroganoff
Rösti
Mischgemüse

Vegan

Ananas-Orangensalat
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)

Vegan

Unsere Weinempfehlungen:

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

Stehbuffet «Münster»	pro Person	50.00
-----------------------------	-------------------	--------------

Kaltes Roastbeef vom Schweizer Rind mit Tartarsauce
Mini Bretzel (Lachs / Rohschinken / Frischkäse)
Verschiedene Salate
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Pouletstreifen mit Pfeffersauce
Gemüsecurry
Safranreis
Mischgemüse

Vegan

Ananas-Orangensalat
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)

Vegan

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 «Rosengarten» (Vegetarisch/Vegan)

pro Person

48.00

Crostinis mit Basilikumpesto

Verschiedene Salate

Randen-Falafelkugel auf Gurkensalat

Vegan

Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Auberginenpiccata mit Tomaten-Basilikumsauce

Waldpilzstroganoff

Vegan

Bratkartoffeln

Vegan

Mischgemüse

Vegan

Ananas-Orangensalat

Vegan

Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert

Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)

Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Escapade**, Thunersee zu CHF 49.00

Rotwein **Ampélos**, Neuenburgersee zu CHF 53.00