

APÉRO-ANREGUNGEN

KALTE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Mini-Canapé

Preis pro Stück

Salami		2.50
Schinken		2.50
Ei		2.50
Frischkäse		2.50
Rauchlachs		3.00
Tartar		3.00

Crostini

Preis pro Stück

Tête de Moine	V	3.00
Basilikumpesto mit Rohschinken		3.00
Tomaten-Concassé	V	3.00

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 mit Tomatenpesto

Verschiedene kalte Köstlichkeiten

Preis pro Stück

Marinierte Melonenwürfel mit Rohschinken		5.00
Cherrytomaten / Mozzarella-Kugeln / Balsamicoessig-Dressing	V	5.00
Silserli mit Trockenfleisch		6.00
Linsensalat mit Gemüsewürfel	Vegan	4.50
Randen-Falafelkugel auf Gurkensalat	Vegan	4.50
Mini-Cornets mit Frischkäse gefüllt (garniert mit Rohschinken / Lachs / Tête de Moine)		4.00

Preis pro Person

Gemüsesticks mit Dipsauce	V	2.00
Grissini mit Rohschinken		2.00
Marinierte Kalamata-Oliven	Vegan	3.00
Chips und Nüssli	V	3.00

WARME HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Fingerfood

Preis pro Stück

Schinkengipfeli		3.00
Käseküchlein	V	3.00
Hackfleischkräpfen		3.00
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce	V	3.50
Pouletspiesschen mit Currymarinade		4.50
Mini-Hamburger (Fleisch/Vegan)	Vegan	4.50

Warme Suppen (im Suppentopf serviert)

Preis pro Person

Karotten-Ingwersuppe	V	5.00
Süssmaiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen	V	5.00

* Suppen auch vegan erhältlich

SÜSSE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Preis pro Stück

Panna cotta mit Zimt	Vegan erhältlich	5.00
Brönnti Creme mit Meringues		5.00
Schokoladenmousse		5.00
Blaubeeren-Apfelsalat mit Vanille	Vegan	5.00
Süssgebäck assortiert		4.50

APÉRO-ARRANGEMENTS

pro Person CHF

Apéro «Breitsch»

16.00

Käseküchlein, Schinkengipfeli
Verschiedene Canapés
Gemüsesticks mit Dipsauce

V

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

Apéro «Waisenhausplatz»

21.00

Käseküchlein, Schinkengipfeli
Verschiedene Canapés
Mini-Cornets mit Frischkäse gefüllt
(garniert mit Rohschinken / Lachs / Tête de Moine)
Gemüsesticks mit Dipsauce

V

Unsere Weinempfehlung: **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 53.00

Apéro «Zytglogge»

29.00

Käseküchlein, Schinkengipfeli
Verschiedene Canapés
Pouletspiesschen mit Currymarinade
Gemüsesticks mit Dipsauce
Marinierte Kalamata-Oliven
Mini-Cornets mit Frischkäse gefüllt
(garniert mit Rohschinken / Lachs / Tête de Moine)
Silserli mit Trockenfleisch

V
Vegan

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

Apéro «Bärengaben»

36.00

Käseküchlein, Schinkengipfel
Verschiedene Canapés
Gemüsesticks mit Dipsauce
Marinierte Kalamata-Oliven
Cherrytomaten / Mozzarellakugeln / Balsamicoessig-Dressing
Pouletspiesschen mit Currymarinade
Mini-Cornets mit Frischkäse gefüllt
(garniert mit Rohschinken / Lachs / Tête de Moine)
Silserli mit Trockenfleisch
Mini Hamburger (Fleisch / Vegan)

Vegan

Unsere Weinempfehlung: **Sauvignon Blanc**, Genf zu CHF 46.00

STEHBUFFET-ARRANGEMENTS

pro Person CHF

Stehbuffet «Käfigturm»

55.00

Verschiedene Salate
Mini-Cornets mit Frischkäse gefüllt
(garniert mit Rohschinken / Lachs / Tête de Moine)
Silserli mit Trockenfleisch gefüllt
Pouletspiesschen mit Currymarinade

Vegan

Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen
Hörnli mit Gemüse-Tomatensauce
Mini-Kartoffeln mit Sauerrahm
Marktgemüse

Vegan

Apfel-Blaubeerensalat mit Vanille
Brönnti Creme mit Meringues

Vegan

Unsere Weinempfehlungen:

Petit Arvine, Wallis zu CHF 53.00 / **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin zu CHF 56.00

Stehbuffet «Münster»

50.00

Verschiedene Salate
Mini-Cornets mit Frischkäse gefüllt
(garniert mit Rohschinken / Lachs / Tête de Moine)
Crostini mit Tomaten-Concassé
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Vegan

Pouletstreifen mit Zitronengras und Ingwer
Thailändisches Rotes-Gemüsecurry
Basmatireis
Marktgemüse

Vegan

Apfel-Blaubeerensalat mit Vanille
Brönnti Creme mit Meringues

Vegan

Unsere Weinempfehlungen:

Trois Tours, Chablais zu CHF 44.00 / **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

Stehbuffet "Rosengarten" (vegetarisch / vegan)

48.00

Verschiedene Salate
Mini-Cornets mit Frischkäse gefüllt, garniert mit Tête de Moine
Randen-Falafelkugel auf Gurkensalat
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Vegan

Vegan

Waldpilzstroganoff
Indisches Linsen-Dal mit Gemüse
Mini-Kartoffeln mit Sauerrahm
Marktgemüse

Vegan

Apfel-Blaubeerensalat mit Vanille
Brönnti Creme mit Meringues

Vegan

Unsere Weinempfehlungen:

Sauvignon Blanc, Genf zu CHF 46.00 / **Ampélos**, Neuenburgersee zu CHF 53.00