

## Apéro riche variabel

Bestimmen Sie die Grösse Ihres Apéros – Mini, Midi, Maxi, Maxi plus – und wählen Sie Ihre Komponente (ab 20 Stück)

### DAS WILLKOMMENS - HÄPPCHEN

Nüssli, Chips, Salzstangen  
 Gemüsedip und Sauce  
 Focacciabrot hausgemacht mit Olivenöl und Salz  
 Antipasti assortiert (Olivenmix mit Basilikum)

### DIE KALTE KÖSTLICHKEIT

Crostini nach Wahl mit:

- Rindstatar
- Fisch
- Humus
- Tomaten (vegi)
- Guacamole
- Weichkäse (vegi)

Mini Sandwich nach Wahl mit:

- Rohschinken
- Bündnerfleisch
- Sprinz
- Weichkäse (vegi)

Gebratene Krevette auf Quinoasalat  
 Thunfisch auf Fenchel-Orangensalat  
 Mariniertes Lachs auf Couscoussalat

### DER WARME KOMPONENT

Meatballs mit BBQ-Sauce (2 Stk.)  
 Käsequiche (vegi)  
 Saisonale Quiche (vegi)  
 Kleine pulled porc Burger  
 Quinoa-Burger (vegi)  
 Lauwarme Suppe

- Karottensuppe mit Ingwer
- Tomatensuppe mit Thymian

### DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Fruchtsalat, parfümiert mit Absinth  
 Crème brûlée  
 Hausgemachtes Mousse – klassisch oder saisonal

- Schokolade (weiss oder schwarz)
- Früchte
- Marroni

### DIE PAUSCHALE

<b>Mini</b>	<b>4 Stück/Person</b>	<b>p/Pers.</b>	<b>14.5</b>
<b>Midi</b>	<b>6 Stück/Person</b>	<b>p/Pers.</b>	<b>21.0</b>
<b>Maxi</b>	<b>8 Stück/Person</b>	<b>p/Pers.</b>	<b>27.5</b>
<b>Maxi plus</b>	<b>12 Stück/Person</b>	<b>p/Pers.</b>	<b>39.0</b>

## Apérohäppchen & Süsses

Kombinieren oder ergänzen Sie Ihren Apéro mit Einzelkomponenten

FINGERFOOD			SFr.
Nüssli, Chips, Salzstangen	60g	p/Pers.	2.9
Panini mit Tomaten-Mozzarella		5 Port.	12.5
Pizza Margherita		8 Port.	14.0
Pizza mit Schinken		8 Port.	16.0
Pizza mit Salami / Chorizo		8 Port.	16.0
Pizza mit Sardellen		8 Port.	16.0
Elsässer Flammenkuchen		8 Port.	16.0
<b>einzelner erhältlich</b>			
Gemüsedip und Sauce	60g	p/Pers.	3.2
Pimentos del Padron (saisonal)	30g	p/Pers.	3.6
Focciabrot mit Kräutern, Olivenöl und Salz		p/Pers.	3.2
Olivenmix mit Basilikum	60g	p/Pers.	3.8
Antipasti (Olivenmix, Artischocken, Fetakäse mariniert)	60g	p/Pers.	4.2
Mini Apéro-Snacks		Stk.	3.6
Mini Schinkengipfeli		Stk.	3.6
Yakitori-Pouletspiessli		Stk.	3.6
Würstli im Teig		Stk.	3.6
Gemüse im Teig		Stk.	3.6
Asiatische Mini-Snacks gemischt (vegi & Fleisch)		Stk.	3.6
LiLa-Mix (vegi & Fleisch)		Stk.	3.6
<b>je ab 30 Stück</b>			
<b>SÜSSES STÜCKLI</b>			
Brownie	Stk. à 80 g	4 Stk.	5.5
Mini Amaretti	7g	30 Stk.	15.0
Windbeutel mit Crèmefüllung	27g	30 Stk.	37.5
Mini Berliner	27g	30 Stk.	37.5
• mit roten Früchten, Schokolade			
Friandise assortiert	27g	50 Stk.	49.5
<b>TORTE VON DER HAUSBÄCKEREI</b>			
Saisonale Torte nach Wunsch mit	Stk.	p/Pers.	7.5
• persönlichem Text und, oder Bild aus Zuckerfolie			15.0
• Kerzen			15.0

Preise inkl. 7.7% MwSt. / Preisänderungen vorbehalten  
Januar 2018

## Apéroplatten – Fix & bereit

Kombinieren oder ergänzen Sie Ihren Apéro mit einer angerichteten Platte

KALTES PLÄTTLI VON DER HAUSKÄSEREI UND METZGEREI			SFr.
Käse, Fleisch assortiert	140 g	p/Pers.	12.5
Butterzopf	kg	Stk.	15.0
Spezialbrot dunkel	450g	Stk.	6.5
ASSORTIERTE PLATTE			
Cheeseburger warm zubereitet	45.0g	36 Stk.	205.0
• mit Appenzeller-Käse			
Mini Bägels gefüllt	14.6g	48 Stk.	189.0
• Lachs, Schnittlauchfrischkäse und Mohndekor			
• Pastrami, Frischkäse, Senf und Körnerdekor			
• Poulet, Zwiebeln, Parmesan und Sesamdekor			
• Cheddar, Tzatziki, Frischkäse, Mayonnaise und Röstzwiebeldekor			
Canapés der Region	10.8g	48 Stk.	179.0
• Toast mit Schinken und geschmolzenem Emmentaler			
• Serrano-Schinken mit Basilikumcreme auf Mehrkorntoast			
• Malztoast mit Lachs und Dill			
• Blinis mit Lachsrilletten			
• Coppa mit Pesto auf Mehrkorntoast			
• Mohnblinis mit Räucherlachs			
• Rollschinken und Paprika auf Malztoast			
• Malztoast mit Tomaten und Mozzarella			
DESSERT PLATTE			
Petits fours	13.0g	112 Stk.	279.0
• Törtchen mit Himbeer-Mousse			
• Schoko-Pistazien Schnitten, Zitronen-Törtchen			
• Mini Kaffee-Eclairs, Mini Schokoladen-Eclairs			
• Karamell-Apfel Carré, Himbeer-Schiffchen			
• Opéra Dessertschnitten, Törtchen mit Schokolade und Krokant			

## Buffet & Fondue-Plausch

ab 20 Personen

### BURGER ZUM SELBER MACHEN

			SFr.
Oldtown Pulled Pork mit BBQ-Sauce	200g	p/Pers.	29.5
Quinoafrikadelle mit Limetten-Avocadomayonnaise	200g	Stk.	29.5

serviert mit :

- Frischen Hamburger Buns
- Coleslaw-Salat
- Hausgemachten Chips

### PASTA

Hörnli Hack mit Apfelmus	200g	p/Pers.	22.0
Vegetarische Lasagne mit Gemüse	200g	p/Pers.	26.5
Lasagne mit Fleisch	200g	p/Pers.	28.5

### EINTOPF & SUPPE

Saisonale Suppe	180g	p/Pers.	9.5
Chili con carne mit Crème fraîche	180g	p/Pers.	15.5
Ungarisches Gulasch	180g	p/Pers.	15.5

Gerichte werden mit Brot serviert

### TRADITIONELLES KÄSE-FONDUE

Hausmischung von der Hauskäserei	220g	p/Pers.	25.5
und Brot in Scheiben geschnitten	250g	p/Pers.	28.5

Zubereitung nach Wahl mit:

- Saurem Most
  - Weisswein
  - Bier
  - Champagner
- |  |  |         |      |
|--|--|---------|------|
|  |  | p/Pers. | +1.5 |
|--|--|---------|------|

### Wir empfehlen:

Vully Blanc «Bataille de Morat», Schweiz	5.0 dl		24.0
Schwarztee		Tasse	4.5
Kirsch		2 cl	7.5

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein.