

## Apero kalt

**hausgemachtes Bruschetta**  
mit sonnengereiften Tomaten und frischen Basilikum

**Tatar klassisch**  
Tartar vom Weiderind auf gerösteten Toast

**Bunte Wraps – Gemüse Röllchen**  
mit frischem Gemüse und hausgemachter Kräutercreme

**hausgebeizter Lachs**  
im Crepemantel mit frischem Dill – Kräutercreme

**Tartina al Tonno**  
hausgemachtes Thunfischmousse auf knusprigem Weissbrot

**Fajitas**  
mit rasiger Tomatensalsa gratiniert mit Käse

**hausgemachte Hummustörtchen**  
cremige Hummus in Törtchen

**Wakame - Safran Wraps Röllchen**  
hausgemachte Safrancreme mit marinierten Wakame

**Crostini mit Oliventapenade**  
marinierte schwarze Olivenmousse mit Kapern

**Canapé a la Mellow**  
mit hausgemachter Eiercreme und marinierten Tomaten

**Mozzarella Spiess**  
mit Kräutern mariniertes Mozzarella und Cherrytomate am Spiess

**Antipasti**  
eingelegte hausmarinierte Oliven und knuspriger Grissini

**Parmigiano**  
Würfel von Parmesan und hausgemachten Blätterteigstangen

**rassiger Gazpacho**  
kaltes Süsschen von der Tomate, Peperoni und Gurke



## Apero warm

### **Poulet Satay**

knuspriges Poulet am Spiess mariniert mit Soja und BBQ

### **Beef Bällchen**

Beef Hackbällchen an pikanter Tomatensalsa

### **Orientalische Falafel**

knusprige Randen Falafel an Haussauce

### **Wienerli im Schlafrock**

Hausgemachte Wienerli im Teigmantel mit Sesam und Senfsauce

### **Die dicke Dattel**

gedörnte Datteln im saftigen Speckmantel

### **Raclettini - Törtchen**

schweizer Raclette Käse überbacken mit Cornichons und marinierten Zwiebel

### **knusper Krevette**

gebackene Krevetten im Tempurateig an Sweet Chilli

### **Pizzen Quattro Stagioni**

mini Pizzen in verschiedenen Kreationen

### **Rösti Säckli**

gefüllte Rösti mit Frischkäse und Kräuter

### **Tarte Bacon Gruyere**

Käseküchli von Gruyere mit Speckwürfeln überbacken

### **Herzhafte Gipfeli**

Hausgemachte Schinken Gipfeli gratiniert mit schweizer Käse

### **Vegi Rolle**

gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse an Sweet Chilli

Apero kalt und warm werden nacheinander serviert

Ab 40 Personen inklusive Miete, Küchenpersonal und einer Serviceperson.

Aus den Vorschlägen wählen Sie bitte 3 kalte und 3 warme Häppchen.

Es werden insgesamt 7 kalte Häppchen und 6 warme Häppchen (13 pro Person) serviert.

pro Person: 44.- CHF

Aus den Vorschlägen wählen Sie bitte 4 kalte und 4 warme Häppchen.

Es werden insgesamt 9 kalte Häppchen und 8 warme Häppchen (17 pro Person) serviert.

pro Person: 52.- CHF

Zusätzliches Servicepersonal von 42,- CHF pro Std