

Apéro Häppchen - klein aber fein



Gemüse Crudités mit Dip

Portion 5.50

Bunte Gemüsestängeli mit Dipsauce, im kleinen Weckglas serviert

Gurken- Rettich- Peperoni- und Rüeblisticks, serviert mit frischem Kräuterdip

Ofenfrisches Buttermiegebäck

Platte 40.00

Blätterteiggebäck mit Auflagen gebacken / ca. 400gr

Buttermiegebäck in verschiedenen Aromen, frisch aus dem Ofen

Sesam, Mohn, Kümmel, Parmesan, Pistazien, Nuss, je nach Angebot

Käse Pick's

16 Stk / gemischt

Platte 54.00

Greyerzer (AOP) garniert mit Nussbrot und Früchten

Käsewürfel belegt mit Pistazienbrot und frischen Saisonfrüchten

Focaccia Pick's

16 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 54.00

Rosmarin-Focacciawürfel (Ø 3.5cm) gefüllt mit

Gravedlachs (SCT) und Dill-Meerrettich

Trutenbraten (GER) und Asiafrischkäse

Bresaola (ITA) und Paprikafrischkäse

Schweizer Bergkäse und Pilzcrème

Mini Choux gefüllt

16 Stk / gemischt

Platte 56.00

Ofenchüechli, luftig gebacken und gefüllt mit

Kräuterfrischkäse und Pistazienkrokant

Tomatenfrischkäse und Röstmaiskrokant

Pilzfrischkäse und Haselnusskrokant

Asiafrischkäse und Sesamkrokant

Mini Laugencornets

18 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 64.00

Kleine Laugencornets gefüllt, mit Krokanthaube

Pastramimousse (CHE) mit Haselnusskrokant

Lachsmousse (NOR) mit Sesamkrokant

Schinkenmousse (CHE) mit Röstmaiskrokant

Gartenkräutermousse mit Pistazienkrokant

Gourmet Apérokonfekt

16 Stk / gemischt

Platte 64.00

Mürbeteigschalen (Ø 4cm) gefüllt und garniert

Rauchlachs (NOR) Meerrettichcrème, Garnitur

Grillzucchetti, Provençalecrème, Garnitur

Mostbröckli (CHE) Gewürzcrème, Garnitur

Parmesan, getrüffelte Pilzcrème, Garnitur

Cocktail Häppchen - exklusiver Genuss



Mediterrane Bruschetta

Baguetteschnitte getoastet und belegt mit
Kräuterlachs (NOR) und Dill-Meerrettich
Pastramiragout (CHE) und Peperonimark

20 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 68.00

Tomatenwürfeli und Basilikumpesto
Grillgemüseragout und Kräuterpesto

Apéro Cupcakes

Salzige Mini Cupecake (Ø 4cm) gefüllt
Spinat-Cupcake mit Feta und Kräuterschaum
Käse-Cupcake mit Schinken und Pilzschaum

16 Stk / gemischt

Platte 65.00

Tomaten-Cupcake mit Gewürzschaum
Curry-Cupcake mit Speck und Asiaschaum

Blätterteigkissen „Swissness“

Hausgemachte Aroma-Teigkissen gefüllt mit
Rauch-Forellenfilet (CHE) und Kräutermousse
Bündner Salsiz (CHE) und Alpkräutermousse
Pouletbrust gebraten (CHE) und Senfmousse

25 Stk / gemischt

Platte 82.00

Grillgemüse und Basilikumousse
Rahmbrie (CHE) und Waldpilzmousse

Cocktail Bagels „Eurovision“

Kleine Sesam-Bagels (Ø 3.5cm) gefüllt mit
Tiger Crevette (BIO) und Ingwercrema
Weisswurst (CHE) und Bayrischer Senf
Salsicca Napoli (ITA) und Toskanacrema

25 Stk / gemischt

Platte 85.00

Grillzucchetti und Basilikumcrema
Bündner Alpkäse und Steinpilzcrema

Apéro Briochains

Mini Aroma-Butterbrioche gefüllt mit
Rinds-Tatar (CHE) mit frischer Gewürzsauce und Cognac
Lachs-Tatar (SCT) mit Cipolottipesto, Dillsenf und Pernot
Auberginen-Tatar mit Rauch-Peperonimark und Wodka

25 Stk / gemischt

Platte 94.00

Cocktail Stick's kalt

Apérospezialitäten serviert am Bambusspiessli

17 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Toskana:	Frisches Grillgemüse mit Knoblaucholive / 17 Stück	Platte	66.00
Genovese:	Ofentomatenfilets mit Kräuter-Mozzarella / 17 Stück	Platte	66.00
Grischuna:	Rohschinken-Involtini (CHE) mit Melonenperlen / 17 Stück	Platte	68.00
Gaucht:	Roastbeef-Involtini (CHE) mit Grillpeperoni / 17 Stück	Platte	68.00
Sicilia:	Kräuterlachs (SCT) mit Dillsenf und Grillgemüse / 17 Stück	Platte	69.00
Calabria:	Gambas (BIO) mit Orangensenf und Grillgemüse / 17 Stück	Platte	69.00
Obst Pick's:	Geschnittene Saisonfrüchte und Beeren / 25 Stück	Platte	82.00

Canapés - klassisch und im neuen Outfit



Canapés "Rustico"

1/4 Toastbrotzscheibe belegt und garniert, ohne Sulz
Rauchlachs (NOR) Meerrettich und Garnitur
Trutenschinken (GER) und Fruchtgarnitur
Bündner Salsiz, Gewürzcrème und Garnitur

24 Stk / gemischt

Platte 82.00

Coppa (CHE) und Gemüsegarnitur
Eischiibe (CHE) Senfcrème und Garnitur
Greyerzer (AOP) Nusscrème und Garnitur

Canapés "GoldLine"

1/4 Toastbrotzscheibe belegt und garniert, ohne Sulz
Gravedlachs (SCT) Kräutercreme und Garnitur
Bündnerfleisch (CHE) Peperonicrème, Garnitur
Chorizo Piccante (ESP) Gewürzcrème, Garnitur

24 Stk / gemischt

Platte 84.00

Rohschinken (CHE) und Fruchtgarnitur
Grillzucchetti, Kräutercreme und Garnitur
Rahmbrie (CHE) Pilzcreme und Garnitur

Canapés "Schöni"

1/4 Toastbrotzscheibe belegt und garniert, ohne Sulz
Thunfisch-Tataki (FAO71) Asiacrème, Garnitur
Bresaola (ITA) Toskanacrème und Garnitur
Hauspastete (CHE) Preiselbeeren und Garnitur

24 Stk / gemischt

Platte 86.00

Parmaschinken (ITA) und Fruchtgarnitur
Grillzucchetti, Kräutercreme und Garnitur
Rahmbrie (CHE) Trüffelcreme und Garnitur

Clubcanapés Stick's

Aromabrot mit gluschtigen Füllungen am Spiessli
Orangenbrot, Lachsmousse (NOR) Garnitur
Kräuterbrot, Gemüse mousse und Garnitur
Bresaola (ITA) Gewürzcrème und Garnitur

20 Stk / gemischt

Platte 86.00

Pilzbrot, Alpkäsemousse und Garnitur
Tomatenbrot, Salsizmousse (CHE) Garnitur

Focaccia Canapés Roma"

Rosmarin-Focaccia gefüllt und garniert
Kräuterlachs (SCT) mit Kräutergremolata
Trutenbraten (GER) mit Steinpilzgremolata
Bresaola (ITA) mit Tomatengremolata

25 Stk / gemischt

Platte 90.00

Salsicca (ITA) mit Olivengremolata
Gorgonzola (ITA) mit Feigengremolata

Tapas Canapés "Valencia"

Kleines Ciabatta-Karree, gefüllt und garniert
Thunfischfilet (FAO71) mit Orangensenf
Seranoschinken (ESP) mit Portweincrema
Grillpeperoni mit Feta und Olivencrema

24 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 90.00

Pfefferlachs (NOR) mit Kräutercrema
Pastrami (CHE) mit Barbequecrema
Manchego (ESP) mit Trüffelcrema

Cocktail Sandwiches - Brötli mit Idee



Cocktail Laugengipfeli

18 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Ofenfrische Mini-Laugengipfeli gefüllt mit

Thunfisch-Mousse mit Essiggemüse und Cipolottipesto

Platte 66.00

Rauchlachs-Mousse (NOR) mit Gartenkräutern und Dillsenf

Platte 69.00

Milchschinken-Mousse (CHE) mit frischem Maggia Pfeffer

Platte 66.00

Pastrami-Mousse (CHE) mit Meerrettich und Rauchpaprika

Platte 69.00

Rahmfrischkäse-Mousse mit frischen Gartenkräutern

Platte 66.00

Grillgemüse-Mousse mit Knoblaucholiven und Pesto rosso

Platte 69.00

Party Sandwiches „Klassik“

24 Stk / gemischt

Platte 88.00

Verschiedene Mini-Brötli gefüllt mit

Rauchlachs (NOR) mit Meerrettichschaum und Cipolotti

Schweizer Salami, mit Tomatenfrischkäse und Gurke

Trutenschinken (GER) mit Senffrischkäse und Eischeibe

Tessiner Coppa (CHE) mit Kräuterfrischkäse und Tomate

Grillgemüse mit Basilikumfrischkäse und Kräuter-Olive

Greyerzer (AOP) mit Nussfrischkäse und frischer Frucht

Party Softsandwiches „Gourmet“

24 Stk / gemischt

Platte 92.00

Luftige Butterbuns (6cm) gefüllt mit

Kräuterlachs (SCT) mit Dillsenfcrème und Cipolotti

Roastbeef (CHE) mit Schnittlauchfrischkäse und Ei

Parmaschinken (ITA) mit Orangensenf und Melone

Bresaola (ITA) mit Basilikumcrème und Dörrtomaten

Grillgemüsetatar mit Steinpilzpesto und Kräuter-Olive

Rahmbrie (CHE) mit Trüffelbratfrischkäse und frischer Frucht

Focaccia Karree-Sandwiches

24 Stk / gemischt

Platte 92.00

Rosmarin-Focaccia (6cm) gefüllt mit

Kräuterlachs (SCT) mit Frischkäse und Kräutergremolata

Trutenbraten (GER) mit Frischkäse und Steinpilzgremolata

Salsicca Napoli (ITA) mit Frischkäse und Olivengremolata

Grillgemüse-Mix mit Frischkäse und Peperonigremolata

Apéro Emotionen - Serviert auf dem Löffel



Cocktail Spoons "Swissness"

Schweizer Löffelkreationen, liebevoll garniert
Rauchforellenfilet (CHE) mit Dillsenf
Bündner Rohschinken mit Melone
Grüner Spargel mit Tomatenconfit

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 58.00

Pouletterrine (CHE) mit Apfelfilet
Berg-Salsiz (CHE) mit Paprikamousse
Sbrinzröllchen mit Alpkräutercreme

Cocktail Spoons "Antipasti"

Italienische Löffelkreationen, liebevoll garniert
Vitello Tonnato (CHE) mit Thoncrema
Parmaschinken (ITA) mit Melonenperle
Ofentomaten mit Kräuter-Mozzarella

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 58.00

Gambas (VNM) mit Gremolatacrema
Rindsfilet-Tatar (CHE) mit Parmesan
Grillzucchetti mit Knoblaucholive

Cocktail Spoons "Tapas"

Spanische Löffelkreationen, liebevoll garniert
Kräuterlachs (SCT) mit Orangensenf
Seranoschinken (ESP) mit Melonenperle
Auberginentatar mit Artischockenherzen

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 58.00

Thunfischfilet (FAO71) mit Peperonata
Chorizo-Involtini (ESP) mit Grillgemüsepesto
Grillpeperoni mit Dörrotomatencrema

Cocktail Spoons "Hors d'oeuvre"

Französische Löffelkreationen, liebevoll garniert
Jakobsmuschel (USA) mit Safrancrème
Rinds- Entrecôte (IRL) mit Kräutercreme
Lammfilet (IRL) mit Ratatouillecreme

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 60.00

Rauchlachs (NOR) mit Meerrettichcreme
Entenbrust (FRA) mit Orangensenfcreme
Rahmbrie mit Trüffel-Frischkäsecreme

Cocktail Spoons "Eurovision"

Europäische Löffelkreationen, liebevoll garniert
Pfefferlachsfilet (NOR) mit Grillpeperoni
Rindscarpaccio (CHE) mit Rucolamousse
Ofentomaten mit Auberginentatar

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 60.00

Gravedlachs (SCT) mit Sesam-Bagel
Roastbeef (IRL) mit Béarnaiscreme
Grillzucchetti mit Feta und Peperoni

Cocktail Spoons "Tokyo"

Asiatische Apéro-Löffelkreationen zur Auswahl
Thunfisch Tataki (FAO71) mit Ingwermousse
Rindsfilet Tataki (IRL) mit Seseammousse
Thai Spargelspitzen mit Asiamousse

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

Platte 60.00

Tiger Crevette (VNM) mit Sesammousse
Entenbrust (FRA) mit Orange Curry
Gemüse Sushi mit Avocados

Cocktail Emotionen - Der grosse Genuss



Salatspezialitäten

15 Stk / 1 Sorte nach Wahl

pro Stück

Cocktail-Salate im Mini Weckglas angerichtet

Calabrese Salat	Ramatomataten, Mozzarella, Rucola mit Balsamicodressing	6.50
Griechischer Salat	Tomate, Gurke, Peperoni, Oliven, Feta mit Rotweindressing	6.50
Gärtner Salat	Rüebli, Erbsen, Maiskörner, Bohnen, Peperoni mit Rahmdressing	6.50
Pasta Salat	Pasta, Grillgemüse, Dörrotomaten, Parmesan mit Toskanadressing	6.50

Frische Saisonsalate

15 Stk / 1 Sorte nach Wahl

pro Stück

Marktfrische Salate im Mini-Weckglas angerichtet

Frühlingsalat	März - Mai	Weisser Spargel, Ofentomaten, Parmesan mit Joghurdressing	7.50
Sommersalat	Juni - Aug.	Frisches Grillgemüse, Kräuteroliven, Feta mit Tomatendressing	7.50
Herbstsalat	Sep. - Nov.	Frische Waldpilze, Wurzelgemüse, Gerste mit Kräuterdressing	8.00
Adventssalat	Dezember	Couscoussalat, geschichtet mit Grillgemüse und Trüffeldressing	8.50

Cocktail Kreationen

Spezialitäten angerichtet auf Mini Porzellan

Frühling (März bis Mai):

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

pro Stück

Weisser Spargel, Hobelkäse, Milchschinken, Hollandaisemousse und Garnitur	8.00
Grüner Spargel, Dörrotomatefilets, Mini Burrata, Basilikum-Mousse und Garnitur	8.50
Alpstein Rohschinken (CHE) Melonenfilets, Apfeltatar, Pistazienbrot und Garnitur	8.50
Lachsvariation (NOR) mit Orangen-, Kräuter- Asiamarinade, Meerrettich und Garnitur	9.00

Sommer (Juni bis August):

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

pro Stück

Tartelette von Ofentomaten, mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Garnitur	8.00
Gambassalat (VNM) Grillgemüse, mariniert mit Zitronen-Gremolata und Garnitur	8.50
Vitello Tonnato vom Kalbsmedaillon (CHE) würzige Thonrahmsauce und Garnitur	8.50
Carpaccio vom Rindsfliet (CHE) Limetten-Rucolapesto, Parmesan und Garnitur	9.00

Herbst (September bis November):

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

pro Stück

Kürbistatar mit Orangensenf, Waldpilzsalat mit Alpkräutern und Garnitur	8.00
Rauchforellenfilet (CHE) Apfel-Radieslipesto, Kartoffelcarpaccio und Garnitur	8.50
Entenbrust (FRA) geräuchert, Randencarpaccio, Granatapfelöl und Garnitur	8.50
Lammierstück (IRL) rosa gebraten, Minzpesto, Ratatouillesalat und Garnitur	8.50

Advent (Dezember):

12 Stk / 1 Sorte nach Wahl

pro Stück

Black Angus Beef-Involtini (IRL) getrüffelte Pilzmousse, Kartoffelsalat und Garnitur	9.00
Champagner Terrine (CHE) Orangengelee, Grillapfel, Preiselbeeren und Garnitur	9.00
Thunfisch Tataki (FA071) Seseammousse, Papayasalat mit Sesam und Garnitur	9.50
Tatar vom Rindsfilet (CHE) Grillgemüse-Carpaccio, Butterbrioche und Garnitur	9.50

Apérobuffet "Zürich"

(ab 20 Personen)



Gemüse Crudités mit Dip

Bunte Gemüsesticks, mit Dipsauce, serviert im Mini Weckglas

Gurken- Rettich- Peperoni- und Rüeblistängeli mit hausgemachtem Kräuterdip

Blätterteigkissen „Swissness“

Hausgemachte Aroma-Teigkissen gefüllt mit

Rauch-Forellenfilet (CHE) und Kräutermousse

Bündner Salsiz (CHE) und Alpkräutermousse

Grillgemüse und Basilikumousse

Rahmbrie (CHE) und Waldpilzmousse

Pouletbrust gebraten (CHE) und Senfmousse

Mini Choux gefüllt

Ofenchüechli, luftig gebacken und gefüllt mit

Tomatenfrischkäse und Röstmaiskrokant

Pilzfrischkäse und Haselnusskrokant

Kräuterfrischkäse und Pistazienkrokant

Asiafrischkäse und Sesamkrokant

Cocktail Laugengipfeli

Ofenfrische Mini-Laugengipfeli gefüllt mit

Milchschinken-Mousse (CHE) mit frischem Maggia Pfeffer

Rahmfrischkäse-Mousse mit frischen Gartenkräutern

Party Sandwiches „Klassik“

Verschiedene Mini-Brötli gefüllt mit

Rauchlachs (NOR) Meerrettich und Cipollotti

Coppa (CHE) Kräuterfrischkäse und Tomate

Salami (CHE) Tomatenfrischkäse und Gurke

Grillgemüse, Basilikumfrischkäse und Olive

Trutenschinken (GER) Senffrischkäse und Ei

Greyerzer (AOP) Nussfrischkäse und Frucht

Cocktail Stick's kalt

Apérospezialitäten serviert am Bambusspiessli

Genovese: Ofentomatenfilets mit Kräuter-Mozzarella

Obst Pick's: Geschnittene Saisonfrüchte und Beeren

Preis pro Person 29.50 Fr.

Apérobuffet "Roma"

(ab 20 Personen)



Mediterrane Bruschetta

Baguetteschnitte getoastet und belegt mit

Frische Tomatenwürfeli mit Zwiebeln und Kräutern aus der Toskana
Thonmousse mit Rahmmayonnaise, Essiggemüse und Cipolottipesto

Käse Pick's

Greyerzer (AOP) garniert mit Nussbrot und Früchten

Käsewürfel belegt mit Pistazienbrot und frischen Saisonfrüchten

Mini Laugencornets

Kleine Laugencornets gefüllt, mit Krokantthaube

Pastramimousse (CHE) mit geräuchtem Paprikamark und Haselnusskrokant

Focaccia Canapés

Rosmarin-Focaccia gefüllt und garniert

Trutenbraten (GER) mit Steinpilzgremolata

Bresaola (ITA) mit Tomatengremolata

Salsicca piccante (ITA) mit Olivengremolata

Kräuterlachs (SCT) mit Kräutergremolata

Gorgonzola (ITA) mit Feigengremolata

Cocktail Stick's kalt

Apérospezialitäten serviert am Bambusspiessli

Toskana: Frisches Grillgemüse mit Knoblaucholive

Antipasti-Platte „Emilia Romagna“

Gemischte Antipasti Platte mit Italienischen Spezialitäten

Grana Padano in Würfel geschnitten und Ofentomatenfilet gefüllt mit Mozzarella

Parmaschinken (ITA) Bresaola (ITA) Salsicca (ITA) und Salametti (ITA) aufgeschnitten

Gambas (VNM) gedünstet im Zitronen-Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern

Hausgemachtes Grillgemüse mariniert, Kräuteroliven, Dörrotomaten

serviert mit ofenfrischem Rosmarin-Focacciabrot

Preis pro Person 34.50 Fr.

Apérobuffet "Paris"

(ab 25 Personen)



Mini Choux gefüllt

Ofenhüechli, luftig gebacken und gefüllt mit

Tomatenfrischkäse und Röstmaiskrokant
Kräuterfrischkäse und Pistazienkrokant

Pilzfrischkäse und Haselnusskrokant
Asiafrischkäse und Sesamkrokant

Gourmet Apérokonfekt

Mürbeteigschalen (Ø 4cm) gefüllt und garniert

Rauchlachs (NOR) Meerrettichcrème, Garnitur
Grillzucchetti, Provençalecrème, Garnitur

Mostbröckli (CHE) Gewürzcrème, Garnitur
Parmesan, getrüffelte Pilzcrème, Garnitur

Käse Pick's

Greyerzer (AOP) garniert mit Nussbrot und Früchten

Käsewürfel belegt mit Pistazienbrot und frischen Saisonfrüchten

Canapés "GoldLine"

1/4 Toastbrotsscheibe belegt und garniert, ohne Sulz

Bündnerfleisch (CHE) Peperonicrème, Garnitur
Gravedlachs (SCT) Kräutercrème und Garnitur
Rahmbrie (CHE) Pilzcrème und Garnitur

Chorizo Piccante (ESP) Gewürzcrème, Garnitur
Grillzucchetti, Kräutercrème und Garnitur
Rohschinken (CHE) und Fruchtgarnitur

Cocktail Laugengipfeli

Ofenfrische Mini-Laugengipfeli gefüllt mit

Milchschinken-Mousse (CHE) mit frischem Maggia Pfeffer
Rahmfrischkäse-Mousse mit frischen Gartenkräutern

Apéro Briochains

Mini Aroma-Butterbrioche gefüllt mit

Rinds-Tatar (CHE) mit frischer Gewürzsauce und Cognac
Lachs-Tatar (SCT) mit Cipolottipesto, Dillsenf und Pernot
Auberginen-Tatar mit Rauch-Peperonimark und Wodka

Preis pro Person 39.50 Fr.

Cocktailbuffet "London"

(ab 30 Personen)



Cocktail Bagels „Eurovision“

Kleine Sesam-Bagels (Ø 3.5cm) gefüllt mit

Salsicca Napoli (ITA) und Toskanacrema
Weisswurst (CHE) und Bayrischer Senf

Tiger Crevette (BIO) und Ingwercrema
Bündner Alpkäse und Steinpilzcrema

Grillzucchetti und Basilikumcrema

Clubcanapés Stick's

Aromabrot mit gluschtigen Füllungen am Spiessli

Orangenbrot gefüllt mit Lachsmousse (NOR) und Garnitur
Kräuterbrot gefüllt mit Gemüse mousse und Garnitur

Cocktail Stick's kalt

Apérospezialitäten serviert am Bambusspiessli

Irland:

Roastbeef-Involtini (CHE) mit Grillpeperoni

Obst Pick's:

Geschnittene Saisonfrüchte und Beeren

Party Softsandwiches „Gourmet“

Luftige Butterbuns (6cm) gefüllt mit

Rahmbrie (CHE) Trüffel frischkäse und Frucht
Bresaola (ITA) Basilikumcrème und Tomate
Kräuterlachs (SCT) Dillsenf und Cipolotti

Parmaschinken (ITA) Orangensenf, Melone
Grillgemüse mit Steinpilzpesto und Olive
Pastrami (CHE) Kräuterfrischkäse und Ei

Apéro Cupcakes

Salzige Mini Cupecake (Ø 4cm) gefüllt

Spinat-Cupcake mit Feta und Kräuterschaum
Käse-Cupcake mit Schinken und Pilzschaum

Tomaten-Cupcake mit Gewürzschaum
Curry-Cupcake mit Speck und Asiaschaum

Cocktail Spoons "Royal"

Britische Löffelkreationen, liebevoll garniert

Lammfilet (IRL) mit Ratatouillecrème

Gravedlachs (SCT) mit Sesam-Bagel

Ofentomaten mit Kräuter-Mozzarella

Preis pro Person 44.50 Fr.

Cocktail Tapasbuffet "Madrid"

(ab 35 Personen)



Mediterrane Bruschetta

Baguetteschnitte getoastet und belegt mit

Pastramiragout (CHE) und Peperonimark

Grillgemüseragout und Kräuterpesto

Tapas Canapés "Valencia"

Kleines Ciabatta-Karree, gefüllt und garniert

Seranoschinken (ESP) mit Portweincrema

Pfefferlachs (NOR) mit Kräutercrema

Grillpeperoni mit Feta und Olivencrema

Mini Laugencornets

Kleine Laugencornets gefüllt, mit Krokanthaube

Lachsmousse (NOR) mit Sesamkrokant

Gartenkräutermousse mit Pistazienkrokant

Cocktail Bagels „Eurovision“

Kleine Sesam-Bagels (Ø 3.5cm) gefüllt mit

Tiger Crevette (BIO) und Zitronengrascrema

Grillzucchetti und Frischkäse mit Wildkräutern

Trutenbraten (GER) und Pfeffersenfcrema

Manchego Käse (ESP) und getrüffeltes Pilzcrema

Chorizo Piccante (ESP) und geräucherte Peperonatacrema

Cocktail Stick's kalt

Apérospezialitäten serviert am Bambusspiessli

Genovese: Ofentomatenfilets mit Kräuter-Mozzarella

Obst Pick's: Geschnittene Saisonfrüchte und Beeren

Tapas Kreationen serviert in der Tonschale

Spanische Spezialitäten liebevoll angerichtet und serviert mit Steinofen-Baguettes

Gambassalat Black Tiger (VNM) mit Grillgemüse, Limettenpesto und Kräuter dressing

Vitello Tonnato vom Kalbsmedaillon (CHE) mit würziger Thonrahmsauce und Kapern

Auberginentatar mit Pilzen und Rauchpaprika, auf frischem Grillgemüse und Feta

Carpaccio vom Rindsfliet (CHE) Limetten-Rucolapesto, Parmesan und Garnitur

Preis pro Person 55.00 Fr.

Apéro Gebäck warm



Apéro Quiches „Klassik“ warm

mind. 12 Stk pro Sorte

pro Stück

Hausgemachtes Mürbeteig-Gebäck

Schinkengipfel	Blätterteig-Gipfeli mit Schinken und Kalbsbrät (CHE)	3.50
Chäschüechli	Käsemischung (CHE) mit Rahmguss und Raclettegewürz	3.50
Zwiebelchüechli	Käsemischung (CHE) Cipolotti, Rahmguss und Gewürze	3.60
Gemüsechüechli	Greyerzer, Saisongemüse, Rahmguss und Kräuterpesto	3.70
Speckchüechli	Greyerzer, Schinken, Speck (CHE) Rahmguss und Majoran	3.70
Lyonerchüechli	Greyerzer, Kalbfleischwurst (CHE) Rahmguss und Kräuter	3.70
Pilzchüechli	Greyerzer, Waldpilze, Cipolotti, Rahmguss und Pilzpesto	3.90
Pizzachüechli	Mozzarella, Parmesan, Peperoni, Oliven und Oregano	3.90

Apérochüechli "Swissness"

mind. 12 Stk pro Sorte

pro Stück

Hausgemachte Mürbeteiggebäck mit feiner Füllung

Appenzellerchüechli	Appenzeller, Mostbröckli (CHE) Sellerie, Rahmguss und Kräuter	4.00
Baslerchüechli	Frischlachs (NOR) Lauch, Rahmguss, Dill und Zitronenzeste	4.00
Bündnerchüechli	Alpkäse, Rohschinken (CHE) Pilze, Rahmguss und Alpkräuter	4.00
Fribourgerchüechli	Vacherin, Birnen, Kartoffeln, Rahmguss und Fonduegewürz	4.00
Neuenburgerchüechli	Saucisson (CHE) Lauchgemüse, Greyerzer, Rahmguss und Marc	4.00
Walliserchüechli	Lammfilet (IRL) Frühlingszwiebeln, Raclettekäse und Rahmguss	4.00
Tessinerchüechli	Salametti (CHE) Peperoni, Grillgemüse, Rahmguss und Oliven	4.00
Zürcherchüechli	Kalbfleischwürfeli (CHE) Pilze, Rahmguss, Pilzpesto und Kräuter	4.00

Apérochüechli "Saison"

mind. 12 Stk pro Sorte

pro Stück

Hausgemachte Mürbeteiggebäck mit feiner Füllung

Frühlingschüechli	Grüner Spargel, Morcheln, Parmesan, Rahmguss und Bärlauch	4.20
Osterchüechli	Lammfilet (IRL) Frühlingszwiebeln, Rahmguss und Tomatenpesto	4.20
Sommerchüechli	Crevetten (VNM) Blattspinat, Knoblauch und Curry-Rahmguss	4.20
1.Augustchüechli	Bündnerfleisch, rote Zwiebeln, Rahmguss, Pilzpesto und Kräuter	4.20
Herbstchüechli	Steinpilze, Kürbismark, Zwiebeln, Kräuterpesto und Rahmguss	4.20
Weihnachtschüechli	Vacherin, Baumnüsse, Trüffelpesto, Rahmguss und Gewürze	4.50



Apéro Spezialitäten warm



Apéro Satayspiessli Vegetarisch

mind. 15 Stk pro Sorte

pro Stück

Hausgemachte Apérospiessli, serviert mit feinen Dips

Zucchini Spiessli	Grillzucchini mit Wildkräuterpesto, dazu Joghurt-Kräuterdip	4.50
Aubergine Spiessli	Gebratene Auberginenwürfel am Spiess, serviert mit Tomaten- Chilidip	4.50
Peperoni Spiessli	Gemischte Grillpeperoni am Spiess, serviert mit Knoblauch- Olivendip	4.50
Grillgemüsespiessli	Gemischtes Grillgemüse am Spiess, serviert mit Joghurt- Gartenkräuterdip	4.50

Apéro Meatballspiessli

mind. 15 Stk pro Sorte

pro Stück

Hausgemachte Apérospiessli, serviert mit feinen Dips

Asia Meatballs	Pouletfleisch (CHE) mit Shichimi Gewürz, dazu Currydip	4.60
Irland Meatballs	Lammfleisch (CHE) mit Gaucho Gewürz, dazu BBQ-Dip	4.60
Balkan Meatballs	Cevapcici (CHE) mit Ras El Hanout, dazu Knoblauchdip	4.60
Mexican Meatballs	Rindfleisch (CHE) mit Dhofar Gewürz, dazu Cocktaildip	4.60
Swiss Meatballs	Kalbfleisch (CHE) mit Forest Gewürz, dazu Kräuterdip	4.80

Apéro Satayspiessli

mind. 15 Stk pro Sorte

pro Stück

Hausgemachte Satayspiessli mariniert

Dattel- Speck Satay	Datteln ohne Stein umwickelt mit Bratspeck und gebraten	4.40
Poulet "Thailand"	Pouletbrustwürfel (CHE) gebraten, mariniert mit Erdnussauce	4.60
Poulet "Hongkong"	Pouletbrustwürfel (CHE) gebraten, mariniert mit Zitronengraspesto	4.60
Schweinefleisch Satay	Schweinsfiletwürfel (CHE) gebraten, mariniert mit sweet Chilisauce	4.80
Lammfleisch Satay	Lammfiletwürfel (IRL) gebraten, mariniert mit Provençalepesto	5.00
Rindfleisch Satay	Rindshuftwürfel (IRL) gebraten, mariniert mit Barbecuesauce	5.00
Kalbfleisch Satay	Kalbshuftwürfel (CHE) gebraten, mariniert mit Steinpilzpesto	5.00
Gambas Satay	Tiger Crevetten (VNM) gebraten, mariniert mit Asia-Ingwerpesto	5.00

