

Apéro Snacks - Hausgemacht, klein aber fein



Hausgemachte Knabbernüsse

Gourmet Apéro- Nüssli serviert in Gläsern...

Braune Mandeln mit Rauchsatz
Cashew Nüsse mit Madras Curry

pro Platte 400 gr

Weisse Mandeln mit Trüffel- Kräutersalz
Macadamia Nüsse mit Zitronenpfeffer

Preis pro Platte

Gemüse- Crudités mit Dips

Geschnittenes Gemüse, serviert in Gläsern...

Gurkenstängeli mit Kräuterdip
Peperonistängeli gelb mit Currydip
Rettichstängeli mit Knoblauchdip

pro Platte ca. 8 Portionen

Rüeblistängeli mit Cocktaildip
Cherrytomaten mit Hausdip
Broccoliröschen mit Hausdip

Preis pro Platte

Ofenfrisches Blätterteigkonfekt

Butterblätterteig in verschiedenen Aromen und Formen...

Blätterteiggebäck mit Sesam, Mohn, Kümmel, Parmesan, Leinsamen und Nüssen,
frisch aus der Backstube, mit viel Liebe zubereitet...

pro Platte ca. 10 Portionen

Preis pro Platte

Blätterteig- Crudités mit Dips

Blätterteig- Gebäck, serviert in Gläsern...

Blätterteig-Stängeli belegt mit Sesam, Mohn, Kokosnuss, Haselnusskrokant und Kümmel,
serviert mit 4 verschiedenen Dipsaucen...

pro Platte ca. 8 Portionen

Preis pro Platte

Hausgemachte Mini- Choux

Ofenchüechli, luftig gebacken und gefüllt...

Mohnchoux mit getrüffeltem Nussfrischkäse
Kümmelchoux mit Tomaten- Basilikumfrischkäse
Haselnusschoux mit Gartenkräuterfrischkäse

pro Platte 36 Stück

Kokosnusschoux mit Red- Curryfrischkäse
Sesamchoux mit Senf- Safranfrischkäse
Blütenchoux mit Cassis- Pfefferfrischkäse

Preis pro Platte

Käsestickers mit frischen Früchten

Greizer in Würfel geschnitten, belegt mit Gewürzbrot und Saisonfrüchten...

Würziger Schweizer Käse portioniert, belegt mit Dattelbrot,
und mit frischen Früchten garniert...

pro Platte 36 Stück

Preis pro Platte

Apéro Fingerfood - kleine Begrüssungshäppchen



Gourmet Laugen- Cornets

Mini Laugen- Cornets ca. 6cm, gefüllt mit...

Rindstatar- Tomatenmousse und Paprikanuss- Krokant
Rauchlachs- Meerrettichmousse und Mandel- Krokant

pro Platte 25 Stück / 1 Sorte nach Wahl

Preis pro Platte

Schinken- Mangomousse und Currynuss- Krokant
Spargel- Parmesanmousse und Kürbiskern- Krokant

Gourmet Apérokonfekt

Gewürzschalen Ø 4 cm gefüllt mit...

Mostbröckli, Cassis- Pfeffermousse und Garnitur
Grillzucchetti, Provençalemousse und Garnitur
Trutenbust, Safran- Senfmousse und Garnitur

pro Platte 25 Stück / alle 5 Sorten

Preis pro Platte

Parmesan, Nuss- Trüffel- mousse und Garnitur
Thunfisch, Tomaten- Pestomousse und Garnitur

Apéro- Stickers

Feine Köstlichkeiten serviert am Bambusspiessli mit...

Rauchthunfisch, Tomatenbrot und Blaubeere
Roastbeef- Involtini, Olivenbrot und Cherrytomate
Grillzucchetti, Basilikum- brot und Knoblaucholive

pro Platte 20 Stück / 1 Sorte pro Platte

Preis pro Platte

Gambas, Currybrot, Ingwer und Ananas
Rohschinken, Pilzbrot und Melone
Dörrtomaten, Kräutermozzarella und Olive

Hausgemachte Blätterteigkissen

Kissen aus Butterblätterteig in verschiedenen Aromen, gefüllt mit...

Peperonicrème und pikanter Chorizo
Currycrème und geräucherter Trutenbrust
Trüffelcrème und würzigem Bündner Bergkäse

pro Platte 40 Stück

Preis pro Platte

Meerrettichcrème und feinem Rauchlachs
Provençalecrème und grillierter Zucchetti

Mediterrane Bruschettas

Baquetteschnitten mit würzigen Antipastiauflagen...

Tomatenragout, Zwiebeln und Gartenkräuter
Zucchettiragout, Oliven und Pesto "Genovese"

pro Platte 36 Stück / alle 4 Sorten

Preis pro Platte

Peperoniragout, Ziegenkäse und Honig
Steinpilzragout, Cipolotti und Pilzpesto

Gourmet Rouladen

Gewürzbrot- Rouladen gefüllt mit...

Zitronenbrot, Safran- Senffrischkäse und Lachs
Tomatenbrot, Tomatenfrischkäse und Pesto rosso
Olivenbrot, Toscanafrischkäse und Olivenpesto

pro Platte 28 Stück / alle 5 Sorten

Preis pro Platte

Basilikum- brot, Pilzfrischkäse und Schinken
Schwarzbrot, Trüffel- frischkäse und Parmesan

Gourmet Mini- Bagel

Mini Bagel Ø 3.5cm, mit Mohn und Sesam, gefüllt mit...

Münchener Weisswurst, Süssenf und Silberzwiebel
Thai- Crevetten, red- Currycrème und Physalis
Gänseleberpastete, Orangencrème und Beere

pro Platte 36 Stück / alle 6 Sorten

Preis pro Platte

Grillzucchetti, Kräuter- crème und Olive
Spanische Chorizo, Peperonicrème und Tomate
Bündner Bergkäse, Nuss- crème und Traube

Canapé & Co. - Klassiker im neuen Outfit



Canapé "Rustico"

1/4 Toastbrotzscheibe dunkel, belegt mit feinen Köstlichkeiten, ohne Sulz...

Thonsalat, Meerrettich und Essiggemüse garnitur
Saftschinken, Kräutercreme und Fruchtgarnitur
Bündner Salsiz, Tomatencreme und Gemüse garnitur
Ofenfleischkäse, Senfcreme und Gemüse garnitur

pro Platte 32 Stück / alle 7 Sorten

[Preis pro Platte](#)

Rohschinken, Cassiscreme und Fruchtgarnitur
Tête de Moine, Nusscreme und Fruchtgarnitur
Eifilet, Safrancreme und Essiggemüse garnitur
Gurkenscheibe, Toscanacreme und Olive

Canapé "Traditionell"

1/4 Toastbrotzscheibe hell, belegt mit feinen Köstlichkeiten, ohne Sulz...

Babylachsfilet, Meerrettich und Garnitur
Hauspastete, Cassiscreme und Fruchtgarnitur
Schwarzwaldschinken, Tomatencreme, Gemüse garnitur
Trutenbraten, Senfcreme und Fruchtgarnitur

pro Platte 32 Stück / alle 7 Sorten

[Preis pro Platte](#)

Paprika- Salami, Toscanacreme und Tomate
Grillzucchini, Basilikumcreme und Olive
Eifilet, Safrancreme und Gemüse garnitur
Franz. Rahmbrie, Trüffelcreme und Garnitur

Midi- Canapé "Tea- Sandwiches"

5 verschiedene Brotspezialitäten mit exklusiven Auflagen...

Roggenbrot mit Lammnierstück und Garnitur
Kürbiskernbrot mit Rohschinken und Garnitur
Sonnenblumenkernbrot mit Babylachs und Garnitur

pro Platte 24 Stück / alle 5 Sorten

[Preis pro Platte](#)

Dinkelbrot mit Roastbeef und Garnitur
Nussbrot mit Trüffel- Brie und Garnitur

Parisettechörbli "GoldLine"

Parisette- Schnitten gefüllt mit Mousse und Auflage...

Riesencrevette, red- Currymousse und Garnitur
Glerner Kalberwurst, Zigermousse und Garnitur
Chorizosalami, Tomatenmousse und Garnitur
Trutenschinken, Safranmousse und Garnitur

pro Platte 35 Stück / alle 7 Sorten

[Preis pro Platte](#)

Rauchthunfisch, Thonmousse und Garnitur
Hobelkäse, Trüffel- mousse und Garnitur
Gemüse, Gartenkräutermousse und Garnitur

Canapé "Roundabout"

Polarbrot- Rouladen gefüllt und liebevoll garniert...

Curry- Mangofrischkäse mit Gambas und Physalis
Tomatenfrischkäse mit Salametti und Tomate
Safran- Senffrischkäse mit Schinken und Melone

pro Platte 35 Stück / alle 5 Sorten

[Preis pro Platte](#)

Trüffel- frischkäse mit Greyerzer und Traube
Basilikumfrischkäse mit Zucchini und Olive

Apéro Sandwiches - Partybrötli mit Idee



Party Sandwiches "Swissness"

Verschiedene Mini brötli mit Butter und glustiger Füllung...

Rauchlachsfilet, Cipolotti und Meerrettichcrème
Saftschinken, Dörrapfel und Safran- Senfcrème
Bündner Salsiz, Gewürzgurke und Kressecrème
Kalbfleischwurst, Eischeibe und Tartarcrème

pro Platte 28 Stück / alle 7 Sorten

Preis pro Platte

Bündnerfleisch, Tomaten und Rucolacrème
Greyerzer, Trauben und Nuss- Trüffelcrème
Laugengipfeli mit Zigercrème und Alpkräutern

Party Sandwiches "Euro-Vision"

Verschiedene Mini brötli mit Butter und glustiger Füllung...

Rauchthunfisch, Cipolotti und Meerrettichcrème
Chorizosalami, Gewürzgurke und Kressecrème
Bayrische Bierwurst, Radiesli und Süssenfrème
Saftschinken, Ananas und Currycrème

pro Platte 28 Stück / alle 7 Sorten

Preis pro Platte

Bresaola, Tomatenfilet und Rucolacrème
Franz. Rahmbrie, Trauben und Nusscrème
Laugengipfel mit Schnittlauch und Frischkäse

Cocktail Laugengipfeli

Mini Laugengipfeli gefüllt mit...

Gravedlachs, Meerrettichcrème und Gurke
Ital. Rohschinken, Toscanacrème und Melone
Roastbeef, Kräutercrème und Eischeiben

pro Platte 25 Stück / 1 Sorte nach Wahl

Preis pro Platte

Thunfischfilet, Currycrème und Wakamesalat
Gänseleber- Terrine, Orangencrème und Birne
Bündnerfleisch, Trüffelcrème und Bergkäse

Mini Laugensandwiches "Venezia"

Mini Laugenbrötli 9 x 4cm, gefüllt mit...

Rauchlachs, Zwiebelsprossen und Meerrettichcrème
Ital. Rohschinken, Parmesan und Rucolacrème

pro Platte 28 Stück / alle 4 Sorten

Preis pro Platte

Kalbsbraten, Thunfischmousse und Kapern
Sonnentomaten, Mozzarella, Rucola und Balsamico

Cocktail Briôchain "Paris"

Verschiedene kleine Butterbröche gefüllt mit...

Rindstatar rassig gewürzt und Cognac
Lachstatar mit frischen Kräutern und Pernot

pro Platte 32 Stück / alle 4 Sorten

Preis pro Platte

Gemüsetatar mit Cantadou und Wodka
Steinpilztatar mit Cipolotti und Gin

Cocktail Mini Clubsandwiches "London"

Gewürzbrote doppelt gefüllt und garniert...

Tomatenbrot mit Rindstatar und Tomatenmousse
Zitronenbrot mit Gravedlachs und Safranmousse
Basilikumbrot mit Kalbsbraten und Thonmousse

pro Platte 32 Stück / alle 5 Sorten

Preis pro Platte

Olivenbrot mit Grillzucchetti und Kräutermousse
Schwarzbrot mit Roquefort und Portweinmousse

Pain GoldLine - die kreative Apéroüberraschung



Pain Surprise "Wilhelm Tell"

Sauerteig- Partybrot Ø 22 cm (Sandwiches ohne Rand) gefüllt mit...

Rauchforellenmousse und Radiesli- Meerrettichschaum
Berner Buurehamme(Schinken) und Kräutersenf
Appenzeller Mostbröckli und Heidelbeerschaum

pro Brot 40 Stück / alle 5 Sorten

Tessiner Salami und Parmesanschaum
Frischkäse und Glarner Alkräuter- Ziger

Preis pro Stück

Pain Surprise "Queen Elisabeth"

Sauerteig- Partybrot Ø 22 cm (Sandwiches ohne Rand) gefüllt mit...

Gravedlachs und, Zwiebel- Meerrettichschaum
Englisch Roastbeef und Kräuter- Tartarsauce
Trutenbrustbraten und Ananas- Orangensenf

pro Brot 40 Stück / alle 5 Sorten

Paprikasalami und Kresse- Tomatencreme
Salatgurke und Radiesli- Schnittlauchfrischkäse

Preis pro Stück

Pain Surprise "Ludwig XIV"

Sauerteig- Partybrot Ø 22 cm (Sandwiches ohne Rand) gefüllt mit...

Rauchlachs- Rückenfilet und Schnittlauch- Dillsenf
Lammierstück und Provençale- Kresseschaum
Entenbrust geräucht und Cassis- Meerrettichschaum

pro Brot 40 Stück / alle 5 Sorten

Trüffel- frischkäse und Haselnuss- Krokant
Ratatouille- Ragout und Kräuter- Cantadou

Preis pro Stück

Pain Surprise "Leonardo da Vinci"

Sauerteig- Partybrot Ø 22 cm (Sandwiches ohne Rand) gefüllt mit...

Limettenlachs und Dill- Meerrettichschaum
Kalbsbraten aus dem Ofen und Thon- Rahmsauce
Ital. Rohschinken und Tomaten- Basilikumcreme

pro Brot 40 Stück / alle 5 Sorten

Bresaola und Toscanafrischkäse mit Rucola
Ricottaschaum und Trüffel- Nusskrokant

Preis pro Stück

Pain Surprise "Juan Carlos"

Sauerteig- Partybrot Ø 22 cm (Sandwiches ohne Rand) gefüllt mit...

Thunfischfilet und Kräuter- Meerrettichschaum
Chorizosalami und Tomatenpesto- Frischkäse
Seranoschinken und Melonen- Portweincreme

pro Brot 40 Stück / alle 5 Sorten

Trutenschinken und Senf- Safranfrischkäse
Grillzucchetti und Oliven- Basilikumcreme

Preis pro Stück

Apéro Emotionen serviert auf dem Löffel



Cocktail- Spoon "Swissness"

Schweizer Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Rauchforellenfilet mit Kaper, Meerrettich, Garnitur
Glerner Kalberwurst mit Zigercrème, Garnitur
Bündner Rohschinken mit Melone, Garnitur
Grüner Spargel mit Eifilet, Mayonnaise, Garnitur

pro Platte 20 Stück / 2 Sorten nach Wahl

Preis pro Platte

Lachstatar mit Blinis, Dillcrème, Garnitur
Geflügelleberterriner mit Cassiscreme, Garnitur
Bündnerfleisch mit Bergkäse, Traube, Garnitur
Sbrinz- Röllchen mit Feigenbrot, Garnitur

Cocktail- Spoon "Antipasti"

Italienische Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Rauch- Thunfisch mit Ratatouillecrème, Garnitur
Salametti mit Dörrtomate, Toscanacrème, Garnitur
Rohschinken mit Melone, Cassiscreme, Garnitur
Ofentomatenfilet mit Mozzarella, Pesto, Garnitur

pro Platte 20 Stück / 2 Sorten nach Wahl

Preis pro Platte

Gambas mit Orangen- Meerrettich, Garnitur
Truteninvololini, Thonmousse, Cipolotti, Garnitur
Rinds- Carpaccio mit Parmesan, Rucola, Garnitur
Grillpeperoni mit Ziegenkäse, Cipolotti, Garnitur

Cocktail- Spoon "Tapas"

Spanische Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Orangen- Lachs mit Blinis, Safrancreme, Garnitur
Chorizo mit Grillpeperoni, Couscous, Garnitur
Lammfilet mit Bohne, Kräutercreme, Garnitur
Ofentomatenfilet mit Mozzarella, Pesto, Garnitur

pro Platte 20 Stück / 2 Sorten nach Wahl

Preis pro Platte

Thunfischfilet mit Sonnentomate, Garnitur
Poulet- Albondigas mit Kaktusfeige, Garnitur
Bresaola mit Spargelspitze, Focaccia, Garnitur
Grillzucchetti mit Fetakäse, Olive, Garnitur

Cocktail- Spoon "Hors d'oeuvre"

Französische Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Jakobsmuschel mit Kefen, Safrancreme, Garnitur
Rinds- Entrecôte mit Gemüse, Kräutercreme, Garnitur
Lammfilet mit Feige, Trüffelcreme, Garnitur
Spargelspitze mit Hobelkäse, Tomatencreme, Garnitur

pro Platte 20 Stück / 2 Sorten nach Wahl

Preis pro Platte

Kräuter- Lachs mit Blinis, Sauerrahm, Garnitur
Entenbrust mit Cassiscreme, Beere, Garnitur
Gänseleberterriner mit Feige, Orange, Garnitur
Grillzucchetti mit Fetakäse, Olive, Garnitur

Cocktail- Spoon "Tokyo"

Asiatische Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Thunfischfilet mit Gemüse- Sushi, Wasabi, Garnitur
Sesam-Lachs mit Wakamesalat, Ingwer, Garnitur
Rindsfilet- Sashimi mit Basmatireis, Chili, Garnitur
Zucchetti- Sushi mit Basilikum, Thaispargel, Garnitur

pro Platte 20 Stück / 2 Sorten nach Wahl

Preis pro Platte

Trutenbrust- Röllchen, Kefensalat, Garnitur
Riesencrevette mit Surimi, Currycreme, Garnitur
Entenbrust sweet & sour mit Mango, Garnitur
Gemüse- Maki mit Avocadomousse, Garnitur

Apéro Emotionen - für den Cocktailempfang



Salat- Kreationen

Der frische Genuss, serviert im Mini Weckglas...

pro Platte 20 Stück / 2 Sorten nach Wahl

Preis pro Stück

Calabrese Salat	Ramatatomaten, Mozzarellaperlen, Rucola, und Pesto mit Balsamicodressing
Griechischer Salat	Ramatatomaten, Gurken, Peperoni, Cipolotti, Feta und Oliven mit Kräuter dressing
Gärtner Salat	Rüebli, Erbsen, Sellerie, Spargeln, Bohnen, Peperoni rot und Ei mit Rahmdressing
Pasta Salat	Mini Pasta, Grillgemüse, Dörrtomaten, Oliven und Parmesan mit Toskanadressing
Bayrischer Kartoffelsalat	Kartoffeln, Äpfel, Essiggurken, Stangensellerie und Radiesli mit Senfdressing

Saisonsalate

Angebot je nach Saison, serviert im Mini Weckglas...

pro Platte 20 Stück / 2 Sorten nach Wahl

Preis pro Stück

<u>März - Mai</u>	Spargelsalat grün	Spargelspitzen, Erbsen, Melone, Gurke und Bergkäse mit Bärlauchdressing
	Spargelsalat weiss	Spargelspitzen, Dörrtomaten, Cipolotti, Parmesan und Ei mit Joghurtdressing
<u>Juni - Aug.</u>	Antipasti Salat	Grillzucchini, Grillpeperoni, Dörrtomaten und Rucola mit Balsamicodressing
<u>Sep. - Nov.</u>	Jäger Salat	Champignons, Kräuterseitlinge, Kartoffeln und Morcheln mit Kräuter dressing
<u>Dezember</u>	Advents Salat	Blaue Kartoffeln, Dörrtomaten, Steinpilze und Grillzucchini mit Trüffeldressing

Cocktail Kreationen

Saison- Spezialitäten liebevoll angerichtet auf Mini Porzellan...

Frühling (März bis Mai):

pro Platte 12 Stück / 1 Sorte nach Wahl

Preis pro Stück

Weisse Spargelspitzen und Sauce Hollandaise, serviert mit Morchelterrinen, Preiselbeerkompott und Garnitur
Grüne Spargelspitzen und Bärlauchmayonnaise, serviert mit Gemüseroulade, Tomatensalsa und Garnitur
Kräuterlachs und Dillsenfauce, serviert mit Lachstatar auf Zitronenblinis, Sauerrahmdip und Garnitur
Black Tiger Crevetten an Sweet Chili Marinade, serviert auf Curryblinis, Red Currymousse und Garnitur
Bündner Rohschinken aus Davos, serviert mit Melonenperlen, Cassis- Johannisbeer- Pumpernickel und Garnitur
Roastbeefvultini mit Kräuterdip, serviert mit Ofentomatenfilet, Mozzarellakugel, Basilikumöl und Garnitur

Sommer (Juni bis August):

pro Platte 12 Stück / 1 Sorte nach Wahl

Preis pro Stück

Grillzucchini mit Toskanaöl, serviert mit Grillpeperoni, Ziegenkäse, Pestocrème und Garnitur
Ofentomaten- Tartelette mit Pesto rosso, serviert mit Basilikum- Mozzarella, Rucola und Garnitur
Frischlachs- Tatar mit Kräutern, serviert auf Spargelcarpaccio mit Schnittlauchdip und Garnitur
Frischer Meerfruchtsalat an Zitronendressing, serviert auf grünem Bohnensalat und Garnitur
Kalbsmedaillon pochiert im Weisswein, mariniert mit Thonrahmsauce, Thunfischfilet und Garnitur
Rindsfliet- Carpaccio mit Olivenöl "Mediterran" serviert mit Rucola, Parmesan Tomatenbrot und Garnitur

Herbst (September bis November):

pro Platte 12 Stück / 1 Sorte nach Wahl

Preis pro Stück

Kürbisfilet mit Orangensenföl, serviert mit Steinpilz- Roulade, Safranmousse und Garnitur
Sbrinz- Involtini gefüllt mit Nussmousse, serviert mit Trüffelbrie, Dattelprot, Quittengelee und Garnitur
Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum, serviert auf Kartoffelcarpaccio mit Apfeldressing und Garnitur
Gravedlachs mit Dillsauerrahm, serviert auf Gurkensalat mit Oliven- Roulade, Knoblauchdip und Garnitur
Entenbrust geräuchert mit Cassisgelee, serviert auf Randencarpaccio mit Granatapfelöl und Garnitur
Lammierstück rosa gebraten mit Minzcrème, serviert mit Ratatouille- Roulade, Zwiebelkompott und Garnitur

Advent (Dezember):

pro Platte 12 Stück / 1 Sorte nach Wahl

Preis pro Stück

Roquefort- Roulade mit Portweingelee, serviert auf Birnencarpaccio mit Thymianhonig, Melone und Garnitur
Gänseleber- Terrine mit Orangengelee, serviert auf Grill- Apferling, Kefensalat mit Calvadosdressing und Garnitur
Thunfisch- Surimi im Asia- Kräutermantel, serviert auf Wakame- Sesamsalat, Gemüsesushi und Garnitur
Riesencrevetten- Carpaccio mit Orangensenfmarinade, serviert mit Lachs- Roulade mit Limettencrème und Garnitur
Rindstatar mit Cognac, serviert auf blauem Kartoffel- Carpaccio mit Trüffel, Butter-Pumpernickel und Garnitur
Entrecôte Black Angus rosa gebraten, serviert auf Mini- Thaispargeln, Basilikum- Pumpernickel und Garnitur

Apéro - Buffet

(ab 20 Personen)



Gemüse- Crudités mit Dips

Geschnittenes Gemüse, serviert in Cubengläsern mit Dipsauce...

Gurkenstängeli mit Kräuterdip
Peperonistängeli gelb mit Currydip
Rettichstängeli mit Knoblauchdip

Rüeblistängeli mit Cocktaildip
Cherrytomaten mit Hausdip
Broccoliröschen mit Hausdip

Hausgemachte Blätterteigkissen

Kissen aus Butterblätterteig in verschiedenen Aromen, gefüllt mit...

Peperonicrème und pikanter Chorizo
Currycrème und geräucher Trutenbrust

Meerrettichcrème und feinem Rauchlachs
Provençalecrème und grillierter Zucchetti

Trüffelcrème mit würzigem Bündner Bergkäse

Käsestickers mit frischen Früchten

Greyerzer in Würfel geschnitten, belegt mit Gewürzbrot und Saisonfrüchten...

Würziger Schweizer Käse portioniert, belegt mit Dattelbrot, aromatisiertem Frischkäse,
und mit frischen Früchten garniert...

Cocktail Laugengipfeli

Mini Laugengipfeli gefüllt mit...

Bündnerfleisch, Trüffelcrème und Bergkäse

Canapé "Rustico"

1/4 Toastbrotsscheibe dunkel, belegt mit feinen Köstlichkeiten, ohne Sulz...

Thonsalat, Meerrettich und Garnitur
Saftschinken, Kräutercreme und Garnitur
Bündner Salsiz, Tomatencreme und Garnitur
Ofenfleischkäse, Senfcreme und Garnitur

Rohschinken, Cassiscreme und Garnitur
Tête de Moine, Nusscreme und Garnitur
Gurkenscheibe, Toscanacreme und Olive
Eifilet, Safrancreme und Gemüse garnitur

Cocktail- Spoon "Swissness"

Schweizer Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Rauchforellenfilet mit Meerrettich und Garnitur

Sbrinz- Röllchen mit Feigenbrot und Garnitur

Preis pro Person

(ca. 9 Häppchen pro Person)

Apéro - Buffet

(ab 20 Personen)



Blätterteig- Crudités mit Dips

Blätterteig- Gebäck, serviert in Cubengläsern mit Dipsauce...

Blätterteig-Stängeli belegt mit Sesam, Mohn, Kokosnuss, Haselnusskrokant und Kümmel, serviert mit 4 verschiedenen Dipsaucen...

Mediterrane Bruschettas

Baquetteschnitten mit würzigen Antipastiauflagen...

Tomatenragout, Zwiebeln und Gartenkräuter
Zucchettiragout, Oliven und Pesto "Genovese"

Peperoniragout mit Ziegenkäse und Honig
Steinpilzragout, Cipolotti und Pilzpesto

Antipasti- Stickers

Mediterrane Köstlichkeiten serviert am Bambusspiessli...

Dörrtomaten mit Kräutermozzarella und Olive

Canapé "Traditionell"

1/4 Toastbrotzscheibe hell, belegt mit feinen Köstlichkeiten, ohne Sulz...

Babylachsfilet, Meerrettich und Garnitur
Hauspastete, Cassiscreme und Fruchtgarnitur
Coppa, Tomatencreme und Gemüsegarnitur
Trutenbraten, Senfcreme und Fruchtgarnitur

Paprika- Salami, Peperonicreme und Tomate
Grillzucchetti, Basilikumcreme und Tomate
Eifilet, Safrancreme und Gemüsegarnitur
Gambas, Orangencreme und Garnitur

Gourmet Rouladen

Gewürzbrot- Rouladen gefüllt...

Zitronenbrot, Safran- Senffrischkäse und Lachs
Tomatenbrot, Tomatenfrischkäse und Pesto rosso

Basilikumbrot, Pilzfrischkäse und Schinken
Schwarzbrot, Trüffel- frischkäse und Parmesan

Olivenbrot, Toscanafrischkäse und Olivenpesto

Cocktail- Spoon "Antipasti"

Italienische Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Rinds- Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Garnitur

Pain Surprise "Leonardo da Vinci"

Sauerteig- Partybrot Ø 22 cm (Sandwiches ohne Rand) gefüllt mit...

Limettenlachs und Dill- Meerrettichschaum
Kalbsbraten und Thon- Rahmsauce

Bresaola und Toscanafrischkäse mit Rucola
Ricottaschaum und Trüffel- Nusskrokant

Ital. Rohschinken mit Tomaten- Basilikumcreme

Preis pro Person

(ca. 10 Häppchen pro Person)

Apéro - Buffet

(ab 25 Personen)



Hausgemachte Mini- Choux

Ofenchüechli, luftig gebacken und gefüllt...

Mohnchoux mit getrüffeltem Nussfrischkäse
Kümmelchoux mit Tomaten- Basilikumfrischkäse
Haselnusschoux mit Gartenkräuterfrischkäse

Kokosnusschoux mit Red- Curryfrischkäse
Sesamchoux mit Senf- Safranfrischkäse
Blütenchoux mit Cassis- Pfefferfrischkäse

Gourmet Apérokonfekt

Gewürzschalen Ø 4 cm gefüllt mit...

Mostbröckli, Cassis- Pfeffermousse und garniert
Grillzucchetti, Provençalemousse und garniert

Parmesan, Nuss- Trüffel mousse und garniert
Thunfisch, Tomaten- Pestomousse und garniert

Trutenbrust mit Safran- Senfmousse, garniert

Parisettehörbli "GoldLine"

Parisette- Schnitten gefüllt mit Mousse und Auflage...

Riesencrevette, red- Currymousse und Garnitur
Trutenschinken, Safranmousse und Garnitur
Chorizosalami, Tomatenmousse und Garnitur

Rauchthunfisch, Thonmousse und Garnitur
Hobelkäse, Trüffel mousse und Garnitur
Gemüse, Gartenkräutermousse und Garnitur

Poulet- Meatball, Orangenmeerrettich und Garnitur

Cocktail Briôchain "Paris"

Verschiedene kleine Butterbriôche gefüllt mit...

Rindstatar rassig gewürzt mit Cognac
Lachstatar mit frischen Kräutern und Pernot

Gemüsetatar mit Frischkäse und Wodka
Steinpilztatar mit Cipolotti und Gin

Pain Surprise "Ludwig XIV"

Sauerteig- Partybrot Ø 22 cm (Sandwiches ohne Rand) gefüllt mit...

Rauchlachsfilet mit Dillsenf und Schnittlauch
Lammnierstück mit Provençalschaum und Kresse

Trüffel frischkäse mit Haselnuss- Krokant
Ratatouille- Ragout mit Kräuter- Cantadou

Entenbrust geräucht mit Cassis- Meerrettichschaum

Cocktail- Spoon "Hors d'oeuvre"

Französische Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Rinds- Entrecôte mit Gemüse, Kräutercreme und Garnitur
Spargelspitze mit Hobelkäse, Tomatencreme und Garnitur
Gänseleberterrinen mit Feige, Orange und Garnitur

Preis pro Person

(ca. 11 Häppchen pro Person)

Apéro - Buffet

(ab 30 Personen)



Cocktail- Stickers

Feine Köstlichkeiten serviert am Bambusspiessli...

Gambas mit Currybrot, Ingwer und Ananas

Rohschinken mit Pilzbrot und Melone

Gourmet Mini- Bagel

Mini Bagel Ø 3.5cm, mit Mohn und Sesam, gefüllt mit...

BT- Crevetten, red- Currycrème und Physalis

Grillzucchini, Kräutercreme und Olive

Geflügelpastete, Orangencrème und Beere

Salametti, Peperonicrème und Tomate

Rahm- Camembert, Nusscrème und Traube

Gourmet Rouladen

Gewürzbrot- Rouladen gefüllt...

Zitronenbrot, Safran- Senffrischkäse und Lachs

Basilikumbrot, Pilzfrischkäse und Schinken

Tomatenbrot, Tomatenfrischkäse und Pesto rosso

Schwarzbrot, Trüffelrischkäse und Parmesan

Olivenbrot, Toscanafrischkäse und Olivenpesto

Party Sandwiches "Euro-Vision"

Verschiedene Minibrötli mit Butter und glustiger Füllung...

Rauchthunfisch, Cipolotti und Meerrettichcrème

Bresaola, Tomatenfilet und Rucolacrème

Chorizosalami, Gewürzgurke und Kressecreme

Franz. Rahmbrie, Trauben und Nusscrème

Saftschinken, Ananas und Currycrème

Laugengipfel mit Schnittlauch und Frischkäse

Bayrische Bierwurst, Radiesli und Süssencreme

Cocktail Mini Clubsandwiches "London"

Gewürzbrote doppelt gefüllt und garniert...

Tomatenbrot mit Rindstatar und Tomatenmousse

Olivenbrot mit Grillzucchini und Kräutermousse

Zitronenbrot mit Gravedlachs und Safranmousse

Schwarzbrot mit Roquefort und Portweitmousse

Basilikumbrot mit Kalbsbraten und Thonmousse

Cocktail Laugengipfeli

Mini Laugengipfeli gefüllt mit...

Rauchlachs, Meerrettichcrème und Gurke

Roastbeef, Kräutercreme und Eischeiben

Cocktail- Spoon "Royal"

Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Rinds- Entrecôte, Gemüse, Kräutercreme, Garnitur

Gänseleberterrinen mit Feige, Orange, Garnitur

Lammfilet rosa gebraten, grüne Bohne, Kräutercreme, Garnitur

Preis pro Person

(ca. 11 Häppchen pro Person)

Cocktail Tapas- Buffet

(ab 40 Personen)



Mediterrane Bruschettas

Baquetteschnitten mit würzigen Antipastiauflagen...

Tomatenragout, Zwiebeln und Gartenkräuter
Zucchettiragout, Oliven und Pesto "Genovese"

Peperoniragout, Ziegenkäse und Honig
Steinpilzragout, Cipolotti und Pilzpesto

Canapé "Roundabout"

Polarbrot- Rouladen gefüllt und liebevoll garniert...

Safran- Senffrischkäse mit Gambas
Tomatenfrischkäse mit Rohschinken und Salametti

Trüffelrischkäse mit Parmesan und Rahmkäse
Basilikumfrischkäse mit Oliven und Grillzucchini

Curryrischkäse mit Schinken und Melone

Pain Surprise "Juan Carlos"

Sauerteig- Partybrot Ø 22 cm (Sandwiches ohne Rand) gefüllt mit...

Thunfischfilet mit Kräuter- Meerrettichschaum
Chorizosalami mit Tomatenpesto- Frischkäse

Trutenschinken mit Senf- Safranrischkäse
Grillzucchini mit Oliven- Basilikumcrème

Seranoschinken mit Melonen- Portweincrème

Cocktail- Spoon "Tapas"

Spanische Apérokreationen präsentiert auf dem Löffel...

Orangen- Lachs, Blinis, Safrancrème, Garnitur
Lammfilet rosa, Gemüse, Kräutercrème, Garnitur

Poulet- Albondigas, Kaktusfeige, Garnitur
Grillzucchini, Fetakäse, Olive, Garnitur

Tapas- Kreationen serviert auf Mini Porzellan

Spanische Spezialitäten liebevoll angerichtet und serviert mit Holzofen- Baguettes...

Tapas mit Gemüse:

Grillzucchini mit Kräuterpesto, serviert mit Artischocken, Ziegenkäse, Olive und Garnitur
Ofentomaten- Tartelette mit Pesto rosso, serviert mit Basilikum- Mozzarella, Rucola und Garnitur

Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten:

Kräuterlachs und Dillsenfauce, serviert mit Lachstatar auf Zitronenblinis, Sauerrahmdip und Garnitur
Carpaccio von Black Tiger Crevetten mit Gewürzöl, serviert mit Peperonatasalat und Garnitur
Frischer Meerfruchtsalat an Zitronendressing, serviert auf grünen Spargeln mit Pesto und Garnitur

Tapas mit Fleisch:

Spanischer Rohschinken, serviert mit Melonenperlen, Cassis- Johannisbeer- Pumpnickel und Garnitur
Roastbeef- Involtini Black Angus mit Peperonisalsa, serviert auf Couscoussalat mit Grillgemüse und Garnitur
Kalbsmedaillon pochiert im Weisswein, mariniert mit Limettenrahmsauce, Thunfischfilet und Garnitur

Preis pro Person

(ca. 11 Häppchen pro Person)

Cocktail - Buffet

(ab 40 Personen)



Thai Crostinis

Gewürz- Crostinis belegt mit fernöstlichen Spezialitäten...

Tomatenragout, Cipolotti und Tandoorigewürz
Lauchragout, Kräuterlachs und Green- Curry

Peperoniragout mit Rauchtofu und Honig
Crevettenragout mariniert mit Sweet Chilisalsa

Hong Kong- Rolls

Gewürzbrot- Rouladen gefüllt mit...

Basilikumbrot mit Tobikocrème und Blaumohn
Olivenbrot mit Avocadomousse und Greencurry

Zitronenbrot mit Meerrettichmousse und Lachs
Tomatenbrot mit Peperonimousse und Redcurry

Schwarzbrot mit Kichererbsenmousse und Sesam

Satay Cocktailspiessli warm

Würzige Satay- Kreationen serviert am Bambusspiessli mit Dip...

Poulebrustspiessli mariniert, dazu Erdnussdip

Schweinsspiessli mariniert, dazu Sweet- Chilibip

Rindfleischspiessli mariniert, dazu Red- Currydip

Cocktail- Spoon "Tokyo"

Asiatische Apérokreationen präsentiert auf dem Porzellan- Löffel...

Thunfischfilet mit Washabicrème, Papayaperle und Garnitur
Grill- Zucchetti mit Basilikumcrème, Dörrotomate und Garnitur
Pochierte Riesencrevette mit Surimi, Currycrème und Garnitur
Trutenbrust- Röllchen mit Sweet- Chilicrème, Frucht und Garnitur

Sushi- Kreationen serviert auf Mini Porzellan

Asiatische Spezialitäten liebevoll angerichtet und serviert mit Gewürzbrot...

Sushi mit Gemüse:

Hosomaki Oshinko mit gewürztem Klebreis, mariniertem Gemüse, eingerollt im Noriblatt

Futomaki Vegi mit gewürztem Klebreis, Gemüse, Omelette, eingerollt im Noriblatt

Sushi mit Fisch:

Hosomaki Lachs mit gewürztem Klebreis, geräuchtem Lachsfilet, eingerollt im Noriblatt

Nigiri- Sushi Lachs mit gewürztem Klebreis, belegt mit Frischlachsfilet

Urumaki Spicy Thun mit Klebreis, Thunfisch, Avocado, Noriblatt, von innen gerollt

Futomaki Rainbow mit gewürztem Klebreis, mariniertem Fisch, Gemüse, eingerollt im Noriblatt

Sushi mit Seafood:

Nigiri- Sushi Oktopus mit gewürztem Klebreis, belegt mit blanchiertem Tintenfisch

Urumaki Surimi mit Klebreis, Krabben- Surimi, Avocado, Tobiko, Noriblatt, von innen gerollt

Die Sushis- Spezialitäten werden serviert mit Sojasauce, Wasabi, mariniertem Ingwer und Sweet- Chilisauce

Preis pro Person

(ca. 11 Häppchen pro Person)

Apéro Gebäck warm



Apérogebäck "GoldLine"

Hausgemachte Blätterteigchüechli und Gipfeli mit feiner Füllung...

Mindestmenge pro Sorte / 12 Stück

Preis pro Stück

Champignonchüechli	Greyerzer Käse, Champignons, Cipolotti, Rahmguss und Pilzpesto
Chäschüechli	Schweizer Käsemischung, Rahmguss und Raclette- Gewürzmischung
Gemüsechüechli	Greyerzer Käse, frisches Saisongemüse, Rahmguss und Kräuterpesto
Lyonerchüechli	Greyerzer Käse, Kalbfleischwurst, Cipolotti, Rahmguss und Basilikumpesto
Metzgerchüechli	Greyerzer Käse, Vorderschinken, Rauchspeck, Rahmguss und Majoran
Pizzachüechli	Mozzarella, Parmesan, Dörrtomaten, Oliven, Rahmguss und Pizzagewürz
Schinkengipfel	Blätterteiggipfel gefüllt mit Schinken, Kalbsbrät, Käse und Kräutern
Zwiebelchüechli	Schweizer Käsemischung, Zwiebeln, Rahmguss mit Ei und Gewürze

Apérochüechli "Swissness"

Hausgemachte Blätterteigchüechli mit exklusiver Füllung...

Mindestmenge pro Sorte / 12 Stück

Preis pro Stück

Appenzellerchüechli	Appenzellerkäse, Mostbröckli, Sellerie, Rahmguss und Gartenkräuter
Baslerchüechli	Frischlachswürfeli, Lauchgemüse, Rahmguss, Dill und Zitronenabrieb
Bündnerchüechli	Bündner Alpkäse, Rohschinken, Waldpilze, Rahmguss und Alpkräuter
Fribourgerchüechli	Vacherinkäse, Birnenragout, Kartoffeln, Rahmguss und Fonduegewürz
Neuenburgerchüechli	Neuenburger Saucisson, Lauchgemüse, Greyerzer, Rahmguss und Marc
Walliserchüechli	Lammfiletwürfeli, Frühlingzwiebeln, Raclettekäse und Safran- Rahmguss
Tessinerchüechli	Salametti Ticinese, Peperoni, Grillgemüse, Rahmguss und Jumbo Oliven
Zürcherchüechli	Kalbfleischwürfeli, Champignons, Rahmguss, Pilzpesto und Gartenkräuter

Apérogebäck "Saison"

Hausgemachte Blätterteigchüechli mit feiner Füllung...

Mindestmenge pro Sorte / 12 Stück

Preis pro Stück

Frühlingschüechli	Spargelspitzen grün, Morcheln, Parmesan, Rahmguss und Bärlauchpesto
Osterchüechli	Lammfiletwürfeli, Frühlingzwiebeln, Rahmguss und Tomatenpesto
Sommerchüechli	Riesencrevetten Black Tiger, Blattspinat, Knoblauch, Rahmguss und Curry
1.Augustchüechli	Bündnerfleischstreifen, rote Zwiebeln, Rahmguss, Steinpilzpesto und Kräuter
Herbstchüechli	Frische Steinpilze, Kürbismark, Zwiebel- Kräuterpesto und Rahmguss
Weihnachtschüechli	Rahmbrie, Macadamianüsse, Trüffelpesto, Rahmguss und Gewürze

Apéro Quiches- Stickers

Midi- Quiches mit feiner Füllung, in mundgerechte Portionen geschnitten...

Mindestmenge pro Sorte / 12 Stück

Preis pro Stück

Bündner Quiche	Tomaten Quiche mit Ziegenkäse und Rahmguss
Genfer Quiche	Zitronen Quiche mit Pouletbrust und Rahmguss
Luzerner Quiche	Zwiebel Quiche mit Bratspeck und Rahmguss
Tessiner Quiche	Grillgemüse Quiche mit Parmesan und Rahmguss
Waadtländer Quiche	Spinat Quiche mit Pinienkernen und Rahmguss
Zürcher Quiche	Lauch Quiche mit würzigem Sbrinz und Rahmguss
Basler Quiche	Broccoli Quiche mit Frischlachs, Dill und Rahmguss

Apéro Spezialitäten warm



Apéro- Satayspiessli Vegetarisch

Hausgemachte Apérospiessli, serviert mit feinen Dips...

Mindestmenge pro Sorte / 15 Stück

Preis pro Stück

Zucchetti Spiessli	Gebratene Gewürzzucchetti am Spiess, serviert mit Toskanadip
Aubergine Spiessli	Gebratene Auberginenwürfel am Spiess, serviert mit Tomaten- Chilidip
Peperoni Spiessli	Gemischte Grillpeperoni am Spiess, serviert mit Knoblauch- Olivendip
Pilz Spiessli	Gebratene Kräuterseitlingwürfel am Spiess, serviert mit Pilz- Pestodip

Apéro- Satayspiessli mit Fleisch

Hausgemachte Apérospiessli, serviert mit feinen Dips...

Mindestmenge pro Sorte / 15 Stück

Preis pro Stück

Dattel- Speck Satay	Datteln ohne Stein umwickelt mit Bratspeck, gebraten am Spiess
Rind- Meatball Satay	Rind- Fleischbällchen mit Curry, gebraten am Spiess, mit Currydip
Poulet- Meatball Satay	Poulet- Fleischbällchen mit Curry, gebraten am Spiess, mit Currydip
Pouletbrust Satay	Pouletbrust mariniert, gebraten am Spiess, serviert mit Erdnussdip
Pouletbrust Satay	Pouletbrust mariniert, gebraten am Spiess, serviert mit Sweet- Chilidip
Schweinefleisch Satay	Schweinshuft mariniert, gebraten am Spiess, serviert mit Tzatzikidip
Kalbfleisch Satay	Kalbshuft mariniert, gebraten am Spiess, serviert mit Zitronen- Kräuterdip
Rindfleisch Satay	Rindshuft mariniert, gebraten am Spiess, serviert mit Barbecuedip
Lammfleisch Satay	Lammnierstück mariniert, gebraten am Spiess, serviert mit Provençaledip
Entenbrust Satay	Barbarie Ente mariniert, gebraten am Spiess, serviert mit Orangendip

Apéro- Satayspiessli mit Seafood

Hausgemachte Apérospiessli, serviert mit feinen Dips...

Mindestmenge pro Sorte / 15 Stück

Preis pro Stück

Crevetten Satay	Black Tiger Crevetten, gebraten am Spiess, serviert mit Zitronengrassdip
Lachs Satay	Frischlachsfilet- Würfel, gebraten am Spiess, serviert mit Dill- Senf Dip
Seeteufel Satay	Seeteufelfilet gebraten am Spiess, serviert mit Green- Currysalsa
Thunfisch Satay	Thunfischfilet leicht angebraten am Spiess, mit Ingwer- Red Currydip

