

Feinschmecker – Apéro

Apérobrötli

(belegt mit Fleisch und Käse) ▽

Quackybrötli

(gefüllt mit Fleisch und Käse)

Baguette

(verschieden gefüllt)

urchige Apéroplatten, garniert

(Rindshobelfleisch, Schweinshobelfleisch, Hobelspeck, Landjäger und Rauchwürste fein geschnitten)

Sbrinzmöckli mit Feigensenf

Gemüse Dips

Brotkorb

Schinkengipfeli, Käsehüechli,

Chiliwürstli im Teig

(warm)

Früchtespiessli, Saisonfrüchte,

Lebkuchen- und Linzerschnitten, Birnenweggen, kleine Apfelstrudel

Preis pro Person Fr. 16.00

Gourmet – Apéro

Bündnerplatten

Tatar- und Lachs Canapé

Silberbrötli

(gefüllt mit Fleisch und Käse)

Wraps

(verschieden gefüllt)

Sbrinzmöckli mit Feigensenf

Antipasti Spiessli, Tomaten-Mozzarella Spiessli

Trauben-Käse Spiessli, Melonen mit Rohschinken

Gemüsestrudeli, Wurstweggli, Iseneggerli im Teig

Hackfleischkügel mit Tatarsauce

Satayspiessli mit Sweet&Sour Sauce

(warm)

Brotkorb

Früchtespiessli, Saisonfrüchte

Preis pro Person Fr. 17.50

Sie können die bestellten Apéros frisch zubereitet zur vereinbarten Zeit bei uns abholen.

Wir liefern Apérobuffets gegen eine Lieferpauschale nach Zeit und Aufwand auch an die gewünschte Adresse. Das Buffet wird dabei auch von uns dekorativ aufgebaut und auf Wunsch ab der vereinbarten Zeit wieder abgeräumt.

Die Reinigung von Platten und Schüsseln wird bei schmutziger Rückgabe nach Zeit und Aufwand verrechnet.

Auf Wunsch liefern wir auch:

- Tischtücher und Servietten in den gewünschten Farben sowie Dekoration (Blumen).
- Kartonteller, Geschirr, Gläser, Trinkbecher
- Festgarnituren (Tische und Bänke), Sonnenschirme.

Sie können auch Getränke über uns beziehen. Diese werden nach Menge und Aufwand berechnet. Verlangen Sie die Getränkeliste.

Betreuen der Gäste durch unser Personal:

Kosten pro Person und Stunde Fr. 42.00

Bei Einsatz von Personal wird auf allen Kosten zusätzlich 7.7% MwSt erhoben.



Bei Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Apéro Vorschläge

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns mit vorzüglichen Apéro-Häppchen verwöhnen.

Wünschen Sie einen einfachen Imbiss oder ein erlesenes, festliches Buffet?

Mit erstklassigen, vorwiegend hausgemachten Produkten bereiten wir das Gewünschte zu. Die reichhaltig garnierten Leckereien werden Augen und Gaumen erfreuen.

Hausapéro

Kalte Platten

Käseplatten

Hackfleischkügel mit Tatarsauce

Apérobrötli

(belegt mit Fleisch und Käse)

Gemüse Dips

Schinkengipfeli - Käsehüechli

Iseneggerli im Teig

(warm)

Saisonfrüchte

Preis pro Person Fr. 15.50

Brötli – Apéro

½ Toastbrot
belegt nach Ihren Wünschen mit Fleisch und Käse

Quackybrötli,
Silserbrötli lang,
Mohnbrötli lang,
Vollkornbrötli rund }
gefüllt nach Ihren Wünschen mit Fleisch und Käse

Preis pro Person Fr. 12.50



Rustikales Buffet

Angerichtet und garniert auf Holzplatten

Aufschnittplatten
Schinkenplatten
Salamiplatten
Bündnerplatten
Hobelfleischplatten
Bratenplatten
Käseplatten
Melonen mit Rohschinken
Gemüse Dips
Tomaten – Mozzarella Spiessli
Saisonfrüchte

Preis pro Person Fr. 15.00



Baguette – Apéro

Baguette, Speckbaguette, Olivenbaguette,
Mehrwertbaguette oder Tomatenbaguette

gefüllt mit:
verschiedenem Rohfleisch, Aufschnitt, Schinken
oder Salami, Käse, Thon, Eier, Spargeln oder
Tomaten - Mozzarella

Gemüse Dips
Früchtespiessli, Saisonfrüchte

Preis pro Person Fr. 14.50



Urchiger Apéro

Rindshobelfleisch
Schweinschobelfleisch
Buurespeck, gehobelt
Rauchwürste, fein geschnitten
Landjäger, fein geschnitten
Sbrinzmöckli
Gemüse Dips
Früchtespiessli
Brot

Preis pro Person Fr. 12.50

Antipasti Apéro

Oliven, getrocknete Tomaten, Teufelshörnli
Focaccia
Tomaten-Mozzarella Spiessli

Preis pro Person Fr. 11.50

warme Häppchen

Schinkengipfeli
Käsechüechli
Mini Pizzen
Wurstweggen
Würstli im Teig
Tomatenschnitten
Gemüsestrudeli

Preis pro Person Fr. 12.50