



Apérovorschläge Herbst - Winter 2024

Kleiner Apéro vor dem Essen

Apéro Candela 1

Focaccia gefüllt mit Chorizo & Senfbutter
Tartelette gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Rauchlachs mousse im Tartelettes
Preis pro Person: 5.50

Apéro Candela 2

Rauchlachs mousse im Tartelettes
Tartelette gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Schweizer Rindstatare auf Toast
Blätterteigflûtes mit Rohschinken
Preis pro Person: 7.50

Apéro Candela 3

Marinierte Oliven & Parmesanwürfel
Schweizer Rindstatare auf Toast
Focaccia gefüllt mit Chorizo & Senfbutter
Preis pro Person: 7.50

Apéro Candela 4

Schweizer Rindstatare auf Toast
Trauben-Käsewürfel-Spiessli
Rauchlachs mousse im Tartelettes
Preis pro Person: 6.50

Kalte Apérohäppchen

Focaccia gefüllt mit Chorizo & Senfbutter
Tartelette gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Schweizer Rindstatare auf Toast
Blätterteigflütes mit Rohschinken
Rauchlachsmousse im Tartelettes
Trauben-Käsewürfel-Spiessli
Marinierte Oliven & Parmesanwürfel
Tuna-Tataki auf grünem Papayasalat
Octopussalat an rassiger Chilimayonnaise mit gerösteten Maiskörnern

Süppchen

Rüebli-suppe mit Apfel-Espuma
Steinpilzcremesuppe mit Wildkräuterblumen
Rieslingcremesuppe mit Kräuterschaum
Blumenkohlsuppe mit Schnittlauch

Warme Apérohäppchen

Käsekuchen
Vegetarische Frühlingsrolle an sweet & sour Sauce
Saison-Ravioli an Salbeibutter
Gebratene Riesencrevetten „provençale“
Hackfleischbällchen an DIANE-Sauce
Pouletknusperli mit Haus-Cocktailsauce
Rindsfiletwürfel «provençale»

Etwas Süsses zum Schluss

Schokoladen-Baumnuss-Brownie
Saisonaler Früchtecocktail
Saison Sorbet
Dolce di Lecce Parfait mit Haselnuss-Krokant
Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis

Grosser Apéro Riche als Nachtessen

Mit 12 Einheiten ohne Dessert
Preis pro Person: 48.00

Mit 15 Einheiten mit Dessert
Preis pro Person: 58.00

Gerne stellen wir Ihnen eine Offerte mit verschiedenen Gerichten zusammen
Gerne können auch mehr Einheiten dazu bestellt werden