

Apéritif - Vorschläge



Schweizer Weisswein, je nach Wunsch	Preis gemäss Weinkarte	
Prosecco	Preis gemäss Weinkarte	
Champagner	Preis gemäss Weinkarte	
Blanc-Cassis	pro dl	Fr. 6.50
«„Sunrise » Champagner mit Himbeerliqueur		
« Sunset » Champagner mit Pfirsichliqueur	pro dl	Fr. 12.50
« Kir Royal » Champagner mit Cassisliqueur		
mit Prosecco	pro dl	Fr. 7.50
Prosecco natur	pro dl	Fr. 7.—
Fruchtbowl oder Sangria, je nach Wunsch und Saison	pro dl	Fr. 8.—
 Frisch gepresster Orangensaft	pro l	Fr. 25.—
Tomatensaft	pro 2 dl	Fr. 5.80
Salznüssli und Pommes Chips	pro Person	Fr. 2.50
(vorgängig zu einem Menu gratis)		
Rohe Gemüsestäbchen und Cherrytomaten mit 2 Dips	pro Person	Fr. 8.—
Amuse-bouche, (¼ Toastbrot) Salami, Schinken, Käse, Sellerie, Thunfisch, Spargeln etc.	6 Stück	Fr. 12.—
Amuse-bouche mit Räucherlachs oder Rindfleischtartar	pro Stück	Fr. 2.50
Kleine Canapés, (½ Toastbrot) Salami, Schinken, Käse, Sellerie, Thunfisch, Spargeln etc.	2 Stück	Fr. 7.—
Kleine Canapés mit Räucherlachs oder Rindfleischtartar	2 Stück	Fr. 8.—
Kleines Gebäck wie Schinkengipfeli, Käseküchlein, hausgemachte Pizzette und Flammküchlein 5 Stück (kann variieren)	pro Person	Fr. 15.—
Minipizzas „Piccolinis“	pro Stück à	Fr. 4.50
Hobelkäse – Trockenfleisch – Salsiz - Zöpfe und Ruchbrot garniert mit Salzgurken und Tomaten	pro Person	Fr. 22.—

Snackbuffet zum Apéritif ab 20 Personen

Mini-Hamburger – Cipolatas – Mini-Frühlingsrollen-Sauce Barbeque – Fischknusperli – Tartare- und Aiolisauce	pro Person	Fr. 29.--
---	------------	-----------