

Cocktail Apéro Vorschläge

Amuse - Bouches ca. 4x4 cm

Platte assortiert für 15 - 20 Personen (60 Stk.)	Stk.	Fr.	185.00	2
Roastbeef, Mostbröckli				
Käse, Eier, Cantadou, Schnittlauchquark				
Schinken, Salami, Aufschnitt				
Crevetten, Lachstartar				
Grönländer Rauchlachs "Wildfang"				
Bündnerfleisch, Rohschinken,				



Klein-Brötli (Minibürli, Roggenbrötli, Silserbrötli)

Platte assortiert für 15 - 20 Personen (60 Stk.)	Stk.	Fr.	185.00	2
Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken				
Spargeln, Käse, Cantadou				
Roastbeef, Rindstartar, Thonmousse				
Geräucherter Lachs, Lachstartar				

Apéro-Beilagen

Platte assortiert für 15 - 20 Personen (80 Stk.)	Stk.	Fr.	130.00	2
Blätterteigkonfekt, gefüllte Blätterteigtaschen				
Chäschüechli, Champignonchüechli				
Quiche Lorraine, Mini-Pizza				
Schinkengipfeli, Lachsfischli				

Warme Snacks

Platte assortiert für 15 - 20 Personen mit (80 Stk.)	Stk.	Fr.	140.00	2
Mini Frühlingsrollen, Poulet Bols gefüllt				
Pouletspiesschen, Hackfleischbälchen pikant				
Gebackene Chilischoten rot und grün gefüllt mit Käse				
Gebackenes Gemüse, Broccoli, Kartotten, Zucchini etc.				
Gebackene Crevettenschwänze, Calemaringli etc.				

Saté-Spiessli 3erlei

Platte assortiert für 15 - 20 Personen (60 Stk)	Fr.	150.00	2
Pouletbrustspiessli mit Ananas, Lammrückenspiessli mit Zwiebeln und Zucchini, Schweinschulterspiessli mit Peperoni mit Chili-, Soja-, und Bananencurry-Dip-Sauce			



Antipastis

Platte assortiert für 15 - 20 Personen mit eingelegten Peperoni, frittierte Zucchini gefüllt mit Feta, Cherrytomaten mit Mozzarella, marinierte Auberginen, Artischockenherzen getrocknete eingelegte Tomaten	Stk.	Fr.	185.00	2
---	------	-----	--------	---

Apéro - Käse (ab 15 Personen)

Käseplatte mit Käseigel für 15 Personen 1,5 kg	Stk.	Fr.	140.00	2
Käseplatte mit Käseigel für 20 Personen 2 kg	Stk.	Fr.	180.00	2

Parmesan

Parmesanstücke gebrochen ca. 1.5 Kg	Fr.	126.00	2
Focaccia Fladenbrot für 15 - 20 Personen			

Crostinis

Platte assortiert für 15 - 20 Personen mit Thon-, Pilz-, Oliven-, Peperonatacremen, Tomaten Mozzarella, Geflügelleber etc.	Stk.	Fr.	155.00	2
--	------	-----	--------	---

Partybrote

Gefülltes Party-Brot mit Schinken, Salami, Braten, Boursin, Rauchlachs etc. für 15 - 20 Personen	Stk.	Fr.	90.00	2
Riesenlaugenbrezel gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Lachs etc für 15 - 20 Personen	Stk.	Fr.	90.00	2

Gemüse - Dips

Platte assortiert für 15 - 20 Personen Gemüse nach Saison zB. Stangenselleri, Cherrytomaten, Rettichstengel, Gurkenstengel, Karottenstengel, Radiesli, Peperoni, Zucchiniestengel etc. mit Kräutersauce, Tartarsauce, Cocktailsauce	Stk.	Fr.	80.00	2
---	------	-----	-------	---



Piadina

Auf dem Heissen Stein gebackene Teigfladen, gefüllt mit Parmaschinken, Salami, Lachs, Käse oder Gemüse	Stk.	Fr.	4.50	2
--	------	-----	------	---

Aperosüppchen 1 Liter für ca. 10 Personen

Tomatensüppchen "Rustico" mit Lachswürfelchen und Oragano serviert mit Knoblauchtostscheiben	L	Fr.	30.00
Klare Suppe "Suzi Wong" mit Sojasauce abgeschmeckte Hühnerbouillon, Weisskohl-, Eierstich und Glasnudeleinlage, Blätterteiggipfel	L	Fr.	35.00
Crèmesüppchen "Provençales" Leichte Weissweinschaumsuppe mit Provençales Kräuter Serviert mit Tomatierten Knoblauchtostscheiben	L	Fr.	35.00
Pilzcrèmesüppchen "Chasseur" feines Rahmsüppchen mit Mischpilzwürfelchen und cross gebratene Speckjulienne mit Zwiebel-Blätterteigstangen	L	Fr.	45.00
Fischsüppchen "Neptun" Delikate Fischcrèmesuppe mit Dill, Einlage Fisch und Crevettenwürfelchen Blätterteigecken mit Meerrettich	L	Fr.	50.00

Cocktail Buffet ab 50 Personen

Hummercremesuppe "Royal"

**

Lachsterrine garniert mit Lachstartar und gefüllten Reistaschen

Carnelen mit schwarzen Oliven, Blätterteig-Käse-Stangen

Minipastetli mit Entenlebermousse

Crostini mit Steinpilz, Geflügelleber- Olivenpaste etc.

Dörrszwetschgen im Speckmantel, gefüllten Feigen mir Roquefort

Spiesschen mit Cherrytomaten, Mozzarella und Oliven

Chicoreéblätter mit Selleri-Nussfüllung

Kalbfleisch-Kroquetten mit Trüffel, Senfschaum-Dipp

Fritierte Eierschwämmli mit Kürbisdipp

Tête de Moine mit frischen Feigen

**

Gemischte Friantises

Schokoladentöpfchen gefüllt mit weisser Schokoladenmousse

Minifruchttörtchen

p.P. Fr. 48.00

Exotisches Aperobuffet

Tortilla Chips mit Guacamole, Pico de Gallo (Scharfer Fruchtcocktail)

Gefüllte Gurken mit Krebsfleisch, Ananas-Schinken-Spiesschen pikant

Gefüllte Artischockenböden mit Jalabenio-Salsa

Garnelen Lachs Spiesschen mit Dill, gefüllte Crepesröllchen mit Lachscreme

Melonen-Käse-Spiesschen pikant, Canapées mit Rahmfrischkäse

Warm

Gefüllte Chilis mit Salsa Ranchero, Lammsaté mit Erdnussauce

Albandiquitas (Hackfleischbällchen pikant)

Yakitori-Spiesschen mit Huhn, Curry-Reis-Strudel,

Bhajjas mit Tamarinensauce (Kichererbsenküchlein mit Gemüse)

**

Exotischer Früchtestrudel mit Kokosnuss

Lychees-Ananas-Spiesschen, Schokoladenfrüchte

Bananen-Ragout mit Mango-Rumsirup

p.P. Fr. 45.00

