

# Empfehlungen für Aperitifs



# Empfehlungen für Aperitifs

	<b>pro Stück</b>
Kalte Häppchen und Canapes	
Canapes mit Rindstatar und Kapern	3.50
Canapes mit Frischkäsemousse und getrockneten Feigen	2.50
Canapes mit Salami und Silberzwiebeln	2.50
Canapes mit Schinken und Cornichon Fächer	2.50
Canapes mit Camembert und Pflaumenkompott	2.50
Canapes mit Mostbröckli und karamellisierten Äpfeln mit Stangensellerie	3.50
Canapes mit Tête de Moine und Trauben	2.50
Canapes mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	3.50
Rauchlachstatar serviert in Mini-Brioche	3.50
Cherrytomaten mit Mozzarella an Pestosauce	3.50
Gemüserohkost mit Kräuter Dip	3.50
Marinierte Oliven, 100g	5.00
Parmesanmöckli mit Aceto Balsamico, 100g	5.00
Pizzabrot mit Rucola und Frischkäse	2.50
Crostini mit Tomaten und Basilikum / Oliventapenade / Rauchlachstatar	3.50
Urchiges Fleisch-Käseplättli mit Brötli, 150g pro Person	9.50
Mini Sandwiches assortiert	4.50
Partybrot (ab 10 Personen) gefüllt mit: Bündnerfleisch, Ei-Kresse, Käse, Rauchlachs und Rohschinken	45.00

# Empfehlungen für Aperitifs

	<b>pro Stück</b>
Warme Häppchen	
Assortiertes Blätterteiggebäck	4.50
Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung	2.50
Hackfleischschnecken	2.50
Gruyère Laugengipfel	2.00
Mini Chäschüechli	2.00
Mini Schinkengipfeli	2.00
Poulet Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	3.50
Rinds Satay-Spiessli mit süssaurer Chilisauce	4.50
Frühlingsrollen mit zweierlei Saucen	2.50
Pflaumen im Speckmantel	2.00
Polenta Crostini mit Pilzragout	3.50
Mini Chili Hot Dog	3.50
Pilzspiessli mit Kräuter Dip	2.50
Krevetten auf asiatischem Gemüse	3.50

# Empfehlungen für Aperitifs

Süsses	pro Stück
Früchtespiessli	3.50
Mini Berliner	2.50
Mini Cremeschnitte	2.50
Vanillecreme im Shotglas	2.50
Panna cotta mit Beersauce im Shotglas	2.50
Mini Rosinenschnecken	3.50
Mini Nussgipfel	2.50
Mini Cheesecake Würfel	3.50

# Empfehlungen für Aperitifs

## Vorschläge

pro Person

### Aperitif 1

Assortierte Crostini  
Assortiertes Blätterteiggebäck  
Canape mit Schinken und Cornichon-Fächer  
Canape mit Camembert und Pflaumenkompott  
Mini Berliner

18.50

### Aperitif 2

Mini Sandwich assortiert  
Canape mit Rauchlachs und Meerrettichschaum  
Cherrytomaten mit Mozzarella an Pestosauce  
Mini Chäschüechli  
Mini Schinkengipfeli  
Mini Cheesecake Würfel

25.50

### Aperitif 3

Partybrot gefüllt mit Bündnerfleisch, Ei-Kresse, Käse, Rauchlachs und Rohschinken  
Cherrytomaten mit Mozzarella an Pestosauce  
Gemüserohkost mit Kräuter Dip  
Canape mit Rindstatar und Kapern  
Canape mit Frischkäsemousse und getrockneten Feigen  
Gruyère Laugengipfel  
Hackfleischschnecken  
Mini Schinkengipfeli  
Vanillecreme

28.50

# Empfehlungen für Aperitifs

## Aperitif riche 1

Canape mit Rindstatar und Kapern	34.50
Canape mit Frischkäsemousse und getrockneten Feigen	
Canape mit Mostbröckli und karamellisierten Äpfeln mit Stangensellerie	
Canape mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	
Pizzabrot mit Rucola und Frischkäse	
Poulet Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	
Rinds Satay-Spiessli mit süssaurer Chilisauc	
Frühlingsrollen mit zweierlei Saucen	
Pflaumen im Speckmantel	
Panna cotta mit Beerensauce	
Mini Rosinenschnecken	

## Aperitif riche 2

Mini Sandwich assortiert	38.50
Canape mit Tête de Moine und Trauben	
Rauchlachstatar serviert in Mini-Brioche	
Marinierte Oliven	
Parmesanmöckli mit Aceto Balsamico	
Polenta Crostini mit Pilzragout	
Mini Chili Hot Dog	
Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung	
Mini Chäschüechli	
Krevetten auf asiatischem Gemüse	
Rinds Satay-Spiessli mit süssaurer Chilisauc	
Mini Nussgipfel	
Früchtespiessli	
Schokoladenmousse	