

# Empfehlungen für Apéros

ara glatt raum für lernen, erleben, geniessen

## Apéro

	pro Person
<b>Snack</b>	
Diverses Blätterteiggebäck (5 Stück pro Person)	5.00
Nüssli und Pommes Chips	offeriert
Salzgebäck	offeriert
<b>pro Stück</b>	
<b>Fingerfood kalt</b>	
Cherrytomaten mit Mozzarella an Pestosauce	3.50
Gemüserohkost mit dreierlei Dips	3.50
Grissini mit Rohschinken	1.50
Marinierte Chilikrevette mit Mangowürfel	3.50
Marinierte Oliven, 100 g	5.00
Mini-Pastetli gefüllt mit Thonmousse	2.50
Pizzabrot mit Rucola und Frischkäse	2.50
Rauchlachstatar serviert in Mini-Brioche	3.50
Sonnengetrocknete Tomaten, 100 g	6.00
<b>pro Stück</b>	
<b>Fingerfood warm</b>	
Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung	2.50
Capuns mit hausgemachter Savogniner Bergkäsesauce	4.00
Frühlingsrollen mit zweierlei Saucen	1.50
Krevettenspiessli an Thymiandip	2.50
Mini-Chäschüechli	2.00
Mini-Schinkengipfeli	2.00
Pouletsatay-Spiessli mit Erdnusssauce	2.50
Rindssatay-Spiessli mit BBQ-Sauce	4.50
<b>pro Stück</b>	
<b>Canapés serviert auf Toast</b>	
Bündnerfleisch mit Apfelconfit	3.00
Frischkäsemousse mit getrockneten Feigen	2.50
Käse mit Dörrfrüchtetatar	2.50
Rindstatar mit Kapern	3.50
Salami mit Silberzwiebeln	2.50
Schinken mit Cornichonfächer	2.50

# Empfehlungen für Apéros

ara glatt raum für lernen, erleben, geniessen

---

	pro Person
<b>Kleine Sandwichs</b>	
gefüllt mit: Bündnerfleisch, Camembert, Gemüsetatar, Rauchlachs, Rohschinken, Schinken oder Ei	4.50

---

	pro Stück
<b>Fingerfood kalt</b>	
Avocadomousse mit Pouletwürfeli	3.50
Gemüsetatar-Antipasti	3.50
Oliventapenade	3.50
Rauchlachstatar	3.50
Tomatenwürfeli, Basilikum und Olivenöl	3.50

---

	pro Stück
<b>Süsses</b>	
Früchtespiessli	3.50
Kokosmousse mit Ananas im Shotglas	6.50
Mascarpone-Creme mit Aprikosenragout im Shotglas	6.50
Mini-Berliner	1.50
Mini-Cremeschnitte	1.50
Mini-Patisserie	2.50
Schokoladen-Ingwer-Mousse im Shotglas	6.50

---

	pro Person
<b>Partybrot</b>	
Ab 10 Personen Gefüllt mit: Bündnerfleisch, Gemüsetatar, Käsemousse, Rauchlachs und Rohschinken	3.00

## Vorschläge für Apéro

---

	pro Person
<b>Apéro 1</b>	18.50
Partybrot gefüllt mit: Bündnerfleisch, Gemüsetatar, Käsemousse, Rauchlachs und Rohschinken Diverses Blätterteiggebäck Marinierte Oliven Parmesanmöckli mit Aceto balsamico	

---

	pro Person
<b>Apéro 2</b>	24.50
Assortierte Crostini Krevettenspiessli an Thymianidip Mini-Pastetli mit Thonmousse Rauchlachstatar in Mini-Brioche Roastbeef-Canapé mit Rucolapesto Mini-Berliner	

# Empfehlungen für Apéros

ara glatt raum für lernen, erleben, geniessen

---

	<b>pro Person</b>
<b>Apéro 3</b>	25.00
Kleine Sandwichs gefüllt mit: Bündnerfleisch, Camembert, Gemüseatar, Rauchlachs, Rohschinken, Schinken Käse-Canapé mit Dörrfrüchtetatar Salami-Canapé mit Silberzwiebeln Schinken-Canapé mit Cornichonfächer Himbeer-Vanille-Plunder	

	<b>pro Person</b>
<b>Apéro 4</b>	28.50
Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung Capuns mit hausgemachter Savogniner Bergkäsesauce Cherrytomaten mit Mozzarella und Pestosauce Gemüserohkost mit dreierlei Dips Marinierte Gemüsespiessli mit Kräuterquarkdip Mini-Pizzette mit Lauch und Speck Mini-Cremeschnitten	

	<b>pro Person</b>
<b>Apéro riche 5</b>	38.50
Frühlingsrollen mit zweierlei Saucen Gemischte Sushi serviert mit Wasabi und Sojasauce Graved-Lachs-Canapé auf Meerrettichschaum Marinierter Gemüsesalat im Knusperteig Rohschinken-Canapé mit Papaya-Ratatouille verfeinert mit Minze Pouletsatay-Spiessli mit Erdnusssauce Assortierte Petit Fours Früchtespiessli Profiteroles mit Schokolade	

	<b>pro Person</b>
<b>Apéro riche 6</b>	38.50
Kleine Sandwichs gefüllt mit: Bündnerfleisch, Camembert, Gemüseatar, Rauchlachs, Rohschinken, Schinken Äplermakkaronen mit gerösteten Zwiebeln Bündnerfleisch mit Apfelconfit Capuns auf feinem Gemüsebeet mit Savogniner Bergkäsesauce Polentaschnitte mit Salami nostrano überbacken mit Gorgonzola Rauchlachstatar serviert in Mini-Brioche Rindstatar mit Kapern Assortierte Mini-Pâtisserie	

