

Apéro Menü

Vegetarisch: CHF 2 pro Häppchen

- ❖ Eine Auswahl an Mini Quiches
- ❖ Rohe Gemüse-Sticks mit hausgemachtem Kräuterdip (Preis pro Person)
- ❖ Crostini mit Waldpilzen, Trüffelöl und Parmesan
- ❖ Knuspriges Fladenbrot mit Humus-Dip (Preis pro Person)
- ❖ Grünes Chinesisches Zwiebelbrot mit Chili-Sauce
- ❖ Crostini mit gegrillten Peperoni und Kräuterkäse
- ❖ Mini Rispentomaten gefüllt mit Kräuterkäse
- ❖ Falafel balls mit Joghurt-Dip
- ❖ Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce
- ❖ Crêpes-Röllchen mit frischen Kräutern und Weichkäse
- ❖ Polenta-Kugeln mit einem Dressing aus getrockneten Tomaten und Pesto
- ❖ Knusprige Risotto-balls, Tomaten-Pesto Dip
- ❖ Crostini mit Ricotta und gerösteten Strauchtomaten
- ❖ Mini Rouladen mit Rucola, getrockneten Tomaten und Weichkäse

Vegetarisch: CHF 2.50 pro Häppchen

- ❖ Blauschimmelkäse mit gerösteten Birnen und Chicorée
- ❖ Rässig gewürzte Kartoffel Samosas mit Joghurt-Minze-Dip
- ❖ Spanokopita (griechische Spezialität: Blätterteiggebäck mit Spinat und Feta)
- ❖ Brie im Teig mit Mango Chutney

Fisch: CHF 2.75 pro Häppchen

- ❖ Mini Kartoffeln gefüllt mit Crème Fraiche, Lachs- und Seehasenkaviar
- ❖ Eine Auswahl an Sushi
- ❖ Geräucherter Lachs auf Pumpernickel mit Dill
- ❖ Blinis-Rollen mit Crème Fraiche und geräuchertem Lachs
- ❖ Knuspriger Petersfish (John Dory) mit Tartarsauce
- ❖ Lachs im Teig mit Dill-Aioli
- ❖ Mini Rouladen mit geräuchertem Lachs, Kapern und Dill
- ❖ Salzdorsch-balls (brandade) mit Zitrone, Dill und Meerrettich, Crème fraîche

Fisch: CHF 3.25 pro Häppchen

- ❖ Riesengarnelen gebraten in Knoblauchbutter und einem Schuss Limette
- ❖ Gebratene Jakobsmuscheln mit Proscuitto
- ❖ Nur leicht angebratener Thunfisch mit orientalischem Gemüse
- ❖ Sashimi; Thunfisch, Lachs und Meerbrasse
- ❖ American style Shrimp Cocktail (Jumbo)
- ❖ Mini Kernetts gefüllt mit Guacamole und Krevetten-Ceviche

Fleisch: CHF 2.50 pro Häppchen

- ❖ Bauernwurst-Röllchen im Teig mit Senfkorn-Aioli
- ❖ Tandoori Fleischbällchen (Rind) mit Joghurt-Dip
- ❖ Geräucherte Wurst mit Sauerkraut und Brüsseler Kohl auf einem Löffel serviert
- ❖ Frittata mit scharfer Chorizo
- ❖ Knusprige Polenta-Plätzchen mit Chorizo

Fleisch: CHF 3 pro Häppchen

- ❖ Gebratener Lammrücken mit Harissa-Sauce (scharfe Gewürzpaste)
- ❖ Crostini mit Poulet-Leber-Mousse und roter Zwiebelkonfitüre
- ❖ Frittierte Reisteigpäckchen (Pork Wontons) mit Sukiyaki Sauce
- ❖ Poulet Satay mit einer Chili- und Erdnussglasur
- ❖ Mini Beef Burgers

Fleisch: CHF 3.50 pro Häppchen

- ❖ Knuspriger Schweinebauch (Pork belly), „Asian glaze“
- ❖ Knusprige Ente mit Hoisin Sauce, Frühlingszwiebel, Gurke und Pfannkuchen
- ❖ Würzige Rindfleisch-Spiesschen mit Chimichurri Sauce (argentinisch)
- ❖ Mini Yorkshire Pudding (Gebäck), Roast Beef & Meerrettichschaum
- ❖ Gebratene Kalbsmilchen mit Waldpilzen
- ❖ Foie Gras auf Crostinis mit Cranberry/Orangen-Chutney
- ❖ Lamm und Kartoffel Samosas

Dessert: CHF 2.50 pro Häppchen

- ❖ Mini-Törtchen gefüllt mit Zimt-Crème und Apfel-Gelee
- ❖ Mini-Törtchen gefüllt mit Schokoladen-Mousse
- ❖ Eine Auswahl an Mini-Muffins
- ❖ Mini-Törtchen gefüllt mit Vanille-Crème und Passionsfrucht
- ❖ Warmer Reispudding auf dem Löffel mit gewürzten Beeren
- ❖ Profiterolen mit Tahitischer Vanille-Crème, Schokolade und Karamell
- ❖ Apfelstreusel auf dem Löffel mit Vanillesauce
- ❖ Kirschen Frangipani

Dessert: CHF 3.50 pro Häppchen

- ❖ Exotische Früchtespieße
- ❖ Internationale Käseauswahl (Preis pro Person)
- ❖ Marokkanisches Feingebäck mit Früchten, Nüssen, Honig und Sesam
- ❖ Mini Pot au Chocolate mit gewürzten Beeren