



VORSCHLÄGE FÜR DEN APERITIF

Gerne bereiten wir ein Buffet mit verschiedenen Canapés vor, wir berechnen CHF 2.- pro Stück. Sie können wählen, wie viele Stücke pro Person Sie wünschen.

Im Folgenden unsere Empfehlungen:

Kleiner Aperitif (gefolgt von Mittag-/Abendessen): 1 bis 7 Stück pro Person

Mittlerer Aperitif (z.B nach einem Seminar, ohne Mittag-/Abendessen): 7 bis 15 Stück pro Person

Grosser Aperitif: 15 bis 22 Stück pro Person (ersetzt das Mittag-/Abendessen).

Bei einer Auswahl von 22 Stück wird ein Buffet zubereitet, das einem großzügigen Stehimbiss entspricht, normalerweise unterteilt in 14 kalte und 4 warme herzhafteste Stücke sowie 4 süße Stücke.

Diese können auch zu verschiedenen Zeiten serviert werden.

In der Regel servieren wir diverse kalte und warme Canapés.

Ab 15 Stück können wir auf Ihren Wunsch auch einige süße Canapés zubereiten.

Sollten Sie Wünsche bezüglich der Menge an herzhaften oder süßen Canapés, vegetarische/vegane Anforderungen oder Personen mit Allergien haben, lassen Sie es uns bitte wissen, unser Küchenchef wird Ihre Wünsche gerne berücksichtigen.

Es gibt die Möglichkeit, zusätzlich eine ½ Portion Risotto zu bestellen, serviert in einzelnen Portionen.

Hier eine Auswahl (je nach Jahreszeit):


- Risotto mit Rosmarin und Alpkäse à CHF. 13.- p.P. (das ganze Jahr über möglich)
- Risotto mit Steinpilzen à CHF 16.- p.P. (das ganze Jahr über möglich)
- Risotto mit Merlot und Crevetten zu CHF 16.- p.P. (das ganze Jahr über möglich)
- Spargelrisotto für CHF 16.- p.P. (Frühling)
- Risotto mit Kirschtomaten und Rucola für CHF 13.- p.P. (Sommer)
- Risotto mit Kürbis, Mascarpone und Rosmarin für CHF 13.- p.P. (Herbst/Winter)

Nachstehend einige Beispiele unserer Canapés. Bitte beachten Sie, dass die Liste nicht endgültig ist und die Geschmacksrichtungen der Canapés je nach Saison variieren.


KALT UND HERZHAFT

Crouton mit Rohschinken

Crouton mit Salametto

Tomaten-Bruschetta 

Crouton mit Rindstatar

Crouton mit Käsemousse 


Toast mit Rauchlachs


Thunfisch-Sandwich

Röllchen von Trockenfleisch und Käse

Mozzarella mit Kirschtomate 

Couscous mit Garnelen

Aubergine mit Käseschaum 


Grana Padano 

Oliven 

Gefüllte Focaccia

WARM UND HERZHAFT

Pizzette 

Focaccia 

Diverse Blätterteigteilchen

Frittierte Garnelen

Frühlingsrolle 

Reisbällchen

 Vegetarisch

SÜSS

Panna Cotta

Schokoladenmousse

Brownie

Tiramisù

Frischer Fruchtsalat

Apfeltörtchen

