



**Sie planen einen Apéro oder einen Flying Cocktail?
Wir sind gerne mit dabei.**

APÉRO-FINGERDOOD

Die kleinen, mundgerechten Häppchen werden ansprechend präsentiert und aus der Hand gegessen.

20 Stück, Mindestbestellmenge pro Sorte.

Kalte Häppchen

Fr. 2.50 / Stk.

- assortiert Amuses-Bouches rund
- Blinis-Burger mit Pfeffer-Frischkäse, Lachstartar oder Thonmousse
- Bündnerfleisch «Aumonière» mit Frischkäse und Gemüsetartar
- Mini-Club-Sandwich mediterran mit getrockneten Tomaten und grillierten Zucchini
- Crostini mit Lachstartar / Crostini mit Rohschinken / Crostini mit Tomaten-Tapenade
- Salzige Macarons mit Ziegenkäse oder Provençale
- Mini-Cornets assortiert mit Frischkäse und Bündnerfleisch, Tomaten-Mozzarella mit Pesto, Thonmousse mit Sprossen, Kabis-Apfelsalat
- Hummus-Délicatesse mit frittierten Zucchini
- Mini-Brioche assortiert mit Zucchini & Basilikumkäse, Rauchlachs & Frischkäse, Knoblauch & Kräuterkäse (12 Stk)
- Mini-Muffins assortiert mit Schinken-Käse, Tomaten-Basilikum, Poulet-Speck, Ziegenkäse-Pesto (24 Stk)

Mini-Spiesse

Fr. 2.60 / Stk.

- Marinierte Crevetten mit karamellisierten Ananasstücken
- Hobelkäse-Spiess mit Früchten
- Käse-Lupin-Spiess mit Früchten (Vegan)
- Mediterrane Gemüse-Spiess
- Tomaten-Mozzarella-Lollis mit Pesto (Saison)
- Zucchetti-Frischkäse Bonbon mit Trüffelöl verfeinert
- Parmaschinken-Spiess mit Melonenperlen nach Saison (2 Stk. pro Person)

Kalte Häppchen Premium

Fr. 3.70 / Stk.

- Kalbfleischpastete mit saisonalem Chutney
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce)
- Gebratene Black-Tiger-Crevetten auf Asiagemüse

Kalte Häppchen Premium im Glas

Fr. 3.70 / Stk.

- Frische Gemüseperlen an einer Mango-Sauce (Vegan)
- Saccottini Verdura mit Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern (Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Karotten und Frühlingzwiebeln)
- Crevetten-Cocktail
- Mousse aus grillierten Auberginen mit Golfetta, Peperoni-Würfeln und grünem Pesto
- Mousse aus grillierten Auberginen mit Tomaten, Peperoni-Würfeln und grünem Pesto

Warme Häppchen

Fr. 2.50– / Stk.

- Mini-Gemüseballs
- Mini-Käse- und Lauchküechli
- Mini-Schinkengipfeli
- Mini-Wurstweggen
- Jalapeño-Poppers mit Guacamole-Dip
- Windbeutel mit Comté-Käse
- Mini-Pocket-Pie Mediterran (Mediterranes Gemüse mit Fetakäse)

Warme Häppchen Premium

Fr. 3.00 / Stk.

- Garnelen im Tempurateig mit Asia-Würze und Sweet&Sour-Sauce
- Lollipop (Knusper-Lollipop mit Crevetten und Gemüse an einem frittierten Zitronengras-Stiel)
- Satay-Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce
- Vegetarischer Falafel-Burger
- Coxinha Churrasco Beefballs (brasilianische Apérosnacks aus Weizenmehl gefüllt mit rauchig-würzigem Rindfleisch, Tomaten, Mais und Peperoni)
- Coxinha Cheese-Jalapeños (brasilianische Apérosnacks aus Weizenmehl gefüllt mit Cheedar und Jalapeños)
- Mini-Cheeseburger
- Meat Balls an pikanter Sauce oder Senfsauce (3 Stk. pro Person)
- Mini-Chipolata mit Senf

Küchlein**Fr. 3.– / Stk.**

- Mini-Pizza (9 cm) Margherita
- Appenzeller Käseküchlein
- Mini-Spinatküchlein
- Mini-Flammenkuchen Elsässer-Art

Süsse Häppchen**Fr. 2.90 / Stk.**

- Midi-Pâtisserie assortiert (Carac, saisonale Törtchen, Paris-Brest)
- Panna Cotta mit saisonalem Coulis
- Saisonale Mousse-Duo im Glas
- Mini-Crème-Caramel im Glas
- Saisonale Fruchtspiessli mit Pistazien
- Cannelés Bordelais (Mini-Kuchen mit einer wunderbar karamellisierten Hülle)
- Hausgemachte Brownies

Stellen Sie sich Ihren Apéro zusammen mit unseren Apéro-Beispielen ab 20 Personen:

Apéro Standard**Fr. 16.30 pro Person**

2 kalte Häppchen, 1 Mini-Spiess, 1 kaltes Häppchen Premium, 2 warme Häppchen

Apéro Riche**Fr. 24.00 pro Person**

3 kalte Häppchen, 1 Mini-Spiess, 2 warme Häppchen, 1 warmes Häppchen Premium, 1 Küchlein, 1 süsses Häppchen

Apéro de Luxe**Fr. 35.50 pro Person**

2 kalte Häppchen, 2 kalte Häppchen Premium, 1 Mini-Spiess, 1 kaltes Häppchen Premium im Glas, 2 warme Häppchen, 2 warme Häppchen Premium, 2 süsse Häppchen

Gerne offerieren wir Ihnen Service, Gedeck und Transport separat. Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Offerte. Alle Preise in Fr. inkl. MwSt. / Preisänderungen vorbehalten.

Unsere Empfehlungen für Ihre Apéro-Planung

Damit Sie Ihren Apéro mit den richtigen Mengen planen können, zeigen wir Ihnen gerne die Möglichkeiten vom einfachen Auftakt bis zur vollwertigen Mahlzeit und mit wieviel Stück Sie pro Person rechnen sollten:

Fingerfood Starter – kleine Häppchen zur Begrüssung der Gäste

Als kulinarischen Auftakt zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir Fingerfood-Spezialitäten in mundgerechten Häppchen. Beim Starter kalkulieren wir 3-4 Stück pro Person.

Fingerfood Snack – für den kleinen Hunger

Diese beliebte Präsentationsform des Caterings empfehlen wir für Einweihungsfeiern, Konferenzpausen und private Anlässe. Dabei werden kleine Köstlichkeiten auf dem Buffet oder als Flying Food angeboten.

Die Auswahl des Fingerfoods sollte kalte, warme und süsse Kreationen beinhalten. 7-8 Stück pro Person sind dabei ein guter Richtwert.

Fingerfood Buffet oder Flying Menu – die vollwertige Mahlzeit

Wird für einen Anlass eine vollwertige Verpflegung gewünscht, empfehlen wir unser Fingerfood Buffet oder unser Flying Menu.

Beim **Fingerfood Buffet** werden die Speisen am Buffet perfekt in Szene gesetzt und Ihre Gäste können sich selbständig bedienen.

Beim **Flying Menu** reiht unsere Servicecrew die gewünschten Speisen im «Dreivierteltakt» in den Veranstaltungsablauf ein: Raffinierte Vorspeisen, leichte Zwischengerichte, heisse Hauptgänge und verführerische Desserts lassen dabei keine Wünsche offen.

Stilvoll angerichtet können Sie die Speisen unkompliziert auch mit Gabel und Löffel geniessen – eine klassische Menüfolge in bewegender Form.

Beim Fingerfood Buffet und beim Flying Menu garantiert eine Auswahl von 10-15 Gaumenfreuden pro Person ein Feuerwerk für die Sinne.