



Kalte Köstlichkeiten:

Mini Sandwiches

*Schinken, Mostbröckli, Käse, Salami,
Fleischkäse, Rohschinken und vieles mehr
Verschiedene Brotsorten*

Stück 3.90

Schlangenbrot

*Schinken, Salami, Bündnerfleisch,
Mostbröckli, Fleischkäse, Rohschinken,
Käse, Salat, garniert mit Tomaten, Gurken
(Länge 1m 20cm; ca 40 Portionen/Brot à ca 3cm)*

Stück 110.00

Canapé

Frisches Toastbrot diagonal geschnitten

- *Ei, Spargel, Salami, Hinterschinken, Thun, Fleischkäse*
- *Lachs, Rauchlachs, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken*

Stück 3.50

Stück 4.00

Bruschetta „Classico“

*Knuspriges Baguette belegt mit fein gewürfelten
Tomaten und Basilikum*

Stück 3.50

Bruschetta „Esotico“

*Knuspriges Baguette belegt mit
Mozzarella, Banane & Weintraube*

Stück 3.90

Cracker mit Ricotta-Kräutercrème

*Salzcracker mit hausgemachter Ricotta-
Kräutercrème und frischen Kräuter*

Stück 3.50

Cracker mit Avocado-Mousse

*Salzcracker mit hausgemachter Avocado-
Mousse garniert mit Ananas*

Stück 3.50

Frischkäse- / Lachsmousse auf Gurke

*Hausgemachtes Mousse vom Frischkäse & Lachs
auf Gurkenscheibe*

Stück 4.50

Mini Pastetli

*Gefüllt mit Rohschinkenfüllung
Vegi Variante mit fein gewürfelten Gemüse*

Stück 3.20

Aufgespiesste Leckereien:

Tomaten & Mozzarella Spiessli	Stück	3.80
Melonen & Rohschinken Spiessli	Stück	3.80
Früchtespiessli <i>Saisonale Früchte</i>	Stück	3.80
Antipasti Spiessli Gemischte Antipasti	Stück	3.80
Roastbeef Spiessli Zartes Rinds Roastbeef aus der Schweiz <i>Serviert mit Tartarsauce</i>	Stück	4.50
Weichkäse – Mostbröckli Spiessli	Stück	3.80

Im Gläsli / Trinkbecher:

Gemüse Sticks Frisches, knackiges Gemüse <i>mit köstlichen Dipsaucen</i> (Minimal-Bestellmenge 30 Personen)	Portion	4.50
Vitello Tonnato	Stück	4.90
Crevettencocktail	Stück	4.90
Fruchtsalat	Stück	4.50
Saisonales Süsschen aus der Tasse <i>Kalte Variationen: Gazpacho, Gurkensuppe etc.</i> <i>Warme Variationen: Kürbissuppe, Spargelsuppe, Broccolisuppe etc.</i>	Portion	4.00

Warme Köstlichkeiten:

Mini Schinkengipfel Stück 2.70

Mini Chäschüechli Stück 2.70

Mini Pizza Stück 2.70

Mini Frühlingsrollen Stück 2.80
serviert mit Sweet & Sour Sauce

Brättoast nach Grossmutter's Rezept Stück 3.50
Brätmischung nach Geheimrezept
überbacken auf knusprigem Brötchen

Brötchen mit Crème fraîche & Speck Stück 3.90
Halbes Minibrötli überbacken mit Crème fraîche, Speck & Olive

Mini-Würstchen im „Schlafrock“ Stück 3.00
Cipollata im Teig

Meat Balls Stück 3.00
Saftige Fleischbällchen serviert mit feuriger Sauce

Satayspiessli Stück 3.50
· Poulet
· Rind
· Schwein
serviert mit diversen Saucen

Gegrillte Miniwürstchen Stück 2.80

Pouletknusperli Stück 3.50
Poulet Aileron Flügeli

Mini Hamburger Stück 4.50
Hausgemachtes Rinds-Patty im Sesambrötli,
mit delikater Sauce

Sonstiges:

Chips und salzige Erdnüsse Portion 2.50

Gemischte Minipatisserie Portion 3.90
Crèmeschnitte, Mohrenkopf, Panna Cotta etc.
(Minimal-Bestellmenge 30 Personen)

Getränke

NICHT-ALKOHOLISCHE GETRÄNKE:

Mineralwasser Henniez Légère	75cl	9.00
Mineralwasser Henniez Naturelle	75cl	9.00
Orangensaft Granini	100cl	13.00

Féchy Filet d`Or Chasselas, Schweiz - Waadt	75cl	30.50
--	------	-------

Senza Parole Bianco Chardonnay, Trebbiano, Italien - Abruzzen	75cl	29.50
--	------	-------

Dome de la Baume Sauvignon blanc, Frankreich - Languedoc	75cl	23.50
---	------	-------

SCHAUMWEIN:

Prosecco Sergio Mionetto MO Verdiso, Bianchetta, Italien – Veneto	75cl	46.00
--	------	-------

BIERE:

Appenzeller Quöllfrisch und Brandlöscher	33cl	4.50
Appenzeller Holzfass	33cl	5.00
Appenzeller Zitronen-Panaché	33cl	4.50
Appenzeller Sonwendlig (alkoholfrei)	33cl	4.50

Gerne können wir Ihnen weitere Empfehlungen bezüglich der Weinauswahl zusammenstellen.

Es besteht ebenfalls die Möglichkeit ihren eigenen Wein mitzubringen.
Hierfür wird ein Zapfengeld von 25.- pro (75cl) Flasche verrechnet.

Personalkosten: pro Mitarbeiter > 30.- / h

Grillevent:

Wir können auf Wunsch ihren Apéritiv mit einem Grillevent aufwerten.

Qualität ist unsere Stärke. Unser Fleischangebot beziehen wir exklusiv von unserem Schwesterbetrieb der Metzgerei Brönnimann. Das Bestreben der Metzgerei besteht seit vier Generationen darin, die bestmögliche Fleischqualität aus regionaler Haltung zu bieten. Wir können Ihnen somit stets frisch hergestellte Fleisch- und Wurstspezialitäten servieren.

Mengenberechnung:

Die Erfahrung zeigt, dass für ein 2-stündiges Apéritiv im Schnitt 7 bis 9 Häppchen gerechnet werden müssen. Der Getränkekonsum ist von vielen Faktoren (Wetter, Temperaturen, Mengenverhältnis Mann/Frau) abhängig. Deshalb ist vorab kein Richtpreis möglich.

Räumlichkeit / Schlechtwetter-Variante:

Ihr Apéritiv führen wir in unserem Garten durch.

Wir haben für Sie durchgehend von April bis September ein Zelt (64m²) angemietet, welches bei Schlechtwetter-Prognose **zwingend** aufgestellt werden muss. Unser Partner zeichnet sich für den pünktlichen Auf- & Abbau verantwortlich und stellt diesen Aufwand wie folgt in Rechnung:

- CHF 650.- für 64m² (Zelt inklusive Seitenwände und Stehtische)

Wünscht der Veranstalter aufgrund sicherer Wettervorhersage keinen Zeltaufbau, muss er uns dies **bis spätestens 3 Tage vor** dem Anlass mitteilen. In diesem Falle werden die Kosten für die Reservation des Zeltens auf CHF 150.- reduziert.

Diverse Infos:

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine individuelle und unverbindliche Offerte. Für nähere Auskünfte oder ein persönliches Treffen nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Alle Preise in CHF und exkl. 8% MwSt.