

# Apéroverkschläge



## Apéro « am See beim Feuerkling »

Weisswein,  
Glühwein,  
würzig-warmer Apfel-Karotten Saft  
Apéro-Gebäck,  
Wintersuppe im Glas

CHF 25

## Apéro « beim Holzsteg »

Glühwein,  
heisser Apfelsaft mit Zimt und Honig,  
Höfner Dörrfrüchtekuchen,  
Mini-Käseküchlein

CHF 20

Preis Erzähler CHF 120/30 Minuten



# Apéro

## Snacks

	CHF
Nüssli und Chips	pro Person 2
Marinierte Oliven	pro 100 gr 6
Parmesanmöckli	pro 100.gr 7
Gemüsesticks mit zweierlei Dip	pro 500.gr 14
Grissini mit Rohschinken	ab 10 Stk. 25
Blätterteiggebäck mit Käse/Mohn/Sesam	ab 10 Stk. 8

## Kalte Häppchen

	Preis pro Stück
Tomaten-Mozzarellaspiesse	4
Melonen-Rohschinkenspiess	5
Bruschetta mit Tomaten	4
Bruschetta mit Avocado creme	4
Focaccia belegt mit Salami/Rohschinken/Käse	5
Focaccia belegt mit Räucherlachs	6
Rindstatar auf Pumpernickel	6
Geräuchertes Fischtatar auf Pumpernickel	6
Erfrischende Gazpacho im Shotglas	3

## Warme Häppchen

	ab 10 Stück erhältlich
Mini Käseküchlein	27
Schinkengipfeli	37
Frühlingsrollen mit Sojasauce und Sweet-Chili Sauce	27
Mini Pizzetten	25
Satayspiesse mit Erdnusssauce	29



## Apéro « Rössli »

Blätterteiggebäck,  
Tomaten-Mozzarellaspiese, Melonen-Rohschinkenspiess,  
Rindstatar auf Pumpernickel, Geräuchertes Fischtatar auf Pumpernickel  
Schinkengipfeli, Frühlingsrollen

CHF 30

## Apéro « Hurden »

Bruschetta mit Tomaten, Bruschetta mit Avocado-creme  
Grissini mit Rohschinken,  
Focaccia mit Salami/Rohschinken/Käse,  
Tomaten-Mozzarella Spiese,  
Melonen Rohschinken Spiese  
Satayspiese mit Erdnussauce,

CHF 29

