

Kleine Gerichte zum Aperitif

Vorschlag 1

Erdnüsschen, Pommes Chips, Oliven

Fr. 3.00 pro Person

Vorschlag 2

Käse-, Wurst- und Schinkenhäppchen mit Tomaten, Gurken und Oliven

Fr. 8.00 pro Person

Vorschlag 3 (vegetarisch)

Käseküchlein und Lauchküchlein

Fr. 10.00 pro Person

Vorschlag 4

Tête de Moine-Rosetten und Trockenfleisch

Fr. 12.00 pro Person

Vorschlag 5

Diverse Brotaufstriche von Philadelphia-Frischkäse mit geräuchertem Lachs, Trüffel, Curry-Ei mit Brie und Kräuter-Tomaten pikant

Erdnüsschen, Pommes Chips, Oliven

Fr. 12.00 pro Person

Vorschlag 6 (vegetarisch)

Kräuterküchlein mit Ruccola / Knoblauchbrot / Crêpe-Rolle mit Trüffel-Frischkäse

Käsetoast mit Gruyère, Kirsich und Birne / Tomaten-Basilikum-Crostini /

Verschiedene Gemüse mit Dip-Saucen

Fr. 20.00 pro Person

Vorschlag 7 (vegetarisch)

Marinierte Peperoni/ Gegrillte Aubergine / Kaltes Sellerie-Apfelsüppchen mit

Frischkäse/ Kichererbsen mit Tomaten / Toskanische Crostini mit Olivenpaste und

marinierten Auberginen / Avocadomousse / Käseküchlein und Lauchküchlein

Fr. 26.00 pro Person

Vorschlag 8

Tatar vom Tschugger Natura-Beef klassisch/ Tatar vom Tschugger Natura-Beef nach Piemont Art / Fleischkügelchen mit Minze und gegrillte Aubergine / Sashimi von Thunfisch und Lachs / in Schwarztee geräucherte Entenbrust / Marinierte Krevetten / Fleischterrinen mit Pfeffer / Vitello tonato
Fr. 34.00 pro Person

Die verschiedenen Vorschläge können zu einem Apéro riche ausgebaut werden