



Belegte Brötli ¼ Amusebouche

Sfr./Stück

Lachs, Tartar, Rohschinken, Bündnerfleisch
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie
Braten, Cantadou, Spargeln

Belegte Brötli ½ Canapé

Lachs, Tartar, Rohschinken Bündnerfleisch
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie
Braten, Cantadou, Spargeln

Belegte Brötli 1/1

Lachs, Tartar, Rohschinken, Bündnerfleisch
Schinken, Salami, Thon, Eier, Lyoner, Fleischkäse, Käse, Sellerie
Braten, Cantadou, Spargeln

Belegte Brötli rund

Thon, Eier, Frischkäse
Lachsmousse

Silserli und runde Apéro Brötchen

Schinken, Salami, Fleischkäse, Trutenbraten, Käse, Cantadou
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Mostbröckli

Bresola Carpaccio mit Parmesan, Pinienkernen auf Parisettbrot

Sandwiches

gefüllt mit Fleisch, Butter, Gurken	
Baguette	Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Trockenfleisch
Mutschli	Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Trockenfleisch
Fuuschtbrot Max (kg Brot)i	Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse Trockenfleisch zusätzlich Ei, Salat, Tomaten, gefüllt Aufpreis

Meter Sandwiches gemischte Einlage



APÉRO

Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

Kalte Apéro:

	Sfr./Stück
Lachsmousse im Glas	
Crevetten-Cocktail im Glas	
Pumpernickel belegt mit Weichkäse, Gurke, Tomaten	
Käse-Häppchen mit Tête de Moin, Sbrienzwürfeli	
Crêpe-Rauchlachsrollen und Cantadou	
Melonenschiffli mit Chämischinken	
Knackige Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dipsaucen	100gr

Apéro-Spiessli:

Frische Fruchtspiessli
Melonen mit Rohschinken
Käsespiessli mit Früchten
Tomaten/Mozarella Spiessli
Antipasti-Spiessli

Antipasti:

Getrocknete Tomaten	100gr
Gemischte Oliven	100gr
Teufelshörnli	100gr

Kalte Platten:

Wir stellen gerne nach Ihrem Geschmack und Vorlieben kalte Platten zusammen. Wir beraten sie gerne. Preis wird dann errechnet.

Wir berechnen je nach Anlass folgende Mengen:

Hauptspeise	180-220gr / pro
Person	
Znüni, Zvieri	140-150gr / pro
Person	
Apéro	80-120gr / pro
Person	



Leckerer aus dem Ofen:

Sfr./Stück

Schinkengipfel normal (hausgemacht) ca. 70gr
Frischlachs im Blätterteig
Mini Mini im Pizzateig
Wurstweggli
Würstchen im Teig scharf od. mild
Chüechli, Käse, Spinat 50gr
Frühlingsrollen mini mit Thaisauce 20gr
Frühlingsrolle maxi mit Thaisauce 50gr
Oliven im Speckmantel 50gr
Speck Zwetschgen
Mini-Pouletspiessli mit Sataysauce
Bruschetta auf Parisettebrot mit frischen Tomatenwürfeli
Mini-Pizza 60gr
Crevetten Schwänze mit Tartarsauce
Käsebrötchen
Metzgerchüechli (mit Brätaufstrich)
Mini-Hamburger
Hackfleischbällchen mit 3 verschiedenen Dipsaucen

Salziges zum Knabbern:

Tortilla Chips mit Avocadomousse	pro/Pers.
Speckzopf	kg
Chips, Salzstengeli, Nüssli, Snacks Verbrauch	Verrechnung nach

Süßes:

Sfr./Stück

Windbeutel mit Rahmfüllung
Fruchtbecher
Mini Patisserie
Schoggimousse im Becher