

Apero im Frühling

<u>Kalte Aperohäppchen</u>	<u>Fr.</u>
Cous Cous-Salat mit Granatapfel, Frühlingszwiebeln und Minze, serviert im Glas	3.10
Chinakohlsalat mit Erdnüssen, Karotten, Chili und Koriander, serviert im Glasschüsselchen	3.30
Mini-Blätterteigpastete gefüllt mit Avocado und Grapefruit	3.50
Kurz angebratener Thunfischwürfel im Gewürz-Mantel an Zitrusfrüchte-Sauerrahm ab 20 Stück	3.80
Rusticobaguette mit glasiertem Apfel und Parma Schinken	3.00

Warme Aperohäppchen

Italienische Reisbällchen mit Rindfleisch ab 20 Stück	2.40
Asiatisch marinierte Pouletbrustwürfel im Tempura Teig mit Mango-Chutney, serviert auf Löffel	4.20
Im Ofen gebackene Champignonsspiesse an Tandoori-Marinade mit Joghurtdip	3.80
Spargelsuppe mit Radiesschenchips und Bärlauchöl	4.00
Erdbeer-Orangen-Minze Kaltschale	3.50

Süsse Verlockung

Zitronenschnitte	2.30
Mango-Joghurtcreme, serviert im Glasschälchen ab 10 Stück	3.70
Marmorcake	2.80

Servicekosten

Service	pro Stunde/MA	52.50
---------	---------------	-------

Angebot gültig ab 01. März 2020

Alle Preise verstehen sich pro Stück und inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie ebenfalls die Ganzjahres-Auswahl.