

Apero im Frühling

<u>Kalte Aperohäppchen</u>	<u>Fr.</u>
Ziegenkäse-Crostini mit karamellisierten Frühlingszwiebeln	3.30
Vollkorntoast mit Schinkenmousse auf Kresse	3.10
Mini-Blätterteigpastete gefüllt mit Avocado und Grapefruit	3.50
Gemüseterrine an feinem Lauchsalat mit Safran-Schalottendressing	ab 20 Stück 4.50
Rusticobaguette mit Roastbeef und glasierten Apfelstücken	3.50
Gemüse- oder Früchtesmoothies, serviert im Shoot-Glas (z.B. Mango/Apfel/Banane, Karotten/Ingwer, Apfel/Rotkraut, Beeren/Maracuja)	3.00

Warme Aperohäppchen

Lamm-Hackfleischbällchen mit Tatziki-Dip	ab 20 Stück	4.90
Pouletbrustspieß mit Zitronengras und Früchte-Chutney		4.50
Hausgemachte Kräuter-Blätterteigflöte	ab 20 Stück	2.80
Tagessuppe-Hit ** was der Chef empfiehlt	ab 20 Stück	3.50

Süsse Verlockung

Zitronencreme auf Blätterteig		2.80
Mango-Joghurtcreme, serviert im Glasschälchen	ab 10 Stück	3.70
Schokoladencake		2.80

Servicekosten

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

Angebot gültig ab 01. April 2021

Alle Preise verstehen sich pro Stück und inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie ebenfalls die Ganzjahres-Auswahl.