

## Apero im Herbst

<u>Kalte Aperohäppchen</u>	Fr.
Käse-Spiess mit Dörrfrüchten	2.90
Marinierter Zitronengras-Lachs auf Pumpernickel	3.50
Canapés mit Kürbis-Mousse und Borretschblüte	ab 20 Stück 2.50
Pikantes Crostini mit Chorizo und getrockneten Tomaten	3.00
Frischer Feigensalat mit Bresaola im Trevisanoblatt aromatisiert mit Aceto Balsamico	4.50
Gemüse- oder Früchtesmoothies, serviert im Shoot-Glas ( z.B. Mango/Apfel/Banane, Karotten/Ingwer, Apfel/Rotkraut, Beeren/Maracuja)	3.00

## Warme Aperohäppchen

Mini-Quiche mit Ratatouille und lauwarmer Jakobsmuschel	4.50
Zartes Poulet-Saltimbocca mit Oliventapenade, serviert im Löffel	4.20
Kleine Churer Fleischtörtchen (Rindfleisch)	ab 20 Stück 4.50
Tagessuppe-Hit ** was der Chef empfiehlt	ab 20 Stück 3.50

## Süsse Verlockung

Traubentörtchen	2.80
Gebrannte Crème, serviert im Glas	ab 10 Stück 3.50
Biskuitroulade mit Espresso-Mousse	ab 20 Stück 2.90

## Servicekosten

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

Angebot gültig ab 1. September 2021

Alle Preise verstehen sich pro Stück und inklusive Mehrwertsteuer.  
Bitte beachten Sie die Ganzjahres-Auswahl in der Beilage.