

## Apero

**haugemachtes Bruschetta**  
mit sonnengereiften Tomaten und frischen Basilikum

**Tatar klassisch**  
Tartar vom Weiderind auf gerösteten Toast

**Sweet Potato Fries**  
hausgemachte Süsskartoffel Pommes an Sour Cream

**Foccacia**  
hausgemachtes Rosmarin Foccacia mit Oliven, Tomaten und Kräuter Dip

**Canapé griechische Art**  
leichtes Schafskäse - Spinatmousse mit gerösteten Wallnüssen

**Bunte Wraps – Gemüse Röllchen**  
mit frischem Gemüse und hausgemachter Kräutercreme

**Mozzarella Spiess**  
mit Kräutern mariniertes Mozzarella und Cherrytomate am Spiess

**Antipasti**  
eingelegte hausmarinierte Oliven und Grissini al Prosciutto

**Crostini a la Mellow**  
Randentatar an Honig Senf Sauce

**orientalische Falafel**  
knusprige Randen Falafel an Haussauce

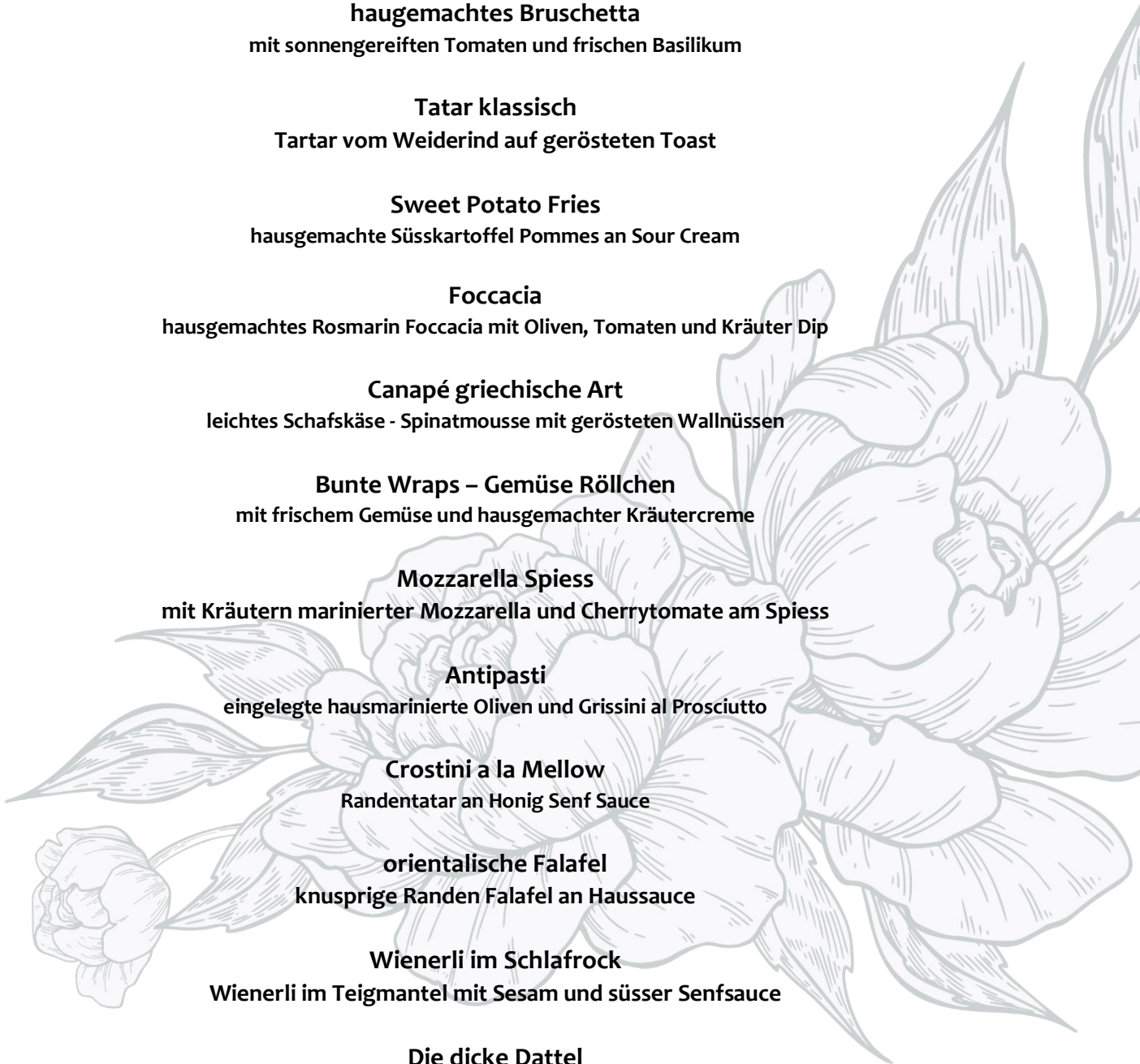
**Wienerli im Schlafrock**  
Wienerli im Teigmantel mit Sesam und süsser Senfsauce

**Die dicke Dattel**  
gedörnte Datteln im saftigen Speckmantel

**Tortilla Wraps**  
mit rasiger Tomatensalsa und Cheddar Cheese gratiniert

**herzhafte Gipfeli**  
Schinken Gipfeli gratiniert mit schweizer Käse

**Vegi Rolle**  
gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse an Sweet Chili



Mellow Eventlocation

## Hauptgang:

### hausgemachte Flammkuchen frisch aus dem Flammkuchenofen

#### Classic

Crème Fraiche mit roten Zwiebeln auf saftigen Speckwürfel und gratiniert mit schweizer Käse

#### Mediterran

Crème Fraiche mit cremigem Feta auf marinierten Oliven und Cherrytomaten

#### Spezial

Crème Fraiche mit rasiger Chorizo auf Peperoni, roten Zwiebeln und schweizer Käse

#### Pomodoro

Crème Fraiche mit cremigem Mozzarella auf auf frischem Basilikum und Cherrytomaten

#### Prosciutto

Crème Fraiche mit frischer Peperoni, Champignons und saftigem Schinken auf schweizer Käse

#### A la Mellow

Crème Fraiche mit Rohschinken, Cherrytomaten, Parmesansplitter und frischem Rucola

Vegan auf Anfrage

Apero und Hauptgang serviert

Ab 40 Personen inklusive Miete, Küchenpersonal und einer Serviceperson.

Aus den Vorschlägen wählen Sie bitte 4 Häppchen.

Es werden insgesamt 10 Häppchen als Apero und ein Flammkuchen als Hauptgang pro Person serviert.

pro Person: 54,- CHF