

**APERORICHE**  
**AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN**

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum

Gemüse Wrap mit mariniertem Rübli und Kirschpeperoni Creme

Marokkanische Dattel im Speckmantel auf Toastini mit Passion Frucht Creme

~~~~~

Gläschen:

Rübli – Orangen Suppe mit Petersilienpesto

~~~~~

Warm:

Pouletspiessli mit Mango – Chutney

Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili

~~~~~

Funghi Thymian Risotto an hausgemachten Steinpilzpesto und Parmigiano

Rinds – Stroganoff mit Kürbis – Spätzli

~~~~~

Panna Cotta a la Nonna an Himbeer – Passion Frucht Sauce

Exotischer Fruchtsalat mit geröstet Kokosflocken, Maraschino und Vanillezucker

Apero Riche mit 10 Gängen

pro Pers.: 65.- CHF

ohne Rinds – Stroganoff mit 9 Gängen

pro Pers.: 55.- CHF

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete, Teller & Besteck und einem Personal.

Das Menü servieren wir Ihnen als als Flying Dinner.

**APERIO RICHE**  
**AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN**

Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico

Lachs Tatar im japanischen Stil im Crêpemantel

Bruschetta von der Datteltomate und Büffelmozzarella mit Basilikum

~~~~~

Gläschen:

Cremige Steinpilz – Kokossuppe mit hausgemachten Croûtons

~~~~~

Warm:

Gebäckene Krevette im Tempura Teig an Mango – Mascarpone Salat

Dim Sum in Wasabi – Orangen – Creme

~~~~~

Agnolotti Tartufo in Salzeibutter

Tagliata vom Kalb an Butter Tagliatelle und bunten Gemüse

~~~~~

New Yorker Cheesecake an hausgemachter Himbeere – Basilikum Pesto

Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Milch und weisser Schokolade mit marinierten Beeren

Apero Riche mit 10 Gängen

pro Pers.: 72.- CHF

ohne Tagliata vom Kalb mit 9 Gängen

pro Pers.: 62,- CHF

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete, Teller & Besteck und einem Personal.

Das Menü servieren wir Ihnen als als Flying Dinner.