

## kleines Apero

hausgemachte Blätterteigstangen mit Käse, Sesam & Kräuter

eingelegte hausmarinierte Oliven & Grissini

Pom Chips & verschiedene Nüssli

## grosses Apero

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 4 Varianten, wobei 8 Häppchen pro Person serviert werden

### hausgemachtes Bruschetta

mit sonnengereiften Tomaten und frischen Basilikum

### Tatar klassisch

Tartar vom Weiderind auf gerösteten Toast mit Kapern

### bunte Wraps – Gemüse Röllchen

an marinierten Rübli und Mais mit hausgemachter Kräutercreme

### hausgebeizter Lachs

im Crepemantel mit Gurken und frischer Dill – Kräutercreme

### hausgemachte Hummустörtchen

cremiger Hummus im Törtchen

### Parmigiano

Würfel von Parmesan mit Weintrauben und hausgemachten Blätterteigstangen

### Blätterteig Säckli griechische Art

gefüllt mit leichtem Schafskäse - Spinatmousse und gerösteten Walnüssen

### Vegi Rolle

gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse an Sweet Chili

### Foccacia

hausgemachtes Rosmarin Foccacia gefüllt mit Rucola Pesto und cremigen Mozzarella

### Antipasti

eingelegte hausmarinierte Oliven und Grissini al Prosciutto

### Poulet Satay

knuspriges Poulet am Spieß mariniert mit Soja und BBQ

### Die dicke Dattel

gedörnte Datteln im saftigen Speckmantel

Mellow Eventlocation

## **Hauptgang**

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 2 Hauptgänge

### **Rissotto Funghi**

cremiges Weisswein Rissotto mit Steinpilzen und Frühlingszwiebeln

### **Rissotto Milanese**

cremiges Weisswein Rissotto mit Safranfäden und Erbsen

### **Gnocchi Caprese**

Kartoffelgnocchi mit Tomate, Basilikum und cremiger Mozzarella an Tomatensugo

### **Ravioli Spinat - Ricotta**

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an leichter Rahmsauce, Erbsen und Parmesansplitter

### **Polenta al Parmigiano**

cremige Polenta an sautierten Waldpilzen und Parmesan

### **Gemüse Kokos Curry**

Gemüse der Saison an hausgemachter Kokos - Currysauce und Basmatireis

### **Coq au Vin**

in Pinor Noir geschmorte Pouletbrust mit Speck und Champignons an marinierten Offenkartoffeln

### **Stroganoff**

Stroganoff von Poulet an Basmatireis und Gemüse der Saison

### **Züri Geschnetzeltes**

geschnetzeltes vom Kalb an Champignons – Rahmsauce mit Rösti Croquettes

### **Entrecôte**

rosa Entrecote am Stück mit Kräuterbutter an marinierten Ofenkartoffel und Speckbohnen

Pro Person 10.- CHF Aufschlag

### **Rindsragout**

geschmortes Ragout vom Rind an Rotweinjus mit Tagliatelle

### **Hackbraten Metzger Art**

gebackener Hackbraten an Rotwein – Senfjus mit Rosmarinkartoffel

## Dessert

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 2 Desserts

### **Panna Cotta**

hausgemachter Panna Cotta an Himbeersauce und Früchte der Saison

### **Zweierlei von der Schoggi**

hausgemachte schwarze und weisse Schoggimousse im Glas mit frischen Beeren

### **Früchte am Spiess**

saftige Ananas mit süsser Banane an Trauben und Frucht der Saison am Spiessli

### **Cremeschnitte**

süsse Vanillecreme im Mantel

### **Lava Cake**

lauwarmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern

### **Tiramisu**

hausgemachtes cremiges Tiramisu

#### **Variante 1**

kleines Aperero, 2 Hauptgänge und 2 Desserts pro Pers. 62,- CHF / ohne Dessert 56,- CHF

#### **Variante**

grosses Aperero, 2 Hauptgänge und 2 Desserts pro Pers. 72,- CHF / ohne Dessert 66,- CHF

## Vorspeise

### **bunter Blattsalat**

Salat der Saison an hausgemachtem Orangendressing mit hausgemachten Croûtons

\*\*\*\*\*

### **cremige hausgemachte Suppe**

Suppe der Saison mit hausgemachten Croûtons

pro Person 8,- CHF

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete, Teller & Besteck und einem Bar- / Servicepersonal.

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, Tavolata oder Tellerservice.