

APERORICHE
AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum

Canape mit Spinat – Feta Mousse und Blueberry

Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen

Marokkanische Dattel im Speckmantel auf Toastini mit Passion Frucht Creme

~~~~~

Gläschen:

Kürbis – Mango 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

~~~~~

Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Milch und weisser Schokolade mit marinierten Beeren

Exotischer Fruchtsalat mit geröstet Kokosflocken, Maraschino und Vanillezucker

Apero Riche mit 11 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.

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

Crostini mit Ziegenkäsemousse und Thymian Honig

~~~~~

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 Salbeibutter

Tagliata vom Kalb an Butter Tagliatelle und bunten Gemüse

~~~~~

New Yorker Cheesecake an hausgemachter Himbeere – Basilikum Pesto

Lauwarmer Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und karamelisierten Beeren

Apero Riche mit 11 Gängen

pro Pers. 72.- CHF

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

Das Menü servieren wir Ihnen als als Flying Dinner.