

APERO RICHE
AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN

Kalt:

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum

Gemüse Wrap mit mariniertem Rübli und Kirschpeperoni Creme

Gewürzte Hausnussmischung mit Pom Chips

~~~~~

Gläschen:

Rübli – Orangen Suppe mit Petersilienpesto

~~~~~

Warm:

Wienerli im Teigmantel an Sweet Chilli Senf

Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili

~~~~~

Funghi Thymian Risotto an hausgemachten Steinpilzpesto und Parmigiano

Poulet – Stroganoff mit Kürbispesto – Spätzli

~~~~~

Panna Cotta à la Nonna an Himbeer – Passion Frucht Sauce

Exotischer Fruchtsalat mit gerösteten Kokosflocken, Maraschino und Vanillezucker

Apero Riche mit 9 Gängen

pro Pers.: 65.– CHF

ohne Rinds – Stroganoff mit 8 Gängen

pro Pers.: 55.– CHF

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete, Teller & Besteck und einem Personal.
Das Menü servieren wir Ihnen als Flying Dinner.

APERIO RICHE
AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN

Kalt:

Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico

Bruschetta von der Datteltomate und Büffelmozzarella mit Basilikum

Focaccia Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone

~~~~~

Gläschen:

Cremige Steinpilz – Kokossuppe mit hausgemachten Croûtons

~~~~~

Warm:

Gebäckene Krevette im Tempura Teig an Sweet Chilli Sauce

Pouletspiessli mit Mango – Chutney

~~~~~

Ravioli Limone gefüllt mit Zitronenfrischkäse an Salzeibutter und Baumnusspesto

Züri Geschnetzeltes vom Kalb an Waldchampignon – Rahmsauce und Tannenzapfen Kroketten

~~~~~

New Yorker Cheesecake an hausgemachter Himbeere – Basilikum Pesto

Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Milch und weisser Schokolade mit marinierten Beeren

Apero Riche mit 9 Gängen

pro Pers.: 72.- CHF

ohne Tagliata vom Kalb mit 8 Gängen

pro Pers.: 62.- CHF

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

Das Menü servieren wir Ihnen als Flying Dinner.