

## APERIO RICHE

Kalt:

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum

Gemüse Wrap mit mariniertem Rübli und Kirschpeperoni Creme

Hausgemachtes Kräuter Blätterteiggebäck mit Parmigiano & Pom Chips

~~~~~

Gläschen:

Kürbis – Kokos Suppe mit Petersilienpesto

~~~~~

Warm:

Wienerli im Teigmantel an Sweet Chilli Senf

Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili

~~~~~

Steinpilz Thymian Risotto an hausgemachten Pilzpesto und Parmigiano

Schweizer Poulet – Stroganoff mit Kürbispesto – Spätzli

~~~~~

Panna Cotta a 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 Dessert

pro Pers.: 58.- CHF

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete und einem Personal.

Unter 40 Personen inklusive Mietkosten und exklusive einem Personal.

Das Menü servieren wir Ihnen als Flying Dinner.

## APERÒ RICHE

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 Salbeibutter und Baumnusspesto

Züri Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb an Waldchampignon – Rahmsauce und Tannenzapfen Krokette

~~~~~

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 Dessert

pro Pers.: 64.- CHF

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete und einem Personal.

Unter 40 Personen inklusive Mietkosten und exklusive einem Personal.

Das Menü servieren wir Ihnen als Flying Dinner.