

FLYING DINNER

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum
Gemüse Wrap mit mariniertem Rübli und Kirschpeperoni Creme
Canape mit Spinat – Feta Mousse und Blueberry
Focaccia mit Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone
Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen
Sweet Potato Fries an Passionsfrucht Sour Crème
Marokkanische Dattel im Speckmantel auf Toastini mit Passion Frucht Creme
Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili
Pouletspiessli mit Mango – Chutney
Wienerli im Teigmantel an Sweet Chilli Senf

~~~~~

hausgemachte Flammkuchen frisch aus dem Steinofen

Classic

Crème Fraîche mit glasiertem Lauch auf saftigen Speckwürfel und gratiniert mit Bergkäse

Gorgonzola

Crème Fraîche mit cremigem Gorgonzola auf Birne, Saisongemüse & Walnüssen

Spezial

Crème Fraîche mit rasiger Chorizo auf Peperoni, roten Zwiebeln, Champignons und Bergkäse

Pomodoro

Crème Fraîche mit cremigem Mozzarella auf Basilikum – Pesto, Datteltomaten und Rucola

Prosciutto

Crème Fraîche mit roter Peperoni, Champignons, Lauch und saftigem Schinken auf Bergkäse

A la Mellow

Crème Fraîche mit Rohschinken, Datteltomaten, Parmesansplitter und Rucola

Vegan auf Anfrage

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete und einem Personal.

Unter 40 Personen inklusive Mietkosten und exklusive einem Personal.

Aus den Vorschlägen wählen Sie 4 Varianten Apero.

Es werden insgesamt 8 Häppchen pro Person serviert und ein Flammkuchen

pro Person: 53.- CHF

Aus den Vorschlägen wählen Sie 6 Varianten Apero.

Es werden insgesamt 12 Häppchen pro Person serviert und ein Flammkuchen.

pro Person: 63.- CHF

Gewürzte Hausnussmischung & Pom Chips

pro Person: 4.- CHF