

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 Dijon Senf

Dim Sum in Sweet – Orangen – Creme

~~~~~

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.

APERERO 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 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 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.