

FINGERFOOD APERO PACKAGES

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum
 Gemüse Wrap mit mariniertem Rübli und Kirscheperoni Creme
 Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico
 Canape mit Spinat – Feta Mousse und Blueberry
 Focaccia mit Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone
 Lachs Tatar im japanischen Stil im Crêpemantel
 Prosciutto Grissini mit marinierten Kalamata Oliven
 Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen
 Crostini mit Ziegenkäsemousse und Thymian Honig

~~~~~

Warm:

Sweet Potato Fries an Maracuja Sour Crème  
 Marokkanische Dattel im Speckmantel auf Toastini mit Passion Frucht Creme  
 Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili  
 Pouletspiessli mit Mango – Chutney  
 Gegrillte Halloumi Spiessli an Mojito Creme  
 Randen Falafel an Gurken Mascarpone Creme  
 Beefballs mit Mango – Tomaten Chutney  
 Wienerli im Teigmantel an Sweet Chilli Senf  
 Hausgemachte Flammkuchen Elsässer Art  
 Gebackene Krevette im Tempura Teig an Mango – Chili  
 Crispy Chicken Burger mit Coleslaw und gepickelten Zwiebel  
 Hausgemachte Schinkengipfeli gratiniert mit Bergkäse

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete und einem Personal.

Unter 40 Personen inklusive Mietkosten und exklusive einem Personal.

Aus den Vorschlägen wählen Sie 6 Varianten.

Es werden insgesamt 12 Häppchen pro Person serviert.

pro Person: 43.- CHF

Aus den Vorschlägen wählen Sie 8 Varianten.

Es werden insgesamt 16 Häppchen pro Person serviert.

pro Person: 56.- CHF

Gewürzte Hausnussmischung & Pom Chips

pro Person: 4.- CHF