

## Apéro riche

Frühling / Sommer

Ab 15 bis 150 Personen

|  |          |
|--|----------|
| Erbsen-Minz Espuma mit Ziegenfrischkäse  | CHF 4.00 |
| Auberginen-Caponata mit Büffel-Mozzarella und Focaccia   | CHF 4.50 |
| Black Tiger Crevette mit zweierlei Sesam mariniert, Süss-Sauer Gemüse  | CHF 4.50 |
| Geflügelroulade in Haselnusspanade mit Dörraprikosen gefüllt   | CHF 4.50 |
| Rindsfiletcarpaccio mal anders... leicht angebraten mit frühlingshaft marinierten Spargeln (nach Saison mit einem anderen Salat) | CHF 5.00 |
| Mediterranische Gemüsepiperade mit Rührei Espuma und Chorizo Chips   | CHF 4.50 |
| Rauchlachsroulade mit Frischkäse, Gurken und Schnittlauch dazu Kartoffelpuffer   | CHF 5.00 |
| Gläschen mit Thunfisch, Guacamole und confierten Tomaten-Focacciacroûtons  | CHF 4.50 |
| Zweierlei Tomatentatar mit Basilikum, Trüffelhüttenkäse und knusprigem Toast   | CHF 4.20 |
| Riesengarnelen-Mangosalat an Pfefferminzvinaigrette  | CHF 4.50 |
| Geräuchertes Forellenfilettatar mit kleinem Gemüse, Sauerrahm und Zitrone  | CHF 5.00 |

### Desserts

|   |          |
|---|----------|
| Umstrukturierte Schwarzwäldertorte  | CHF 3.50 |
| Dulceyschokoladencrème mit Himbeeren und Haselnussdacquoise                         | CHF 3.50 |
| Marinierte Erdbeeren an Grand-Marnier und grünem Pfeffer mit leichter Vanillemousse | CHF 3.50 |
| Schokoladentörtchen mit Macadamianüssen und Caramelherz                             | CHF 4.00 |

**Alle Komponenten werden in Gläschen angerichtet, wir empfehlen 4 Komponenten und 1 Dessert**

Alle Preise sind inkl. Mwst., Transport und Reinigung des Geschirrs