

Apero im Saisonal

<u>Kalte Aperohäppchen</u>	Fr.
Focaccia mit Landrauchschenken und marinierten Portwein-Feigen	3.30
Roastbeef Canapés mit Tatarsauce	4.50
Rauchlachs auf Meerrettich-Mousse und konfierte Zwiebeln auf dem Löffel oder Canapés	4.50
Crepes-Rollen gefüllt mit Randen-Mousse und Feta	3.10
Frucht-Lassi (saisonale Früchte mit Joghurt)	3.00

Warme Aperohäppchen

Hausgemachter Mini-Quiche mit Spinat und Taleggio	ab 10 Port.	4.50
Mini-Samosas mit hausgemachtem Chutney		2.50
2 Stück Poulet Ailerons mit pikanter BBQ-Sauce	ab 10 Port.	4.20
Tagessuppe-Hit ** was der Chef empfiehlt	ab 20 Port.	3.50

Süsse Verlockung

Schoggi creme mit Cranberries	ab 10 Port.	2.50
Quarkcrepes mit Apfelkompott		4.10

Servicekosten

Service	pro Stunde/MA	52.50
---------	---------------	-------

Angebot gültig ab 01. September 2022

Alle Preise verstehen sich pro Stück und inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie die Ganzjahres-Auswahl in der Beilage.