

## Apero im Frühling

### Kalte Aperohäppchen

Fr.

Spargelsalat mit Morcheln und Frühlingszwiebeln, serviert im Glas	ab 20 Stück	4.50
Lachs-Spinat-Prussien (Blätterteig)		2.50
Oliven-Frischkäsepraline im Nachos Mantel		2.80
Zwiebel Crostini mit Serrano-Rohschinken-Chips	ab 20 Stück	3.50
Rusticobaguette mit Bresaola und Bärlauch-Mousse		3.50
Gemüse- oder Früchtesmoothies, serviert im Shot-Glas ( z.B. Mango/Apfel/Banane, Karotten/Ingwer, Apfel/Rotkraut, Beeren/Maracuja)		3.00

### Warme Aperohäppchen

Lauwarme Rindshuftwürfel auf süss-saurem Karottensalat mit Chili, serviert im Glas	ab 20 Stück	4.90
Jakobsmuschel auf Mango-Passionsfrucht Chutney, serviert im Löffel	ab 20 Stück	4.50
«Arancini» - Frittierte vegetarische Reisbällchen	ab 20 Stück	2.80
Tagessuppe-Hit ** was der Chef empfiehlt		3.50

### Süsse Verlockung

Zitronencreme auf Blätterteig		2.80
Mango-Joghurtcreme, serviert im Glasschälchen		3.70
Schokoladencake		2.80

### Servicekosten

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

Angebot gültig ab 01. März 2022

Alle Preise verstehen sich pro Stück und inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie ebenfalls die Ganzjahres-Auswahl.