



CATERING

Apéro

UNSER ANGEBOT
FÜR IHREN ANLASS

Wir freuen uns auf Sie!



APÉRO-PACKAGES

Apéro „Easy“

- Ofenbaguette gefüllt mit Tomaten Mozzarella
- Blätterteigkissen mit Lauch Zwiebel käse
- Crepe gefüllt mit Lachs und Meerrettich **L (möglich)**
- Mini-Burgerbrötchen mit Pulled Pork
- Ribelmaisnachos mit Dinkelgrasdips

Apéro „Plus“

- Ofenbaguette gefüllt mit Fonduemischung
- Cones gefüllt mit Feta und Randen **L (möglich)**
- Mini Arancini gefüllt mit Provencale
- Crepe gefüllt mit Lachs und Meerrettich **L (möglich)**
- Mini-Burgerbrötchen mit Pulled Pork
- Focaccia Hausterrine mit Buchweizenpoppins und Labneh Butter
- Blätterteigschnecke mit Speck und Raquefort

Apéro „Deluxe“

- Joghurt Butterbrett mit Focaccia
- Cones gefüllt mit Lachsmousse | **L möglich**
- Bündnersticks
- Kokos Curry Süppchen
- Crepe gefüllt mit Käse Lauch Zwiebel
- Mini Cremerolle
- Mini Burger mit Pulled Pork
- Mini Arancini gefüllt mit Gin Limette und Curryblatt





APÉROFOOD → erstelle deinen Apero ganz nach deinem Geschmack

Fingerfood

Crepe Wraps

- gefüllt mit Lachs und Meerrettich **L (möglich)**
- gefüllt mit Frischkäse und Pesto **L (möglich)**

Cones

- gefüllt mit Selleriecreme **L (möglich)**
- gefüllt mit Feta und Randen **L (möglich)**
- gefüllt mit Lachsmousse **L (möglich)**

Fingerfood kalt

- dreierlei Hausgemachte Kartoffel Chips, dreierlei Hausgeröstete Nüsse **V | G | L**
- Hausgemachte Ribelmaisnachos mit Dinkelgrasdips, Käsesauce **G**
- Bündner-Sticks mit Bündnerfleisch & Bergkäse **G | L**

Focaccia 2 Stück | Sauerteig oder Klassisch **G möglich mit anderem Brot**

- Joghurt Butterbrett – Saisonal abgestimmt zum Dippen oder Bestreichen ganz nach deinem Wunsch **L (möglich)**
- Hummus und Baba Ganoush **L | V**
- Frischkäsemit Hauseigener Affinage 3 Sorten Blöderkäse mit Dörraprikosen und Estragon | Chilli mit Rosenblüten, hauch Ingwer und Johannisbeeren | Agrumes, Hefe und Curryblatt
- Hausterrine mit Buchweizenpoppins und Labneh Butter
- Geschmorte Zwiebeln, Ofenknoblauch, Kräuteröl **L (möglich) | V**
- geräucherte Makrele | geräucherter Lachs | geräucherte Forelle | geräucherte Forellenrogen mit Frischkäse

Ofenbaguettes – längs eingeschnitten und gefüllt

- Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Fetakäse **G | (Feta Verträglichkeit)**
- Tapenade **V | L**
- Saisonalem Pesto **V | L**
- Sardellen-Kapernbutter
- Sonnenblumenkernen Mus **L**
- Cotto und Salatstorzen **L**
- Tomaten Mozzarella
- Fonduemischung **L**





Suppe

in der Espressotasse serviert

- Weisswein Suppe | **G**
- Mais-Chili Süppchen **L**
- Kokos-Curry Süppchen **L**
- Gazpacho (kalt) **L**

Blätterteigschnecken

- Speck, Roquefort
- Lauch-Zwiebel-Käse(mild)

Blätterteigkissen

- Speck, Roquefort
- Lauch-Zwiebel-Käse mild

Mini Arancinis – knusprig frittierte Reisbällchen

- Provencal | Tomaten und Kräuter
- Kurkuma, Korinthen – Schwarze Wenbeeren
- Gin-Limette-Curryblatt

Mini Burger

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan

Süßer Abschluss

- Schoko-Bierbrownies
- Rüebli-Kuchen
- Zitronen-Cake
- Mini-Crème-Rolle





UNSERE ERLEBNISPFANNE

das Highlight für Ihren **Anlass - live gekocht & zum selber schöpfen** – vor Ort in der grossen Pfanne mit Gas gekocht

- buchbar ab **30 Personen**
- buchbar zum **Apéro ca. 150 g pro Portion** oder als **Hauptgang ca. 350 g pro Portion**

Paella

- ◆ **Gemüse**
- ◆ **Fisch**
- ◆ **Poulet**

Risotto

- ◆ **Pilzrisotto**
- ◆ **Klassisches Weisswein Risotto** | Parmesan
- ◆ **Sommerliches Tomaten-Mozzarella Risotto** | Parmesan
- ◆ **Spezial: Weisswein Granatapfel Risotto** | Parmesan

Asiatische Spezialitäten

- ◆ **Rotes Thai Curry** mit Poulet oder Trebergeschnetzeltes | Basmatireis
- ◆ **Rotes Thai Curry** mit Tofu | Basmatireis
- ◆ **Grünes Thai Curry** mit Gerstenmalzgeschnetzeltes | knackiges Gemüse | Basmatire
- ◆ **Bami Goreng** mit Poulet oder mit Trebergeschnetzeltes | gebratene Nudeln
- ◆ **Nasi Goreng** mit Poulet oder mit Trebergeschnetzeltes | gebratener Reis
- ◆ **Chicken Masala** mit Poulet | Basmati Reis

Mexikanische Spezialität

- ◆ **Chili con Carne** mit Kartoffeln
- ◆ **Chili sin Carne** Trebergeschnetzeltes mit Kartoffeln V

Schweizer Spezialität

- ◆ **Swiss Mac and Cheese** in Whiskey flambeiert dazu Röstzwiebel und Apfelmus

Chili sin Carne Trebergeschnetzeltes mit Kartoffeln V



Es darf bei Ihrer Location nicht mit Gas gekocht werden?

Wir liefern unsere Pfannengerichte frisch in Warmhalteboxen!

