



APÉRO VORSCHLÄGE

Pommes Chips, Salzstengeli
pro Person CHF 5.50

Apérostengel 250g (Basis 6 Personen)
250 g, gemischte Butterstengel mit Mohn, Sesam, Kümmel, Curry und Paprika
pro Portion CHF 17.50

Butterblätterteigkonfekt, 100 g (Basis 4 Personen)
pro Portion CHF 12.00

Belegte Brötchen* (Canapé)

Schinken, Lachs, Sellerie, Salami, Tomaten-Mozzarella,
gehacktes Ei, Rohschinken, Spargel, Käse, Crevetten,
Fleischkäse, Thon & Cantadou
(Die Canapés sind leicht gesulzt)

Canapé viereckig
pro Stück CHF 5.80

Canapé rund (Durchmesser ca. 5 cm)
pro Stück CHF 3.90

gefüllte Partybrötli*

Butter-Zöpfli mit Ei oder Lachs, Para-Brötli mit Brie und Bure-Brötli mit
Bündnerfleisch, Laugenbrötli mit Schinken, Olivenbrötli mit Tomaten-Mozzarella,
Vollkornbrötli mit Rohschinken, Mohnbrötli mit Salami
pro Stück CHF 4.00

Mini-Hamburger*

aus Rindfleisch mit Cocktailsauce und Essiggurke
pro Stück CHF 3.50

Gemüsedipp*

mit hausgemachter Dipp Sauce, Rüebli, Gurken, Cherry-Tomaten und Sellerie
(mindestens 15 Portionen)
pro Portion CHF 4.70



Crustini*

Tomaten- Basilikum, Antipasti oder gehackte Oliven
pro Stück CHF 3.20

Kleine Spiessli*

Tomaten-Mozzarella, Melone-Rohschinken, frische Früchte
Zwetschgen **oder** Aprikosen im Speckmantel
pro Stück CHF 2.90

Sandwiches

Semmel mit Schinken, Salami oder Käse
pro Stück CHF 5.50

Zvieri auf dem Holzbrett

Diverse Fleisch- und Käsespezialitäten auf dem Buffet zur Selbstbedienung
Mit Speck, Salami, Schinken usw. sowie Käseauswahl, Brote und Beilagen
pro Personen CHF 18.50 (mindestens 10 Portionen)

warmer Apéro

Apéro-Chüechli*

Käse, Spinat, Pizza & Zwiebeln
pro Stück CHF 3.80

Schinkengipfel *

20 gr. / pro Stück CHF 2.90
50 gr. / pro Stück CHF 5.00

Dünne ca. 20 cm

(8 Stück), Fingerfood
Käse, Speck, Speck-Zwiebel oder Spinat
pro Stück CHF 28.00

* Mindestens 10 Stück pro Sorte

Gerne stellen wir anhand Ihrer Wünsche, unter Neuberechnung Ihr individuelles
Apéro Buffet zusammen



Unsere Empfehlungen zur Berechnung der Menge eines Apéros

Klassischer Apéro (vor dem Essen)
3–4 Stück pro Person

Apérobuffet als Zwischenverpflegung
5–6 Stück pro Person

Leichtes Mittag- oder Nachtessen
7–10 Stück pro Person

Generell empfehlen wir zusätzlich eine Reserve von 10–20% einzubauen.

Gluten- und Laktoseunverträglichkeiten können unter Neuberechnung berücksichtigt werden.

Welcome aboard- damit Ihr Apéro auch zu einem hervorragenden Teil von Ihrem unvergesslichen Anlass wird, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat unterstützend zur Seite und beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung und Abstimmung der einzelnen Komponenten sowie der Mengenermittlung.

Brigitte & René Hirsbrunner mit Crew

Preise inkl. 7.7% Mwst. sowie Vorbereitung- & Fahrstunden von Schiff- & Service Crew.