



## APÉRO VORSCHLÄGE

Knapper Gebäck wie Pommes Chips, Salzstengeli und Nüssli  
pro Person CHF 5.80

Apérostengel 250g (Basis 6 Personen)  
gemischte Butterstengel mit Mohn, Sesam, Kümmel, Curry und Paprika  
pro Portion CHF 18.00

Butterblättereigkonfekt 100 g (Basis 4 Personen)  
pro Portion CHF 13.50

---

### Runde Canapé \*

Schinken, Lachs, Sellerie, Salami, Tomaten-Mozzarella,  
gehacktes Ei, Rohschinken, Spargel, Käse, Crevetten,  
Fleischkäse, Thon & Cantadou

(Durchmesser ca. 5 cm)  
pro Stück CHF 4.00

---

### 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 4.50

---

### Mini-Hamburger\* leicht scharf

aus Rindfleisch mit Cocktailsauce und Essiggurke  
pro Stück CHF 3.90

---

### Gemüsedipp\* im Becher

mit hausgemachter Dipp Sauce, Rüebli, Gurken, Cherry-Tomaten und Sellerie  
(mindestens 15 Portionen)  
pro Portion CHF 4.90

---

### Crustini\*

Tomaten- Basilikum, Antipasti oder gehackte Oliven  
pro Stück CHF 3.90

---



### Kleine Spiessli\*

Tomaten-Mozzarella, Melone-Rohschinken, frische Früchte,  
Zwetschgen oder Aprikose im Speckmantel  
pro Stück CHF 3.50

---

### Sandwiches

Semmeli mit Schinken, Salami oder Käse  
pro Stück CHF 5.90

---

### Fleisch- und Käsespezialitäten auf dem Holzbrett

Auswahl auf dem Buffet zur Selbstbedienung mit  
Trockenfleisch, Schinken, Salami, weich- und Hartkäse (am Stück),  
Garnitur mit Trauben, Nüssen, Essiggurken, Kapernäpfel, Feigensenf usw.  
und Brotauswahl (Beda Beck)  
pro Personen CHF 26.00 (mind. 10 Personen)

---

### warmer Apéro

#### Apéro-Chüechli\*

Käse, Spinat, Pizza & Zwiebeln  
pro Stück CHF 3.90

#### Schinkengipfel \*

20 gr. / pro Stück CHF 3.00

#### Dünne ca. 20 cm

(8 Stück), Fingerfood  
Käse, Speck, Speck-Zwiebel oder Spinat  
pro Stück CHF 32.00

---

\* 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.

Wellcome 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. 8.1% MwSt. sowie Vorbereitung- & Fahrstunden von Schiff- & Service Crew.