



Kulinarische Apérovarianten 2017 :

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl an „Apérohäppchen“.
Wir sind jedoch auch jederzeit offen für Alternativen, Wünsche und Anregungen.

Pos. 01*kleine Spiessli Tomaten- Mozzarella, Melonen- Rohschinken, frische Früchte oder Peppadew- Mozzarella	Stk. à CHF	2.60
Pos. 02 Apérostengel Gemischte Butterstengel mit Mohn, Sesam, Kümmel, Curry und Paprika	250g à CHF	15.30
Pos. 03 Butterblätterteigkonfekt	100g à CHF	10.50
Pos. 04*Crustini Tomaten- Basilikum, Antipasti oder gehackte Oliven	Stk. à CHF	2.50
Pos. 05*Mini Hamburger mit Rindfleisch, Cocktailsauce und Essiggurke	Stk. à CHF	3.10
Pos. 06 Gemüsedipp mit hausgemachter Dipp Sauce Rüebli, Gurken, Cherry- Tomaten und Sellerie (mind. à 15 Port.)	Port. à CHF	4.30
Pos. 07 Rohschinken mit Melone	Port. à CHF	12.00
Pos. 08 <u>Zvieriplättli auf Hozscheibe</u> Garnierte Fleisch- und Käsespezialitäten als „Finger – Food“ (Trockenfleisch, div. Schinken, Salami, Käsestücke, etc.) & Brotauswahl		
	4 Personen CHF	36.20
	6 Personen CHF	54.70
Pos. 09 geräuchertes Forellenfilet mit Merrettichschaum	Stk. à CHF	12.50
Pos. 10 Poulet- Satayspiessli mit süss- sauer Sauce (40g)	Stk. à CHF	4.50
Pos. 11 Zusätzliche Sauce (Knoblauch-, etc.)	Port. à CHF	1.00
Pos. 12 weisser Risotto mit Parmesan	Port. à CHF	5.50

EPH Nautic AG, Ratihard 40, 8253 Diessenhofen

Pos. 13	Safran- oder Steinpilzrisotto mit Parmesan	Port. à CHF	7.00
Pos. 14	Parmesanstücke mit Zahnstocher (Port. ca. 45g)	Port. à CHF	7.20
Pos. 15	Mehlsuppe (vegetarisch) mit Wienerli	Port. à CHF	14.00

Belegte Brötchen (Canapé) gibt es in folgenden Varianten:

Schinken, Lachs, Sellerie, Salami, Tomaten- Mozzarella, Ei gehackt, Rohschinken, Spargel, Käse, Crevetten, Fleischkäse, Thon, Cantandou, Hüttenkäse.

Die Canapé können gesulzt oder neutral sein.

Pos. 16	Canapé viereckig	Stk. à CHF	5.20
Pos. 17*	Belegte runde Brötchen (Durchmesser ca. 5 cm)	Stk. à CHF	3.60
Pos. 18*	VIP Canapé ¼ mit Zahnstocher	Stk. à CHF	2.50
Pos. 19*	Apéro- Brötli Butter- Zöpfli mit Ei oder Lachs, Para- Brötli mit Brie und Essiggurke, Bure- Brötli mit Bündnerfleisch, Laugenbrötli mit Schinken, Olivenbrötli mit Tomaten- Mozzarella, Volkornbrötli mit Rohschinken, Mohnbrötli mit Salami.	Stk. à CHF	3.60
Pos. 20	Knusperkranz 6er- Brötlikranz Rohschinken, Salat, Tomaten und Gurken Salami, Salat, Tomaten und Gurken Sprossen, Käse, Tomaten und Salat	Stk. à CHF	38.50
Pos. 21	Partybrot am Meter (8- 10 Portionen) Volkornbaguette, Pariserbrot oder Laugenbaguette gefüllt 2 verschiedene Füllungen	Stk. à CHF	64.00
Pos. 22	Party- Laugenbretzel (10- 15 Portionen) 4 verschiedene Füllungen	Stk. à CHF	82.50
Pos. 23	Pain Surprise: Klein 32 Triangel Mittel 48 Triangel Gross 56 Triangel	à CHF à CHF à CHF	51.50 65.80 70.00

Füllungen zur Auswahl: Salami, Rohschinken, Schinken, Fleischkäse, Eier
Gruyère- Käse, Brie, Cantandou, Lachs, Thon

Pos. 24 Partybrötli nicht gefüllt Gemischt mit Mohn, Sesam, etc.		Stk. à CHF	0.95
Pos. 25* Apéro – Chüechli Käse, Spinat, Pizza, Zwiebeln		Stk. à CHF	2.90
Pos. 26* Schinkengipfel	20g	Stk. à CHF	1.90
	50g	Stk. à CHF	3.90
	120g	Stk. à CHF	6.90
Pos. 27* Mini Flammenkuchen		Stk. à CHF	2.40

* **mindestens 10 Stück pro Sorte**

Gerne organisieren wir für Sie auch Ihr ganz persönliches Apérobuffet,
z.B. mit gefüllten Laugenbuchstaben (Name des Brautpaares,
„Geburtstagskind“, etc.) oder Pain Surprise
und Partybrot mit Beschriftung.

Unsere Empfehlung zur Berechnung der Menge:

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 10- 20% Reserve einzubauen.

**Bei der Zusammenstellung und Abstimmung der einzelnen Komponenten,
helfen wir Ihnen jederzeit gerne.**

Fragen Sie uns.

Unsere Preise verstehen sich **exklusiv der MwSt. von 8.0%**.