

Cocktailbuffets

Organisieren Sie einen Apéro riche oder möchten Sie Ihre Gäste mit einem reichhaltigen Stehdinner verwöhnen? Dann sind die Cocktailbuffets von wahlievents für jeden Geschmack die richtige kulinarische Wahl.

Wir setzen auf Nachhaltigkeit. Neben regionalen und saisonalen Zutaten achten wir auf Abfallvermeidung und bewussten Konsum. Geniessen Sie bei uns mit gutem Gewissen.

DELIGHT

kalte Einheiten

- Belegte Brötli
- Schangnauer Büffelmozzarella, Rande, black Grissini ✓
- Käsetellerli, hausgemachtes Früchtebrot ✓
- Sonnenblumen-UrDinkel-Cracker, Rauchforellenmousse
Sonnenblumen-UrDinkel-Cracker, Schabziger-Kresse mousse ✓
- Wurst Salat, Buurebrötli
- Roastbeefröllchen, Kräuterfrischkäse, Sprossensalat

warme Einheiten

- Basler Mehlsüpli, Sbrinz ✓
- Bündner Gerstensüpli
- Mini Käseschnitte ✓
- Kartoffelsalat, Hacktätschli, hausgemachter Senf
Kartoffelsalat, Kräuterseitlinge ✓
- Rösti-Lollipop, Frischkäse, Knusperspeck
- Flammierte Olma Bratwurst Rädli, St. Galler Bürli
- Poulet Keulchen, Honig, Basler Bier

PREISE

5 KALTE EINHEITEN
CHF 33.00 pro Gast

9 EINHEITEN
CHF 49.00 pro Gast

NACHTESSEN-ZUSCHLAG:
CHF 10.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Die Vorbestellung muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass erfolgen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Fingerfood pro Reservation.

NACHTESSEN-ZUSCHLAG
Ein 9-teiliger Apéro ist als Nachtessen für den normalen Hunger zu verstehen. Sind Ihre Gäste gute Esser, empfehlen wir Ihnen den Nachtessenzuschlag zu buchen.

DEKLARATION
Wir verwenden, wenn immer möglich Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden deklariert. Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt



Unser Catering-Partner wahlievents arbeitet nach den strengen Kriterien des Labels Fait Maison. Die Speisen werden vollständig bei wahlievents mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten zubereitet. Ausgenommen sind die Speisen, welche mit einem Stern (*) gekennzeichnet sind.



EXQUISITE

kalte Einheiten

- Okara Gugelhopf, Speck
Vegi Okara Gugelhopf ✓
- Mini Laugen-Bagels, Leberwurst
Mini Laugen-Bagels, Obatzter ✓
- Tapas, Focaccia ✓
- Saisonales Caponata, Schangnauer Büffelmozzarella ✓
- Gemüse-Tortilla ✓
- Gefülltes Baguette, Swiss Rauchlachstatar
- Mini Pita, pulled Suppenhuhn Cocktail, Früchtegarnitur

warme Einheiten

- Saisonaler Suppenhot, Schuss ✓
- Käse-Zwiebelkuchen ✓
- Frühlingsröllchen, Hotchili Sauce ✓
- Egli Knusperli, Sauce Remoulade
- Kalbs-«Freak»adelle, hausgemachter Senf
- Merguez Hot Dog, Brioche, Harissa Ketchup
- Poulet Nuggets, Cornflakes, BBQ-Sauce

PREISE

5 KALTE EINHEITEN
CHF 39.00 pro Gast

9 EINHEITEN
CHF 59.00 pro Gast

NACHTESSEN-ZUSCHLAG:
CHF 12.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Die Vorbestellung muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass erfolgen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Fingerfood pro Reservation.

NACHTESSEN-ZUSCHLAG
Ein 9-teiliger Apéro ist als Nachtessen für den normalen Hunger zu verstehen. Sind Ihre Gäste gute Esser, empfehlen wir Ihnen den Nachtessenzuschlag zu buchen.

DEKLARATION
Wir verwenden, wenn immer möglich Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden deklariert. Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt





Unser Catering-Partner wahlweise arbeitet nach den strengen Kriterien des Labels Fait Maison. Die Speisen werden vollständig bei wahlweise mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten zubereitet. Ausgenommen sind die Speisen, welche mit einem Stern (*) gekennzeichnet sind.

✓ vegetarisch
✓ vegan



DELUXE

kalte Einheiten

- Schangnauer Büffelmozzarella, Balsamico extra, Focaccia Chips 
- Edamame Cocktail, schwarzer Sesam 
- Black Brioche, Geflügellebermousse
- Swiss Lachs Sashimi, Schalottenconfit
- Tonno di Coniglio, grüner Apfel, Meerrettich
- Geräucherte Entenbrust, Vanille Reis, Tuile française
- Omoso-Rindstatar, Toast, schwarze Knoblauchbutter
- Walliser Trockenfleisch, Calancatal Rohschinken, Appenzeller Mostbröckli, Buurebrötli

warme Einheiten

- Rüebli-Ingwer Süppli 
- Venere Reis Diamant, Salsa 
- Couscous Falafel Variation 
- Linsen Dal, Okara-Bällchen 
- Mini Weiderind Cheese-Burger, BBQ-Sauce
- Lammkotelette, Minze
- Mini Wienerschnitzel, lauwarmer Kartoffeln, Kürbiskernöl

PREISE

5 KALTE EINHEITEN
CHF 45.00 pro Gast

9 EINHEITEN
CHF 69.00 pro Gast

NACHTESSEN-ZUSCHLAG:
CHF 14.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Die Vorbestellung muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass erfolgen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Fingerfood pro Reservation.

NACHTESSEN-ZUSCHLAG
Ein 9-teiliger Apéro ist als Nachtessen für den normalen Hunger zu verstehen. Sind Ihre Gäste gute Esser, empfehlen wir Ihnen den Nachtessenzuschlag zu buchen.

DEKLARATION
Wir verwenden, wenn immer möglich Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden deklariert. Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt












Unser Catering-Partner wahlweise arbeitet nach den strengen Kriterien des Labels Fait Maison. Die Speisen werden vollständig bei wahlweise mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten zubereitet. Ausgenommen sind die Speisen, welche mit einem Stern (*) gekennzeichnet sind.

 vegetarisch
 vegan



DAS SÜSSE DANACH

- Schokolade-Bananen-Rum Lollipop on Ice 
- Weisses Schokoladen Mousse, Pistazien Knusper 
- Schokoladen-Läckerli Mousse 
- Gebrannte Crème, Lavendel 
- Quarkschaum, Früchte 
- Kokos Panna Cotta, Früchte 
- Süssmostcrème 
- Brownies & Blondies 
- Mini Rüeblli Cake 

PREISE

SÜSSE EINHEITEN
CHF 5.00 je Teil

ab 40 Personen bestellbar

Die Vorbestellung muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass erfolgen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Fingerfood pro Reservation.

DEKLARATION

Wir verwenden, wenn immer möglich Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden deklariert. Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt



Unser Catering-Partner wahlievants arbeitet nach den strengen Kriterien des Labels Fait Maison. Die Speisen werden vollständig bei wahlievants mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten zubereitet. Ausgenommen sind die Speisen, welche mit einem Stern (*) gekennzeichnet sind.

 vegetarisch
 vegan

