

Cocktailbuffets

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

«Tour de Suisse»

Kalt

- Speck-Muffins
- Crostini Variation
- Windbeutel, Rauchforellen-Mousse
- Auberginenkaviar, Zucchini, Sprossen •
- Randen Tatar, Belper Knolle •
- Rüebl Cocktail, Kartoffelschaum •
- Käseplättli, hausgemachtes Früchtebrot •
- Schweizer Fleischbrett

Warm

- Basler Mehlsüpli, Sbrinz •
- Lauwarmer Kartoffelsalat, Kräuterseitlinge •
- Mini Käseschnitte •
- Mini Flammechüechli
- Hacktätschli, hausgemachter Senf
- Rösti-Lollipop, Frischkäse, Knusperspeck
- Flambierte Olma Bratwurst Rädli
- Poulet Keulchen, Honig, Basler Bier

PREISE

6 Einheiten (nur kalt):
CHF 34.00 pro Gast

10 Einheiten:
CHF 50.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Weitere Auswahlmöglichkeiten
auf Anfrage

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.

• vegetarisch

• vegan

Bestellbar ab 40 Personen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Menü pro Reservation.
Die Vorbestellung muss 7 Tage vor dem Anlass erfolgen.



«Around the World»

Kalt

- Tramezzini, Rauchlachstatar
- Mini Pita, Hummus •
- Antipasti, Focaccia •
- Caponata, Büffelmozzarella •
- Crevetten-Terrine, Mango, Gurke
- Chicken, Curry, Frucht
- Käsebällchen, Pimentfrischkäse, Rohschinken
- Tortilla española, Chorizo, Manchego

Warm

- Tomaten Súppli •
- Kichererbsen, Fenchelsamen, Tomate, Minze •
- Zucchetti-Feta-Pie •
- Frühlingsrolle •
- Fish & Chips
- Empanada, Rindfleisch, hausgemachter Passionsfrucht-Sauerrahm Dip
- Mergues Hot Dog, Harissa Ketchup
- Poulet, Kokosnuss

PREISE

6 Einheiten (nur kalt):
CHF 40.00 pro Gast

10 Einheiten:
CHF 60.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Weitere Auswahlmöglichkeiten
auf Anfrage

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.

• vegetarisch

• vegan

Bestellbar ab 40 Personen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Menü pro Reservation.
Die Vorbestellung muss 7 Tage vor dem Anlass erfolgen.



«VIP»

Kalt

- Brioche, Schinken
- Büffelmozzarella, Balsamico extra, Focaccia Chips •
- Edamame Cocktail, schwarzer Sesam •
- Thunfisch, grüner Apfel, Meerrettich
- Lachs Sashimi, Schalottenconfit
- Cognac betrunkene Black Tiger, Granatapfel
- Geräucherte Entenbrust, Vanille Reis, Tuile française
- Tonno di coniglio, Rucola-Pesto

Warm

- Rüebl-Ingwer Süpli •
- Linsen Dal, Mango •
- Venere Reis-Diamant, Salsa •
- Couscous Falafel Variation •
- Mini Weiderind Burger, Barbecue Sauce
- Lammkotelette, Minze
- Mini Wienerschnitzel, lauwarmer Kartoffeln, Kürbiskernöl
- Maispouarden Burger, Panko Brösel, Orangen-Aprikosen Crème

PREISE

6 Einheiten (nur kalt):
CHF 46.00 pro Gast

10 Einheiten:
CHF 70.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Weitere Auswahlmöglichkeiten
auf Anfrage

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.

• vegetarisch

• vegan

Bestellbar ab 40 Personen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Menü pro Reservation.
Die Vorbestellung muss 7 Tage vor dem Anlass erfolgen.

«Das Süsse danach» (optional)

- Gebrannte Crème, Lavendel •
- Mini Rüeblli Cake •
- Visitandines •
- Schokolade-Bananen-Rum Lollipop on ice •
- Weisses Schokoladen Mousse, Pistazien Knusper •
- Tiramisù •

Bestellbar nur in Kombination mit sechs oder zehn salzigen Einheiten pro Person. Bitte wählen Sie die Anzahl pro Einheiten übereinstimmend mit der Gästeanzahl der Apérobestellung.

Wir empfehlen nicht mehr als zwei süsse Einheiten pro Gast zu wählen. Die Vorbestellung muss 7 Tage vor dem Anlass erfolgen.

PREISE

CHF 5.00
je Einheiten pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Weitere Auswahlmöglichkeiten
auf Anfrage

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.

• vegetarisch

• vegan

