

Cocktailbuffets

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

DELIGHT

kalte Einheiten

- Schnittli mit Baselbieter Rauchfleisch, Cornichons Relish & Dijonaise
- Frikadellen Lolli mit Honigsenf & Kerbel
- Fastenwähe mit Passwang Mutschli, Salat & salziger Senfbutter 
- Eierbrötli mit Schnittlauch, Quark & Pumpernickel 
- Baba Ganoush mit Granatapfel & Knusperbrot 
- Panzanella mit Apfelkapern, getrockneten Tomaten & Spinat 
- Brioche mit Graved Lachs, Zwiebelconfit & Preiselbeersenf

warme Einheiten

- Kleines Schinkengipfeli
- Hackbällchen mit bisskid's Ajvar & Petersilie
- Mini Quiche aux épinards 
- Crispy Raclette Kugel mit Feigensenf 
- Mini Pita mit Falafel, Tomaten-Gurkensalsa & Tahinocrème 
- Schalotten Tarte Tatin mit Miso & Ingwer 
- Fishdog mit Zanderknusperli & Meerrettich Dip

 vegetarisch

 vegan

PREISE

5 KALTE EINHEITEN
CHF 42.00 pro Gast

9 EINHEITEN
CHF 58.00 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
Fleisch (Schweiz), Brot (Schweiz), Fisch (Schweiz). Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt



EXQUISITE

kalte Einheiten

- Tartar vom Baselbieter Weiderind mit Buttertoast, Kapernconfit & Eigelbcrème
- Vitello Wrap mit gesalzenem Ricotta & Cipolotte
- Bagel mit Obatzda, Radieschen & Kresse
- Focaccia mit Antipastizucchini, Rucola & Pecorino ✓
- Saisonaler Hummus mit Fladenbrot & kaltgepresstem Rapsöl ✓
- Geräucherte Rande mit Majoran, Pfefferhonig & Linsenchips ✓
- Blini mit Lachstatar, Roggen, Radieschenpickles & Cream cheese

warme Einheiten

- Mini Cordon bleu mit Preiselbeechutney
- Merguez Dog mit Harissaketchup & Röstzwiebeln
- Mais Quesadilla mit walliser Raclette, Zwiebelpickles & Gewürzen ✓
- Parmigiana mit Büffelmozzarella & Basilikumöl ✓
- Panko-Champignons mit Wasabi-Soja Dip ✓
- Falafel von geräucherter Peperoni, warmes Sauerkraut Kimchi & Blackbean-Mayo ✓
- Eglknusperli im Tomaten-Kräuterteig mit Basilikum-Zitronenmayo

✓ vegetarisch

✓ vegan

PREISE

5 KALTE EINHEITEN
CHF 52.00 pro Gast

9 EINHEITEN
CHF 68.00 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
Fleisch (Schweiz), Brot (Schweiz), Fisch (Schweiz). Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt



DELUXE

kalte Einheiten

- Carne cruda mit bagna cauda, Stangensellerie & Ciabatta
- Baselbieter Roastbeef mit Gartenpickles, Laugencroûtons & Dijonaise
- Tartine mit Kichererbsencreme, Granatapfel & Koriander
- Brioche mit Chèvre, Feige & Lavendelhonig 
- Thai Glasnudelsalat mit Räuchertofu, Soja, Ingwer & Lime leaves 
- Röstbrot mit Selleriecreme, Haselnusspulver & Kräuteröl 
- Saibling Sahimi mit Gurke & Trüffel-Sojasauce

warme Einheiten

- Mini Kalbs Burger mit Bacon, Cheddar & BBQ Sauce
- Anatolisches Lammspiesschen mit Tomatensalsa, Minze & Fladenbrot
- Tortilla espagnola von blauen Kartoffeln mit Salsa verde & Olivenpulver 
- Heissi Raclette Schnitte mit Trüffelkäse 
- Veggie fritters mit Safranjoghurt 
- Shitake-Tofu Satay mit Cashewcreme 
- Forellentempura im Spinatteig mit homemade Chilisauce

 vegetarisch

 vegan

PREISE

5 KALTE EINHEITEN
CHF 58.00 pro Gast

9 EINHEITEN
CHF 74.00 pro Gast

NACHTESSEN-ZUSCHLAG:
CHF 15.00 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
Fleisch (Schweiz), Brot (Schweiz), Fisch (Schweiz). Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt



DAS SÜSSE DANACH

- bisskid's Schokoküchlein
- Knusprige Apfeltarte mit Calvados
- Schokoladenmousse mit Caramel & Fleur de sel
- Tartelette au citron mit gebrannter Meringue
- Sauerrahm Panna cotta mit Kirschenkompott & Mandelkrokant
- Crème brûlée mit Vanille & Birnell
- Quarkkuchen im Glas mit Cranberries & Zimt

WERT!
Stätte



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
Fleisch (Schweiz), Brot (Schweiz), Fisch (Schweiz). Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt

 vegetarisch

 vegan

