

Cocktailbuffets

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

«Apéro rustico»

Kalt

- Speck- und Oliven-Feta-Muffins
- Crostini Variation
- Griechischer Salat am Spiess
- Panzanella mit Cherry Tomaten und Mozzarella
- Käseplättli mit Früchtebrot
- Bündner Rohschinken, Appenzeller Mostbröckli auf dem Holzbrett
- Vichyssoise (kaltes Lauch-Kartoffelsüpli) mit Pernaud

Warm

- Mini Quiche Lorraine
- Arancini Piccoli mit Salsa Piccante
- Meatballs mit Barbecue Sauce
- Mit Cognac flambierte Chipolatas
- Pouletspiessli Satay

Süss

- Weisses Schoggimousse mit Pistazien Knusper
- Ananas in Schoggi
- Saisonales Früchte Tiramisu

PREISE

6 Einheiten (nur Kalt):
CHF 34.00 pro Gast

9 Einheiten:
CHF 46.00 pro Gast

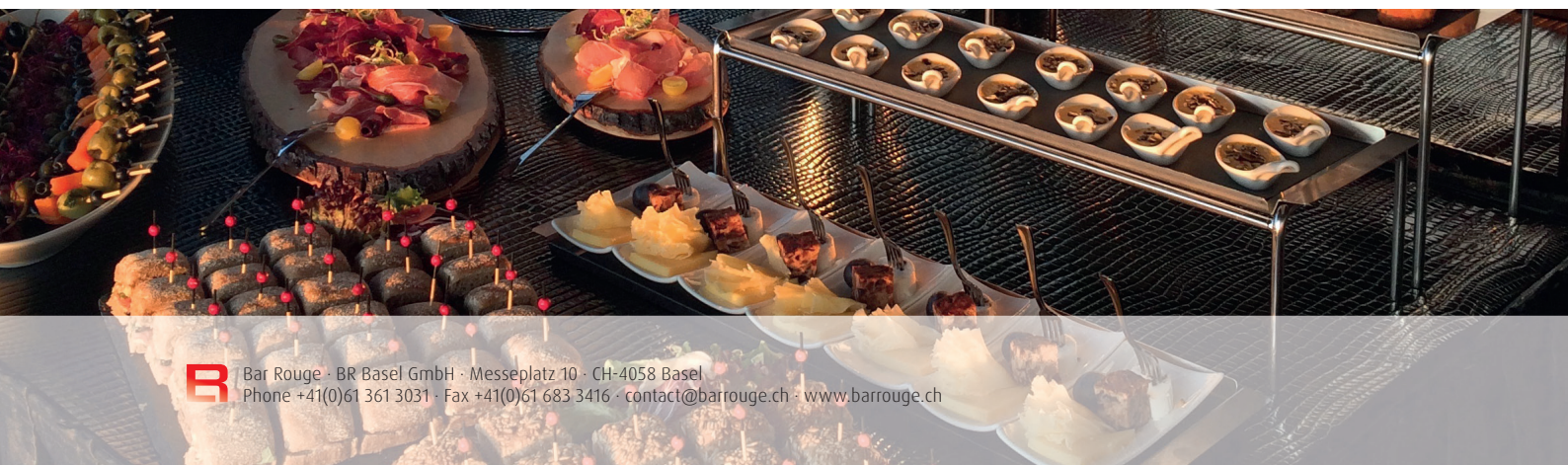
12 Einheiten:
CHF 58.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Weitere Auswahlmöglichkeiten
auf Anfrage

Alle Preise inklusive 8% MwSt.

Bestellbar ab 40 Personen. Die Vorbestellung muss 7 Tage vor dem Anlass erfolgen.



«Apéro simply good»

Kalt

- Mini Silserli Bagels mit Balsamico-Frischkäse und Dörraprikosen
- Rauchforellenmousse in Mini Pita
- Crêperoulade mit Mango, Crevette & Gurke
- Erbsentatar mit Minze und Currysablé
- Antipasti Variation am Spiess
- Fenchelsalat mit Chorizo
- Marinierte Karotte im Rohschinkenmantel mit Vanillesalz

Warm

- Tomatensüpli mit Vodka
- Falafel mit Dörrtomaten auf Gewürzjoghurt
- Zucchini-Feta-Quiche mit rosa Pfeffer
- Stockfischbällchen mit Zitronentatar Sauce
- Rindfleisch Spiesschen mit Rucolapesto
- Mini Hotdog am Spiess mit hausgemachtem Ketchup & Senf

Süss

- Gebrannte Crème mit Lavendel
- Kiwi-Mango Törtchen
- Schwarzwälder im Glas

Bestellbar ab 40 Personen. Die Vorbestellung muss 7 Tage vor dem Anlass erfolgen.

PREISE

6 Einheiten (nur Kalt):
CHF 40.00 pro Gast

9 Einheiten:
CHF 55.00 pro Gast

12 Einheiten:
CHF 70.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Weitere Auswahlmöglichkeiten
auf Anfrage

Alle Preise inklusive 8% MwSt.



«Apéro VIP»

Kalt

- Caponata mit Büffelmozzarella
- Karotten-Ingwercocktail mit Avocadoschaum
- Wasabi Panna Cotta mit mariniertem Thunfisch
- Cocktail von Riesencrevetten mit Granatapfel
- Roastbeefröllchen mit Auberginenkaviar
- Vitello „Tomato“ mit Focaccia Chips
- Geräucherte Entenbrust auf Vanille Reis mit schwarzem Salz
- Gazpacho

Warm

- Kichererbsen mit Fenchelsamen Tomate und Minze
- Tarte à l'épouisse
- Lammkotelette mit Minze
- Kleines Wienerschnitzel auf Kartoffelsalat
- Poulet Hamburger mit Kokos und Bananen-Currysauce

Süss

- Friandises Variation
- Schoggi-Bananen-Rhum Lollipop on ice
- Exotischer Fruchtsalat

Bestellbar ab 40 Personen. Die Vorbestellung muss 7 Tage vor dem Anlass erfolgen.

PREISE

6 Einheiten (nur Kalt):
CHF 46.00 pro Gast

9 Einheiten:
CHF 64.00 pro Gast

12 Einheiten:
CHF 82.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Weitere Auswahlmöglichkeiten
auf Anfrage

Alle Preise inklusive 8% MwSt.



«Apéro Vegan»

Kalt

- Crostini mit Kakao Pesto
- Mini Pita mit Humus
- Edamame Cocktail mit schwarzem Sesam
- Caponata
- Karotten-Ingwer Cocktail mit Guacamole
- Auberginenkaviar in Zucchetti Mantel mit Sprossen
- Gazpacho

Warm

- Kichererbsen mit Fenchelsamen, Tomate und Minze
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Kräuterseitlingen
- Linsen-Dal mit Mango

Süss

- Exotischer Fruchtsalat
- Früchtespiessli
- Schoggimousse

PREISE

6 Einheiten (nur Kalt):
CHF 40.00 pro Gast

9 Einheiten:
CHF 55.00 pro Gast

12 Einheiten:
CHF 70.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Weitere Auswahlmöglichkeiten
auf Anfrage

Alle Preise inklusive 8% MwSt.

Bestellbar ab 40 Personen. Die Vorbestellung muss 7 Tage vor dem Anlass erfolgen.

