

FINGERFOOD APERO PACKAGES
AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum
Gemüse Wrap mit mariniertem Rübli und Kirschpeperoni Creme
Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico
Canape mit Spinat – Feta Mousse und Blueberry
Focaccia mit Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone
Hummus Wrap mit Randen und Granatapfel
Lachs Tatar im japanischen Stil im Crêpemantel
Prosciutto Grissini mit marinierten Kalamata Oliven
Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen
Crostini mit Ziegenkäsemousse und Thymian Honig

~~~~~

Warm:

Sweet Potato Fries an Maracuja Sour Crème  
Marokkanische Dattel im Speckmantel auf Toastini mit Passion Frucht Creme  
Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili  
Pouletspiessli mit Mango – Chutney  
Gegrillte Halloumi Spiessli an Mojito Creme  
Randen Falafel an Gurken Mascarpone Creme  
Beefballs mit Mango – Tomaten Chutney  
Wienerli im Teigmantel an Sweet Chilli Senf  
Hausgemachte Flammkuchen Elsässer Art  
Gebackene Krevette im Tempura Teig an Mango – Chili  
Crispy Chicken Burger mit Coleslaw und gepickelten Zwiebel  
Mini Samosa mit Gurken Kräuter Creme  
Hausgemachte Schinkengipfeli gratiniert mit Bergkäse

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete und einem Personal.

Aus den Vorschlägen wählen Sie 6 Varianten.  
Es werden insgesamt 12 Häppchen pro Person serviert.

pro Person: 42.- CHF

Aus den Vorschlägen wählen Sie 8 Varianten.  
Es werden insgesamt 16 Häppchen pro Person serviert.

pro Person: 52.- CHF

Gewürzte Hausnussmischung & Pom Chips

pro Person: 3.- CHF