

Finger Food (ab 10 Personen)

Stellen Sie sich Ihre Häppchenauswahl selbst und ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen, Wünschen oder Empfehlungen gerne unterstützend zur Seite.

Für einen kurzen Apéro (1 bis 1.5 Stunden) => 4 bis 6 Häppchen

Für einen ausgedehnten Apéro (1.5 bis 3 Stunden) => 8 bis 12 Häppchen

Am Tisch	Preis/Schale
Nussmischung	2.00
Grissini	3.00
Nacho-Chips mit Salsa	6.50
Marktgemüse mit verschiedenen Dips	6.50

Kalte Häppchen auf Platten	Preis/Stk.
Chicken Mini-Clubsandwich (8 Stk.) Toastbrot, Truthahn, Salat, Tomate, Haussauce	2.00
Beef Mini-Clubsandwich (8 Stk.) Toastbrot, Roastbeef, Salat, Gurke, Tartarsauce	2.50
Mini-Bagles (mit Mohn oder Sesam)	
Hummus	2.50
Eiertartar mit Kresse	2.50
Frischkäse mit frischen Kräutern	3.00
Rauchlachsstartar mit Kresse	4.00
Thunfischmousse	3.00
Rohschinken mit Rucola	4.00
Scharfe Salami mit Rucola	3.00
Roastbeef mit Gurke und Tartarsauce	3.50
Rindstartar mit Cognac, Zwiebel und Kaper	4.00

Wraps	
Gegrilltes Gemüse	2.50
Avocado, Frischkäse, Tomate, Chili	3.00
Rauchlachs, Salat	4.00
Roastbeef, Frischkäse, Salat	4.00
Truthahn, Salat, Cocktailsauce	2.50
BLT – Speck, Salat, Tomate	2.50

Mini-Cone mit Spinat	
gefüllt mit Käsemousse	3.00
gefüllt mit Thunfischmousse	3.00

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikum	3.00
Mango-Mozzarella-Spiesschen mit Chili und Koriander	3.50
Peperoni mit Frischkäse gefüllt	2.50

Warme Häppchen auf Platten	Preis/Stk.
Veggie Balls – Gemüsebällchen mit Tomatensauce	3.00
Champignon im Bierteig	2.00
Gemüse-Spiesschen	3.50
Hausgemachte Käse-Spinat-Tarte	2.50
Jalapenos mit Frischkäse gefüllt	2.50
Satay-Poulet-Spiesschen	5.50
Riesencrevette im Wasabimantel mit Dip	3.50
Riesencrevette im Kartoffelmantel mit Dip	3.50
Entrecôte-Spiesschen mit Chimichurri-Mayo	6.00
Meat Balls – Rindfleischbällchen mit Tomatensauce	2.50
Sausage	2.00
Mini-Hamburger	4.00

In kleinen Tassen, Bowls & Tellern	Preis/Stk.
Suppen	
Bloody Mary	3.00
Gazpacho	3.00
Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm	3.00
Kürbis-Crèmesuppe mit Balsamico	3.00
Zitronengras-Cocos-Suppe	3.00
...Suppen sind grenzenlos.	
Teilen Sie uns mit, welche Ihre Lieblingsuppe ist!	

Crevetten-Avocado-Cocktail	3.50
Saisonales Risotto	2.50

Sweets	Preis/Stk.
Mini Mousse au Chocolat	4.50
Mini Mango-Mousse	4.50
Mini Brownie	2.00
Mini Donut	2.00
Früchtespiesschen	4.50
Macarons (6 Stk.)	2.50
Pistache, Vanille, Cafe, Zitrone, Schokolade, Himbeer	
Exotischer Fruchtsalat	4.00
mit Glace	+ 2.00
Limetten-Sorbet mit Rum	7.00
Orangen-Sorbet mit Vodka	7.00

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

Finger Food Packages (ab 10 Personen)

Aubrey Classic

Grissini
Marktgemüse mit verschiedenen Dips

🍷

Wraps

- Gegrilltes Gemüse
- Rauchlachs, Salat
- Roastbeef, Frischkäse, Salat

🍷

Hausgemachte warme Käse-Spinat-Tarte
Pouletspiesschen

20.00/Person

Aubrey Club

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
Marktgemüse mit verschiedenen Dips

Wraps

- Avocado, Frischkäse, Tomate, Chilli
- Rauchlachs, Salat

🍷

Chicken Mini-Clubsandwich (Truthahn)
Beef Mini-Clubsandwich (Roastbeef)
Hausgemachte Käse-Spinat-Tarte
Saisonales Risotto im Löffel

🍷

Mango-Mousse

35.00/Person

Veggie Time

Marktgemüse mit verschiedenen Dips

🍷

Mini Bagle (mit Mohn oder Sesam)

- Frischkäse mit Kräuter
- Hummus

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
Mango-Mozzarella-Spiesschen
mit Chilli und Koriander

🍷

Kürbis-Crèmesuppe mit Balsamico
Hausgemachte warme Käse-Spinat-Tarte
Veggie Balls mit Tomatensauce

🍷

Exotischer Fruchtsalat

27.00/Person

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

American Delight

Marktgemüse mit verschiedenen Dips
Nacho-Chips mit Salsa

🍷

Bloody Mary

Mini Bagle (mit Mohn oder Sesam)

- Frischkäse mit Kräuter
- Thunfischmousse

🍷

Mini Cheese Burger

Meat Balls mit Tomatensauce

Veggie Balls mit Tomatensauce

🍷

Mini Brownie

32.00/Person

Deluxe

Grissini

Marktgemüse mit verschiedenen Dips

Kürbis-Crèmesuppe mit Balsamico

🍷

Mini Bagle (mit Mohn oder Sesam)

- Eiertartar mit Kresse
- Rachtlachstartar mit Kresse
- Rindstartar mit Cognac, Zwieblen, Kapern

Mango-Mozzarella-Spiesschen

mit Chilli und Koriander

Crevetten-Avocado-Cocktail

🍷

Veggie Balls mit Tomatensauce

Riesencrevette im Kartoffelmantel mit Dip

Entrecôte-Spiesschen mit Chimichurri-Mayo

🍷

Macaron-Assortiment

Mango-Mousse

45.00/Person

Quicky

Nussmischung

🍷

Wrap

- Truthahn, Gurke
- BLT – Speck, Eisbergsalat, Tomate

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen

🍷

Sausage

Champignon im Bierteig

15.00/Person



Bankett-Menus

Herbst/Winter 2016

Menu 1

Apéro

Grissini

Marktgemüse mit Dips

Mini-Bagles mit Frischkäse und Kräutern



Garden Salad

Saisonal bunter Blattsalat mit Sprossen, Kresse und gerösteten Kernen



**Gebratene Maispouardenbrust auf Kürbis-Pilzgemüse mit Kräutersauce
dazu Tagliatelle**

oder

**Gebackener Brie auf Kürbis-Pilzgemüse mit Kräutersauce
dazu Tagliatelle**



**NY Cheesecake
mit Himbeersauce**



Mit Fleisch: 50.00 pro Person
Vegi: 48.00 pro Person



Menu 2

Apéro

Grissini

Marktgemüse mit Dips

Mini-Bagles mit Frischkäse und Kräutern



Nüsslisalat mit Randen, Karotten, Parmesan-Spähne
und Balsamico



Lachs-Tranche auf Gemüse-Julienne mit Hollandaise
dazu Safran-Reis

oder

Hausgemachte Gemüsebällchen mit Tomatensauce
dazu Safran-Reis



Warmes schmelzendes Schokoladenküchlein
mit Vanille-Glacé



Mit Fleisch: 63.00 pro Person
Vegi: 56.00 pro Person



Menu 3

Apéro

Grissini

Marktgemüse mit Dips

Mini-Bagles mit Frischkäse und Kräutern



Caeser Salad

Lattichsalat mit Parmesan-Spähnen, gebratenem Speck und Croûtons
(Vegi: Ohne Speck mit gebratenen Pilzen)



Kürbis-Crèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Balsamico



Kalbs-Hohrücken am Stück gebraten mit Jack Daniel's-Rahmsauce
dazu gebratene Süsskartoffeln und Wirsing-Gemüse

oder

Tofu-Pilzragout mit Jack Daniel's
dazu gebratene Süsskartoffeln und Wirsing-Gemüse



Mango-Mousse
und warmer Schokoladenkuchen



Mit Fleisch: 83.00 pro Person (4-Gang)
76.50 pro Person (3-Gang mit Salat)
69.50 pro Person (3-Gang mit Suppe)

Vegi: 73.00 pro Person (4-Gang)
65.50 pro Person (3-Gang mit Salat)
58.50 pro Person (3-Gang mit Suppe)



Menu 4

Apéro

Grissini

Marktgemüse mit Dips

Mini-Bagles mit Frischkäse und Kräutern



Frisée-Salat mit Ei und Croûton



Champignon-Crèmesuppe



Unser hausgemachtes Burger-Tätschli aus Schweizer Bio-Rindfleisch
mit Kräutern und Pinienkernen, dazu Zwiebel-Rotweinsauce,
Kartoffelpüree und glasiertes Karottengemüse

oder

Hausgemachte Gemüsebällchen mit Zwiebel-Rotweinsauce,
dazu Kartoffelpüree und glasiertes Karottengemüse



Gebratene Ananas mit Rum
und Cocos-Galcé



Mit Fleisch: 64.00 pro Person (4-Gang)
56.50 pro Person (3-Gang mit Salat)
54.50 pro Person (3-Gang mit Suppe)

Vegetarisch: 57.50 pro Person (4-Gang)
50.00 pro Person (3-Gang mit Salat)
48.00 pro Person (3-Gang mit Suppe)



Menu 5

Apéro

Grissini

Marktgemüse mit Dips

Mini-Bagles mit Frischkäse und Kräutern



Kurz gebratener Thunfisch in Sesam
auf Nüsslisalat und Kresse mit Zitronen-Öl-Dressing
(Veg: Anstatt Thunfisch mit Champignons im Bierteig)



Sellerie-Crèmesuppe



Roastbeef von der Gaucho Farm mit zweierlei Saucen
(Zwiebel-Rotweinjus und Béarnaise-Sauce)
dazu Bratkartoffeln

oder

Hausgemachte Gemüse-Lasagne



Zwetschgen-Gratin
mit Vanille-Galacé



Mit Fleisch: 88.00 pro Person (4-Gang)
80.50 pro Person (3-Gang mit Vorspeise)
68.00 pro Person (3-Gang mit Suppe)

Veg: 68.00 pro Person (4-Gang)
60.50 pro Person (3-Gang mit Vorspeise)
48.00 pro Person (3-Gang mit Suppe)

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.