

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	Warme Häppchen auf Platten	Preis/Stk.
Nussmischung	2.00	Veggie Balls – Gemüsebällchen mit Tomatensauce	3.00
Grissini	3.00	Champignon im Bierteig	2.00
Nacho-Chips mit Salsa	6.50	Gemüse-Spiesschen	3.50
Marktgemüse mit verschiedenen Dips	6.50	Hausgemachte Käse-Spinat-Tarte	2.50
		Jalapenos mit Frischkäse gefüllt	2.50
Kalte Häppchen auf Platten	Preis/Stk.	Satay-Poulet-Spiesschen	5.50
Chicken Mini-Clubsandwich (8 Stk.)	2.00	Riesencrevette im Wasabimantel mit Dip	3.50
Toastbrot, Truthahn, Salat, Tomate, Haussauce		Riesencrevette im Kartoffelmantel mit Dip	3.50
Beef Mini-Clubsandwich (8 Stk.)	2.50	Entrecôte-Spiesschen mit Chimichurri-Mayo	6.00
Toastbrot, Roastbeef, Salat, Gurke, Tartarsauce		Meat Balls – Rindfleischbällchen mit Tomatensauce	2.50
Mini-Bagles (mit Mohn oder Sesam)		Sausage	2.00
Hummus	2.50	Mini-Hamburger	4.00
Eiertartar mit Kresse	2.50		
Frischkäse mit frischen Kräutern	3.00	In kleinen Tassen, Bowls & Tellern	Preis/Stk.
Rauchlachsstartar mit Kresse	4.00	Suppen	
Thunfischmousse	3.00	Bloody Mary	3.00
Rohschinken mit Rucola	4.00	Gazpacho	3.00
Scharfe Salami mit Rucola	3.00	Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm	3.00
Roastbeef mit Gurke und Tartarsauce	3.50	Kürbis-Crèmesuppe mit Balsamico	3.00
Rindstartar mit Cognac, Zwiebel und Kaper	4.00	Zitronengras-Cocos-Suppe	3.00
		...Suppen sind grenzenlos.	
Wraps		Teilen Sie uns mit, welche Ihre Lieblingsuppe ist!	
Gegrilltes Gemüse	2.50	Crevetten-Avocado-Cocktail	3.50
Avocado, Frischkäse, Tomate, Chili	3.00	Saisonales Risotto	2.50
Rauchlachs, Salat	4.00		
Roastbeef, Frischkäse, Salat	4.00	Sweets	Preis/Stk.
Truthahn, Salat, Cocktailsauce	2.50	Mini Mousse au Chocolat	4.50
BLT – Speck, Salat, Tomate	2.50	Mini Mango-Mousse	4.50
Mini-Cone mit Spinat		Mini Brownie	2.00
gefüllt mit Käsemousse	3.00	Mini Donut	2.00
gefüllt mit Thunfischmousse	3.00	Früchtespiesschen	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikum	3.00	Macarons (6 Stk.)	2.50
Mango-Mozzarella-Spiesschen mit Chili und Koriander	3.50	Pistache, Vanille, Cafe, Zitrone, Schokolade, Himbeer	
Peperoni mit Frischkäse gefüllt	2.50	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
- Rachiachstartar 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)



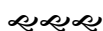
Menu 4

Apéro

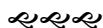
Grissini

Marktgemüse mit Dips

Mini-Bagles mit Frischkäse und Kräutern



Frisée-Salat mit Ei und Croûton



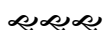
Champignon-Crèmesuppe



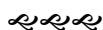
Unser hausgemachtes Burger-Tätschli aus Schweizer Bio-Rindfleisch
mit Kräutern und Pinienkernen, dazu Zwiebel-Rotweinsauce,
Kartoffelpüree und glasiertes Karottengemüse

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

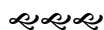
Grissini

Marktgemüse mit Dips

Mini-Bagles mit Frischkäse und Kräutern



Kurz gebratener Thunfisch in Sesam
auf Nüsslisalat und Kresse mit Zitronen-Öl-aiquette
(Vegi: 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-Galcé



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

Vegi: 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.