

APEROVORSCHLÄGE

gültig ab 01. Januar 2025

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

Gut zu wissen

Gerne können Sie Ihren individuellen Apéro zusammenstellen.
Ab 15 Personen werden wir ein Buffet mit den Speisen bereitstellen.
Bei weniger als 15 Personen bereiten wir die Apérospeisen auf Platten vor.

Wenn Sie sich nicht selber etwas zusammenstellen möchten, finden Sie auf den Seiten 2 und 3 von uns zusammengestellte Packages.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

Bitte melden sie Unverträglichkeiten und Allergene.

Käseplatte

Käseplatte garniert (Blauschimmelkäse, Weisschimmelkäse, Geisskäse, Hartkäse)

Klein ca. 400g für 2-3 Personen	CHF 41.00 pro Platte
Mittel ca. 600g für 3-5 Personen	CHF 59.00 pro Platte
Gross ca. 1000g für 6-9 Personen	CHF 95.00 pro Platte

Fleischplatte

Fleischplatte garniert (Krustenschinken (CH), Salami (CH), Salsiz (CH), Rohspeck (CH), Rohschinken (CH))

Klein ca. 400g für 2-3 Personen	CHF 48.00 pro Platte
Mittel ca. 600g für 3-5 Personen	CHF 66.00 pro Platte
Gross ca. 1000g für 6-9 Personen	CHF 102.00 pro Platte
Gemischte Fleisch- und Käseplatte (200g pro Person)	CHF 25.00 pro Person

Fleischherkunft

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz, Deutschland
Rind	Schweiz, Irland, England, Brasilien
Lamm	Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Rohschinken	Schweiz, Spanien

APÉROPACKAGES (ab 10 Personen)

Apéro "Klein & Fein" pro Person CHF 28.00

Dieser klassische Apéro ist vor einem Mittag- oder Nachtessen gedacht oder einfach nur zum Gluscht.

... kalt

- Marinierte schwarze und grüne Oliven
- Crostini Variation (3 Stück pro Person)
- Mini Caesarsalat serviert im Glas
- Marinierte Tomaten-Mozzarella Spiesschen (2 Stück pro Person)

...warm

- Pitabrot Spiesschen mit Poulet & Tzatziki
- Mini Flammkuchen
- Schinkengipfeli
- Appenzeller Käseküchlein


Apéro "Riiiche" pro Person CHF 42.00

Dieser reichhaltige Apéro ist sehr gut geeignet für längere Apéros nach einem Anlass, fördert den lockeren Smalltalk und ist bereits eine leichte Zwischenmahlzeit.

... kalt

- Saisonale Suppe (im Sommer Gazpacho & im Winter Tomatencrèmesuppe)
- Mini Caesarsalat serviert im Glas
- Birnen im marinierten Zucchettimantel
- Rassiges Lachstatar

...warm

- Hausgemachte Rindshackfleischbällchen (3 Stück pro Person)
- Dim Sum Edamame, Miso, Spinat  an einer Ponzu Sauce (2 Stück pro Person)
- Poulet Yakitorispiessli mit einer Honig-Sojamarinade (2 Stück pro Person)
- Schinkengipfeli


... Dessert

- Hausgemachter Cheesecake
- Glacebecherli by «KALTE LUST»


Apéro "Suuuperior" pro Person CHF 56.00

Dieser Apéro ist gedacht als Stehlunch und ersetzt eine Mahlzeit am Mittag oder Abend.

... kalt

- Crostini Variation (3 Stück pro Person)
- Grilliertes Kräuter-Knoblauchbrot mit Ochsenherztomaten  (für 2-3 Personen pro Portion)
- Rauchlachs-Tortillaröllchen

...warm

- Appenzeller Käseküchlein
- Pikante Curry-Erbsentaschen
- Dim Sum Edamame, Miso, Spinat  an einer Ponzu Sauce (2 Stück pro Person)
- Panierte mini Schweineschnitzel (60g pro Person)
- Hausgemachte Rindshackfleischbällchen (3 Stück pro Person)
- Pitabrot Spiesschen mit Poulet & Tzatziki

- Gebratene Riesencrevetten auf Asiagemüse (2 Stück pro Person)

... Dessert

- Frischer Ananas-Minzensalat
- Zweierlei Tobleronemousse
- Glacebecherli by «KALTE LUST»

STEHLUNCH PACKAGES (ab 10 Personen)

Stehlunch "Olten"	pro Person	CHF	42.00
-------------------	------------	-----	-------

Gemischte Crostinis (2 Stück pro Person)
 Marinierte Tomaten-Mozzarella Spiesschen
 Mini Caesarsalat mit Avocado & Grapefruits
 Rassisches Rindstatar
 Panierte mini Schweineschnitzel (60g pro Person)
 Klassische Poulet-Paella (80g pro Person)
 Gebackene Riesencrevetten im Kokosmantel an Sweet Chili Sauce
 Glasiertes Marktgemüse (100g pro Person)
 Quarkcrème mit Aprikosenkompott







Stehlunch "Klassik"	pro Person	CHF	56.00
---------------------	------------	-----	-------

Grilliertes Kräuter-Knoblauchbrot mit Ochsenherztomaten
 Tomatensalat Shot mit Feta
 Saisonale kalte oder warme Suppe
 Mini Caesarsalat serviert im Glas
 Rindsstroganoff mit seiner Garnitur (80g pro Person)
 Sautierte Eglifilets an Zitronensauce (60g pro Person)
 Glasiertes Marktgemüse (100g pro Person)
 Orientalischer Pilawreis (80g pro Person)
 Saisonale hausgemachte Pasta (vegetarisch) (100g pro Person)
 Mini Cupcakes mit Buttercrème
 Glacebecherli by «KALTE LUST»



Stehlunch "Business"	pro Person	CHF	68.00
----------------------	------------	-----	-------

Mini Caesarsalat serviert im Glas
 Crostini Variation (3 Stück pro Person)
 Tortilla Chips mit hausgemachter Cheddarsauce (für 2-3 Personen pro Portion)
 Birnen im marinierten Zucchettimantel
 Grillierte Lammkoteletts mit Chimichurri (60g pro Person)
 Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise (80g pro Person)
 Gebratene Riesencrevetten auf Asiagemüse (2 Stück pro Person)
 Kartoffelgratin (80g pro Person)
 Käsespätzli (80g pro Person)
 Saisonaler sämiger Risotto (100g pro Person)
 Klassische Gemüse-Paella (100g pro Person)
 Schwarzwälder serviert im Glas
 Limetten-Joghurtmousse serviert im Glas
 Zweierlei Tobleronemousse

Kalte Köstlichkeiten

Crostini Variation (3 Stück pro Person)	CHF 4.00 pro Person
Bruschetta mit Mango und Avocado	CHF 5.50 pro Stück
Pita Sticks mit Hummus  (3 Stück pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Grilliertes Kräuter-Knoblauchbrot mit Ochsenherztomaten  (für 2-3 Personen pro Portion)	CHF 7.50 pro Portion
Tortilla Chips mit hausgemachter Cheddarsauce (für 2-3 Personen pro Portion)	CHF 12.00 pro Portion
Salzige Macarons gefüllt mit Tomaten und Basilikum 	CHF 4.00 pro Stück
Salzige Macarons gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen 	CHF 4.00 pro Stück
Saisonale kalte oder warme Suppe 	CHF 3.50 pro Stück
Birnen im marinierten Zucchettimantel	CHF 3.00 pro Stück
Mini Caesarsalat serviert im Glas 	CHF 4.00 pro Stück
Vitello tonnato (für 2-3 Personen pro Portion)	CHF 22.50 pro Portion
Rauchlachs-Tortillaröllchen	CHF 6.50 pro Stück

Warme Köstlichkeiten

Appenzeller Käseküchlein	CHF 6.00 pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 3.00 pro Stück
Mini Pizza	CHF 3.50 pro Stück
Mini Flammkuchen	CHF 3.00 pro Stück
Blätterteig mix (Pizza, Wurst, Frischkäse, Schinkentasche) (4 Stück pro Person)	CHF 5.50 pro Person
Hausgemachte Pizzamuffins	CHF 5.50 pro Stück
Gebackene Fetazigarren	CHF 4.00 pro Stück
Dim Sum Zitronengras Poulet (2 Stück pro Person)	CHF 5.50 pro Person
Dim Sum Edamame, Miso, Spinat  (2 Stück pro Person)	CHF 5.50 pro Person
Gyoza mit Poulet und Shitake (2 Stück pro Person)	CHF 8.50 pro Person
Gyoza mit Edamame und Karotten  (2 Stück pro Person)	CHF 8.50 pro Person
Pikante Curry-Erbsentaschen	CHF 7.00 pro Stück
Hausgemachte Rindshackfleischbällchen (3 Stück pro Person)	CHF 8.00 pro Person



Klassische Poulet-Paella 🌾 (80g pro Person)	CHF 7.50 pro Person
Panierte mini Schweineschnitzel (60g pro Person)	CHF 6.50 pro Person
Poulet Yakitorispiessli mit einer Honig-Sojamarinade (2 Stück pro Person)	CHF 7.00 pro Person
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise 🌾 (80g pro Person)	CHF 18.00 pro Person
Rindsstroganoff mit seiner Garnitur 🌾 (80g pro Person)	CHF 15.00 pro Person
Wildhackbraten mit Spätzli (Okt.-Feb.) (80g pro Person)	CHF 16.00 pro Person
Grillierte Lammkoteletts mit Chimichurri 🌾 (60g pro Person)	CHF 17.00 pro Person
Sautierte Eglifilets an Zitronensauce 🌾 (60g pro Person)	CHF 9.00 pro Person
Gebratene Riesencrevetten auf Asiagemüse (2 Stück pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Kartoffelgratin 🌾 (80g pro Person)	CHF 4.00 pro Person
Klassische Gemüse-Paella 🌿 🌾 (100g pro Person)	CHF 7.00 pro Person
Orientalischer Pilawreis 🌿 🌾 (80g pro Person)	CHF 4.00 pro Person
Saisonale hausgemachte Pasta (vegetarisch) 🌿 (100g pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Saisonaler sämiger Risotto 🌾 (100g pro Person)	CHF 7.50 pro Person
Glasiertes Marktgemüse 🌿 🌾 (100g pro Person)	CHF 6.00 pro Person
Spanische Gemüsetortilla mit Knoblauchaioli 🌾 (60g pro Person)	CHF 7.50 pro Person
Käsespätzli (80g pro Person)	CHF 7.50 pro Person

Süssspeisen

Tiramisu serviert im Glas	CHF 5.00 pro Stück
Windbeutel mit Vanillecrème	CHF 3.50 pro Stück
Orangensalat mit Datteln 🌿 🌾	CHF 4.00 pro Stück
Zweierlei Tobleronemousse 🌾	CHF 5.00 pro Stück
Mini Cupcakes mit Buttercrème	CHF 5.00 pro Stück
Hausgemachte Macaron Variation 🌾	CHF 4.00 pro Stück
Schwarzwälder serviert im Glas	CHF 8.00 pro Stück
Limetten-Joghurtmousse serviert im Glas	CHF 8.00 pro Stück
Quarkcrème mit Aprikosenkompott	CHF 8.00 pro Stück
Haselnuss-Karamellmousse	CHF 8.00 pro Stück
Himbeer-Joghurtcrème	CHF 8.00 pro Stück
Hausgemachter Cheesecake	CHF 4.50 pro Stück
Glacebecher Variation by «KALTE LUST» 🌿 🌾	CHF 3.50 pro Stück