



Apérovorschläge



**Kultur & Kulinarik
unter einem Dach**

Apéro Empfehlungen

Apéro 1

Diverse Crostini
Grissini mit Parmaschinken umwickelt
Marinierte Oliven
Parmesanwürfel

CHF 13.50 pro Person

Apéro 2

Diverse Crostini
Ratatouille Tatar mit Krevetten
Grissini mit Parmaschinken umwickelt
Couscous – Minze – Salat mit Pouletspiessli
Quiche Lorraine

CHF 19.00 pro Person

Apéro 3

Kleiner Crevettencocktail im Glas
Gemüsestangen mit verschiedenen Dipsaucen
Kleine Brötchen gefüllt mit Grillgemüse, Salami, Rohschinken
Diverse Crostini
Satayspiesschen mit Erdnussauce
Fleischnäpfe an BBQ – Sauce
Fregola Sarda mit Spinat

CHF 29.00 pro Person

Apéro 4

Im Knusperteig gebackene Riesengarnelen mit Dip
Tomaten – Mozzarella – Spiesschen
Linsenhummus mit Pitabrot
Diverse Crostini
Quiche Lorraine
Satayspiesschen mit Erdnussauce
Thunfischwraps
Hausgemachte Meatballs mit Dip
Vollkornbrötchen mit Roastbeef und Sauce Tatar
Gurkenschiffchen mit Frischkäsefüllung
Marinierte Oliven und Parmesanwürfel

CHF 36.00 pro Person

Alle Preise sind in CHF, inkl. 7.7% MwSt

Apéro Empfehlungen

Apéro 5

Diverse Crostini
 Vollkornbrötli mit Roastbeef und Sauce Tatar
 Kleine Brötli mit Rohschinken und Sprossen
 Hausgemachte Meatballs mit Dipsauce
 Auberginen – Sticks frittiert mit Honig und Kräutern, Joghurt
 Ratatouille – Tatar mit gebratener Riesengarnele
 Wraps mit Rauchlachs und Erbsenpüree
 Gurkenschiffchen mit Frischkäse
 Risotto Saisonal
 Suppe zum Schöpfen Saisonal
 Fregola Sarda mit Spinat
 Satayspiesschen mit Erdnussauce
 Diverse Mousses und Cremes im Glas
 Blechkuchen

Preis pro Person CHF 46.00

Nachhaltig & Regional

Fregola Sarda mit Spinat, Zitronen und Feta^{Bio}
 Focaccia mit Olivenöl und Kräutern^{regional} und Rucola
 Gassler's Bäckerbrot mit diversen Aufstrichen^{regional} vegetarisch
 Risotto^{Bio}
 Gefüllte Minibrötli^{regional} mit Grillgemüse
 Kartoffeln – Kohlrabi in Schälchen^{regional}
 Randenbällchen auf Cous – Cousbeet^{Bio}
 Linsenhummus^{Bio} mit Pitabrot^{regional}
 Auberginen – Sticks frittiert mit Honig und Kräutern, Joghurt^{Bio}
 Fruchtsalat in Schälchen^{Max Havelaar}
 Hausgemachter Blechkuchen^{Bio}

Preis pro Person CHF 35.00

Alle Preise sind in CHF, inkl. 7.7% MwSt

Apéro Komponenten

Crostini

Frischkäse	3.50
Thon	3.50
Schinken	3.50
Salami	3.50
Rohschinken	4.00
Olivenpaste	3.50
Lachs	4.00
Tomaten	3.50

Canapés

Sellerie	5.00
Ei	5.00
Thon	5.00
Schinken	5.00
Salami	5.00
Crevetten	5.00
Chorizzo	5.00
Beefsteak Tatar	5.00
Lachs	5.50

Wraps

Lachs und Frischkäse	5.00
Thon	5.00
Poulet Curry	5.00

Tatar im Löffel (pro Stück)

Rindfleisch, Rauchlachs, Crevetten, geräuchertes Geflügel, geräucherte Forelle	6.00
---	------

Gefüllte Brötli (pro Stück)

Thon, Frischkäse, Schinken, Salami, Ei	5.00
Lachs, Rohschinken	5.00

Gemüse-Dips (pro kleine Schale)

Stangensellerie, Gurken, Karotten, Bierrettich und Peperoni	5.50
---	------

Wählen Sie aus folgenden Saucen:

Cocktail, Tomaten, Curry, Knoblauch oder Tatar

Mediterran

Portion gemischte Oliven	6.00
Grilliertes Gemüse	6.00
Jalapenos	5.00
Couscous	4.50
Humus	5.50

Alle Preise sind in CHF, inkl. 7.7% MwSt

Suppen in der Tasse serviert	6.00
Solothurner Weissweinsuppe	
Tomatensuppe	
Gemüsesuppe	
Rüebli – Orangensuppe	
Spargelcremesuppe (Saison)	
Kürbissuppe (Saison)	
Gazpacho (kalte Sommersuppe)	
Melonenkaltschale (kalte Sommersuppe)	
Häppchen (pro Stück)	
Kalt	
Tomaten – Mozzarella – Basilikum – Spiessli	3.00
Crevettencocktail im Gläsli serviert	5.00
Lachs – Blinis mit Sauerrahm	5.00
Marinierte Tunfischröllchen mit Meerrettich gefüllt	5.00
Dörripflaumen im Speckmantel	2.00
Chips & Nüssli	3.00
Warm	
Schinkengipfeli	3.50
Käseküchlein	2.50
Pouletspiessli / Erdnusssauce	3.00
Mini Burger	5.00
Meatball	2.50
Frühlingsrolle / sweet & sour Sauce	2.50
Samosa	2.50
Dessertvariationen im Gläsli	6.00
Diverse Mousse (Schokolade, Beeren, Orangen)	
Gebrannte Crème	
Süssmostcrème	
Tiramisu	
Panna cotta mit Früchtecoulis	
Fruchtsalat	
Früchtespiessli	

Alle Preise sind in CHF, inkl. 7.7% MwSt