

# Aperovorschläge

## Der besondere Aperero

---

Saisonale, kleine Häppchen kreativ in Schälchen und Löffelchen angerichtet, ab 15 Personen

Wählen Sie nach Ihrem Geschmack:

- Vitello Tonnato
- Gravad Lax
- Gemüsetartar von Caponata
- Tomaten und Mozzarella
- Feige mit Rohschinken
- Melone mit Rohschinken
- Crevetten mit Avocado
- Currykürbiswürfel (Saison)
- Scharfes Bohnengemüse
- Eingelegte Dörrpflaumen mit Speck umwickelt und gebraten

Pro Stück CHF 3.20

### Häppli aus Regionalprodukten ab 40 Personen

Da die Beschaffung der Produkte komplizierter ist, müssen diese Aperitifbeilagen mindestens drei Wochen vor dem Anlass bestellt werden. Die Verfügbarkeit kann nicht garantiert werden.

- Forellenmousse mit Rauchforelle aus Krälligen mit Dörräpfeln vom Gummenhof serviert auf Toast
- Selzacher Umgangspastete
- Apfel-Lauchcocktail mit Thaler Mostbröckli
- Solothurn Wysuppe im Shotglas
- Subiger Spargelgratin (Saison)
- Käse-Wurstsalat mit Passwang Mutschli aus der Käserei Reckenkien, Oetterli-Essig und Kaltgepresstes Solothurner Rapsöl

p.P. Fr. 23.00

## Aperopauschalen ohne Getränke

---

### Italienischer Apero

(ab 10 Personen)

Bruschetta  
Focaccia  
Gemüsedipp  
Oliven  
Gedörrte Tomaten  
Gebratenes Gemüse

pro Person CHF 12.00

### Französischer Apero

(ab 25 Personen)

Flammkuchen  
Quiche Lorraine  
Weissbrot mit Terrine  
Gemüsedipp  
Blätterteiggebäck mit Kräutern

pro Person CHF 13.00

### Antipastibuffet

(ab 30 Personen)

Bruschetta  
Focaccia  
Gemüsedipp  
Diverse Crostini mit Tomaten, Oliven,  
Stockfisch oder Hühnerleber  
Crevetten mit Fenchel  
Wassermelone (Saison)  
Oliven  
Gedörrte Tomaten  
Gebratenes Gemüse  
Gebratene Pilze

pro Person CHF 18.50

### Asiatischer Apero

(ab 40 Personen)

Verschiedene Dim Sum  
Satespiesschen mit Erdnussauce  
Riesencrevetten im Tempurateig  
Frühlingsrollen mit Chili-Sesamsauce  
Nigiri Sushi mit Thunfisch  
Yakitorri (gegrillte Spiesschen scharf)  
Krabbenküchlein mit Pak Choi Gemüse  
Knusprige Tofu-Teigtaschen  
Samosas und Singaras (gebackene  
Teigtaschen mit verschiedenen  
Füllungen)

pro Person CHF 32.50

### Tapasbuffet

(ab 40 Personen)

Hackfleischbällchen mit Tomaten  
Nierchen in Sherry  
Hühnerbrüstchen mit Minze  
Scharfe Salami und Rohschinken  
Thunfischtorte  
Crevettenomelette  
Kartoffeltortilla  
Blätterteigkrapfen mit Gemüse  
Perlzwiebeln mit Sherryessig  
Marinierte Peperoni  
Marinierte Karotten  
Oliven  
Gebratenes Gemüse

pro Person CHF 28.50

## Aperopauschalen mit Getränken

---

### Kleine Pauschale (regional)

(ab 15 Personen)

Salziger Vullykuchen  
Gemüsedipp mit Quittendipp  
und Solothurner Vinaigrette

\*\*\*

1 dl Schaffisser

oder

2 dl Apfelsaft vom Bauernhof

Mineralwasser

pro Person CHF 14.00

### Grosse Pauschale

(ab 20 Personen)

Je 1 Crostini mit Hühnerleber, Oliven  
und Tomaten

Focaccia, Marinierte Oliven

Gebratenes Gemüse

Gebratene Pilze

\*\*\*

1,5 dl Regaleali Bianco aus Sizilien

oder

2 dl Orangensaft/Mineralwasser

pro Person CHF 18.50

## Apero zum Selberzusammenstellen

Flammkuchen grosses Blech (8 – 10 Personen)	pro Blech	32.00
Vullykuchen, süss, salzig oder mit Speck	Kuchen	19.50
Blätterteiggebäck und Kräuterbrot	pro Person	5.00
Schinkengipfeli /Chäschüechli	pro Stück	2.80
Diverse Canapés klein	pro Stück	2.80
Marinierte Oliven und gedörrte Tomaten	pro Person	3.50
Hobelkäse	100 gr.	11.50

## Getränke

---

Diverse Fruchtbowlen ohne Alkohol nach Saison	Liter	26.00
Diverse Fruchtbowlen mit Alkohol nach Saison	Liter	35.00
Bicicletta (Weisswein, Campari, Orangensaft, Limonade)	Liter	32.00
Orangensaft	Liter	10.00
Henniez	Liter	9.50
Hiesiger Apfelsaft	Liter	10.00

Unsere Weine ersehen Sie aus unserer aktuellen Weinkarte.