

Aperovorschläge

Der besondere Aperero

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

Wählen Sie nach Ihrem Geschmack:
(Mindestbestellmenge pro Einheit 12 Stück)

- Zuchttikaviar mit Sprinzespuma
- Vitello Tonnato
- Gravad Lax
- Gemüsetartar von Caponata
- Tomaten und Mozzarella
- Feige mit Rohschinken
- Spinattartelettes mit Hüttenkäse
- Melone mit Rohschinken
- Crevetten mit Avocado
- Eingelegte Dörrpflaumen mit Speck umwickelt und gebraten
- Fenchel-Orangensalat mit Datteln
- Mini Cordon bleu mit Kartoffelsalat (Stk. Fr. 5.00)

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 gerösteter Brotscheibe
- Selzacher Umgangspastete
- Apfel-Lauchcocktail mit Thaler Mostbröckli
- Solothurn Wysuppe im Shotglas
- Subiger Spargelgratin (Saison)
- Mini Raclette mit Kartoffel
- Käse-Wurstsalat mit Passwang Mutschli aus der Käserei Reckenkien, Oetterli-
Essig und Kaltgepresstes Solothurner Rapsöl

p.P. Fr. 24.00

Aperopauschalen ohne Getränke

Französischer Aperero
(ab 25 Personen)

Flammkuchen
Lauch Quiche
Weissbrot mit Terrine
Gemüsedipp
Burgunder Käsewindbeutel

pro Person CHF 13.50

Italienischer Aperero
(ab 10 Personen)

Bruschetta
Focaccia
Gemüsedipp
Oliven
Gedörrte Tomaten
Gebratenes Gemüse

pro Person CHF 12.50

Asiatischer Aperero
(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

Antipastibuffet
(ab 30 Personen)

Bruschetta
Focaccia
Tomaten-Mozarella im Shotglas
Crostini mit Tomaten, Oliven oder
Hühnerleber
Crevetten mit Fenchel
Wassermelone (Saison)
Oliven, Gedörrte Tomaten
Zuchettiküchlein
Gebratenes Gemüse
Gebratene Pilze

pro Person CHF 19.50

Variante zusätzlich mit Coppa-
Rohschinken, Salami und Mortadella
(total 80gr.) und 2 versch. Brote

pro Person CHF 32.00

Tapasbuffet
(ab 40 Personen)

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

pro Person CHF 29.80

Aperopauschalen mit Getränken

Kleine Pauschale (regional)
(ab 15 Personen)

Salziger Vullykuchen
Gemüsetäbchen mit
Süss-Saurem Apfeldipp

1 dl Schaffisser
oder
2 dl Apfelsaft vom Bauernhof
Mineralwasser

pro Person CHF 14.50

Grosse Pauschale
(ab 20 Personen)

Je 1 Crostini mit Hühnerleber, Oliven
und Tomaten
Foccacia, Marinierte Oliven
Spiessli von Tomaten und Mozzarella
Gebratene Pilze

1,5 dl Regaleali Bianco aus Sizilien
oder
2 dl Orangensaft/Mineralwasser

pro Person CHF 18.80

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
Schinken-Käse Hefeschnecken	4 Stk	5.50

Getränke

Diverse Fruchtbowlen ohne Alkohol nach Saison	Liter	28.00
Diverse Fruchtbowlen mit Alkohol nach Saison	Liter	36.00
Biccioletta (Weisswein, Campari, Orangensaft, Limonade)	Liter	33.00
Orangensaft	Liter	10.00
Henniez	Liter	9.80
Hiesiger Apfelsaft	Liter	10.00

Unsere Weine ersehen Sie aus unserer aktuellen Weinkarte.