



Apéro Angebot für Gruppen

Die Mindestkonsumation (Food) liegt bei CHF 130.- pro Gruppe

Die Fleisch- und Käseplatten sowie die Eingelegten, Rohkost und Gebackene Köstlichkeiten lassen sich je nach Wunsch frei kombinieren.

Die Packages stehen in verschiedenen Grössen zur Auswahl und lassen sich ebenfalls individuell zusammenstellen.

Optional kann ein Package auch vegetarisch bestellt werden.

Bitte beachte bei der Auswahl, dass es sich bei den Personenangabe um einen Durchschnittswert handelt.

Falls deine Gäste sehr grossen Hunger mitbringen, wähle ein grösseres Package aus oder bestelle zusätzliche Köstlichkeiten.

Falls du Gäste mit Allergien oder Intoleranzen hast, bitten wir dich uns diese bei der Bestellung anzugeben.

PACKAGES

Matrosen Package 1 (für ca. 15 Personen)

Gemischte Platte mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami

Verschiedene Weich-, Halbhart- und Hartkäsesorten

30 Stück gemischte Teigtäschchen

2 Schalen Eingelegtes Gemüse

2 Schalen Gemüsefingerfood mit Sauerrahm-Kräutersauce

2 Schalen Parmesan-Cracker

Hausgemachtes Focaccia mit Olivenöl und Tomatendip

Marinierte Oliven, geröstete Nüsse, aufgeschnittene Melone

530.-

In Kapitäns Kombüse Package (für ca. 25 Personen)

2 Gemischte Platten mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami

Verschiedene Weich-, Halbhart- und Hartkäsesorten

50 Stück gemischte Teigtäschchen

4 Schalen Eingelegtes Gemüse

4 Schalen Gemüsefingerfood mit Sauerrahm-Kräutersauce

6 Schalen Parmesan-Cracker

Hausgemachtes Focaccia mit Olivenöl und Tomatendip

Marinierte Oliven, geröstete Nüsse, aufgeschnittene Melone

760.-

Matrosen Package 2 (für ca. 20 Personen)

Gemischte Platte mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami

Verschiedene Weich-, Halbhart- und Hartkäsesorten

40 Stück gemischte Teigtäschchen

3 Schalen Eingelegtes Gemüse

3 Schalen Gemüsefingerfood mit Sauerrahm-Kräutersauce

4 Schalen Parmesan-Cracker

Hausgemachtes Focaccia mit Olivenöl und Tomatendip

Marinierte Oliven, geröstete Nüsse, aufgeschnittene Melone

640.-

Seebad Mezze (ab 10 Personen)

Hausgemachtes Hummus und Baba Ganoush

Couscous Salat mit Limette und Minze

Pikante Köfte Spiess vom Schweizer Rind

Im Haus eingelegtes Gemüse

Gefüllte Teigtäschli

Pita Brot

Labneh mit frischen Kräutern

Feta Käse, Marinierte Oliven und Melone

38.- pro Person



FLEISCH- & KÄSEPLATTEN

Anzahl Personen Empfehlung

Gemische Fleisch- und Käseplatte mit Brotkorb

*Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami und Aufschnitt
Verschiedene Weich-, Halbhart- und Hartkäsesorten.
Trauben, Nüsse, Früchtebrot, Trockenfrüchte, Brot*

150.-

10

Gemischte Fleischplatte mit Brotkorb

*Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami und Aufschnitt
Trauben, Nüsse, Früchtebrot, Trockenfrüchte, Brot*

135.-

10

Gemischte Käseplatte mit Brotkorb

*Verschiedene Weich-, Halbhart und Hartkäsesorten
Trauben, Nüsse, Früchtebrot, Trockenfrüchte, Brot*

135.-

10

EINGELEGTES UND ROHKOST

Gemüse Fingerfood mit Sauerrahm-Kräuter Dip

9.50

3-5

Im Haus eingelegtes Gemüse

8.-

3-5

Hausgeröstete Nussmischung

8.-

3-5

Aufgeschnittene Wassermelone

8.-

3-5

Marinierte Oliven

8.-

3-5

GEBACKENES

Knusper Apéro (warm)

Hausgemachte Teigtäschchen mit Fleisch- und Vegetarischer Füllung
Dazu eine rassige Dip-Sauce und Früchterelish

1 Stk 3.-

15 Stk 40.-

30 Stk 75.-

45 Stk 110.-

90 Stk 210.-

Kuchen

Schoggikuchen mit Beerengarnitur

59.-

10-12

Hausgemachter Cake mind. 48h Vorlaufzeit

(je nach Angebot: Mohn, Zitronen, Espresso Schokolade, Rüebli)

49.-

10-12

"Bring your own" Cake - mit Table Top von uns

30.-

"Bring your own" Cake - ohne Table Top von uns

20.-