



## Apéro Angebot für Gruppen

Die Mindestkonsumation (Food) liegt bei CHF 130 pro Gruppe  
Die Fleisch- und Käseplatten sowie der Mini Apéro lassen sich je nach Wunsch frei kombinieren. Die Packages stehen in verschiedenen Grössen zur Auswahl und lassen sich ebenfalls individuell zusammensetzen. 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 Mini Apéros. 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 Saisonales Antipasti  
2 Schalen Gemüsefingerfood mit Sauerrahm-Kräutersauce  
2 Schalen Käsestangen & Grisini  
Hausgemachtes Focaccia mit Olivenöl  
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 Saisonales Antipasti  
4 Schalen Gemüsefingerfood mit Sauerrahm-Kräutersauce  
6 Schalen Käsestangen & Grisini  
Hausgemachtes Focaccia mit Olivenöl  
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 Saisonales Antipasti  
3 Schalen Gemüsefingerfood mit Sauerrahm-Kräutersauce  
4 Schalen Käsestangen & Grisini  
Hausgemachtes Focaccia mit Olivenöl  
Marinierte Oliven, geröstete Nüsse, aufgeschnittene Melone*

640.-

#### **Seebad Mezze (ab 10 Personen)**

*Hausgemachtes Hummus und Baba Ganoush  
Couscous Salat mit Limette und Minze  
Köfte mit Schweizer Rind- & Lammfleisch  
Falafel mit Tahini-Sauce  
Im Haus eingelegtes Gemüse  
Gefüllte Teigtäschli  
Pita Brot  
Labneh-Dip mit frischen Kräutern  
Feta Käse, Marinierte Oliven, aufgeschnittene Melone*

43.- pro Person



## FLEISCH- & KÄSEPLATTEN

**Gemische Fleisch- und Käseplatte mit Brotkorb** 150.-

*Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami und Aufschnitt*

*Verschiedene Weich-, Halbhart- und Hartkäsesorten.*

*Trauben, Nüsse, Früchtebrot, Trockenfrüchte, Brot*

**Gemischte Fleischplatte mit Brotkorb** 135.-

*Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami und Aufschnitt*

*Trauben, Nüsse, Früchtebrot, Trockenfrüchte, Brot*

**Gemischte Käseplatte mit Brotkorb** 135.-

*Verschiedene Weich-, Halbhart und Hartkäsesorten*

*Trauben, Nüsse, Früchtebrot, Trockenfrüchte, Brot*

## GEBACKENES

**Knusper Apéro (warm)**

*Hausgemachte Teigtäschchen mit Fleisch- und Vegetarischer Füllung*

*Dazu eine rassige Dip-Sauce*

*15 Stk 40.- / 30 Stk 75.- / 45 Stk 110.- / 90 Stk 210 / Einzelpreis 3.- pro Stk*

## EINGELEGTES UND ROHKOST

Gemüse Fingerfood mit Sauerrahm-Kräuter Dip 9.50.-

Im Haus eingelegtes Gemüse 8.-

Hausgeröstete Nussmischung 8.-

Aufgeschnittene Wassermelone 8.-

Marinierte Oliven 8.-

Käsestangen & Grisini 8.-

## Kuchen

Schoggikuchen mit Beerengarnitur 59.-

Hausgemachter Cake *mind 48h Vorlaufzeit*

*Mohn, Zitrone, Espresso Schokolade, Rüeblì* 49.-

"Bring your own" Cake - mit Table Top von uns 30.-

"Bring your own" Cake - ohne Table Top von uns 20.-