

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 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 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, Brot
30 Stück gemischte Empanadas
2 Schalen eingelegtes Gemüse
2 Schalen Gemüsefingerfood mit Sauerrahm-Kräutersauce
2 Schalen Käsestangen & Grisini
Hausgemachtes Focaccia mit Tomaten, Oliven & Kräuter
Marinierte Oliven, geröstete Nüsse, aufgeschnittene Melone*

530.-

In Kapitäns Kombüse Package (für ca. 25 Personen)

*Gemischte Platte mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami
Verschiedene Weich-, Halbhart- und Hartkäsesorten, Brot
50 Stück gemischte Empanadas
4 Schalen eingelegtes Gemüse
4 Schalen Gemüsefingerfood mit Sauerrahm-Kräutersauce
6 Schalen Käsestangen & Grisini
Hausgemachtes Focaccia mit Tomaten, Oliven & Kräuter
Marinierte Oliven, geröstete Nüsse, aufgeschnittene Melone*

760.-

Matrosen Package 2 (für ca. 20 Personen)

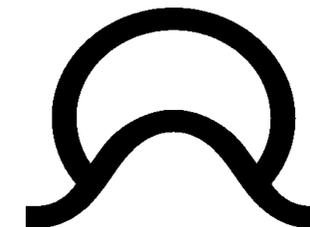
*Gemischte Platte mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami
Verschiedene Weich-, Halbhart- und Hartkäsesorten, Brot
40 Stück gemischte Empanadas
3 Schalen eingelegtes Gemüse
3 Schalen Gemüsefingerfood mit Sauerrahm-Kräutersauce
4 Schalen Käsestangen & Grisini
Hausgemachtes Focaccia mit Tomaten, Oliven & Kräuter
Marinierte Oliven, geröstete Nüsse, aufgeschnittene Melone*

640.-

Seebad Mezze (ab 10 Personen)

*Hausgemachtes Hummus mit Pita Brot
Couscous Salat mit Limette und Kräuter
Gerösteter Blumenkohl mit Kichererbsen und Minze
Köfte aus Schweizer Rind- & Lammfleisch
Falafel mit Tahini-Sauce
Im Haus eingelegtes Gemüse
Gefüllte Teigtäschli
Tsatsiki
Marinierte Oliven, Feta Käse, aufgeschnittene Melone*

43.- pro Person



FLEISCH- & KÄSEPLATTEN

Gemische Fleisch- und Käseplatte mit Brotkorb

Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami und Aufschnitt

Verschiedene Weich-, Halbhart- und Hartkäsesorten.

Trauben, Nüsse, Früchtebrot, Trockenfrüchte, Brot

150.-

Gemischte Fleischplatte mit Brotkorb

Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami und Aufschnitt

Trauben, Nüsse, Früchtebrot, Trockenfrüchte, Brot

135.-

Gemischte Käseplatte mit Brotkorb

Verschiedene Weich-, Halbhart und Hartkäsesorten

Trauben, Nüsse, Früchtebrot, Trockenfrüchte, Brot

135.-

GEBACKENES

Empanadas (warm)

Teigtäschchen mit Fleisch- und Vegetarischer Füllung

Dazu eine 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.-

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*

49.-

Mohn, Zitrone, Espresso Schokolade, Rüeblli

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

30.-

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

20.-