



vor, auf und nach der Runde Apero-Apero Riche

1. Welcome Desk
2. Zwischen Verpflegung
3. Apero Fingerfood kalt
4. Apero Fingerfood warm
5. Suppen
6. Dessert

1. Welcome Desk

Diverses am Empfang zum kombinieren

- Diverse PET Getränke 5dl. 5.-
- Heissgetränke (Café, Espresso, Tee) 4.-
- Diverse Energy Riegel mit oder ohne Schoggi 1,5
- Grosser Früchtekorb p.Stk. 2.-
- Gipfeli 2.-

2. Zwischenverpflegungen

Ganzes Baquette ca.50cm (6 Personen) zum selber schneiden....

- Mit Aufschnitt, Salat, Tomaten und Gurken 34.-
- Mit Aufschnitt, Käse, Salat, Tomaten und Gurken 39.-
- Mit Käse, Salat, Tomaten und Gurken 35.-
- Mit Rohschinken, Salat, Tomaten und Gurken 45.-

Spezielle Baquettes nach Wahl müssen wir definieren, möglich ist alles...

Päarli Wienerli mit Huusbrot und Senf paar 9.-

Weisswürschtli mit Händlmeier Senf und Brezn paar 16.-

Tip: Bratwurst vom Grill mit Huusbrot und Senf (+Grilleur 300.-) stk. 9.-

Tip: Cervelat oder Schweinsbratwurst vom Grill mit Huusbrot und Senf (+Grilleur 300.-) stk. 9.-

Hausgemachte Hacktätschli (Frikadelle) mit Huusbrot und Senf stk. 9.-

NEU: Hausgemachte Ham/Cheeseburger zum selber zusammenstellen alles ist vorbereitet (+Koch 300.-) stk. 11.-

NEU: Hausgemachte Pizza direkt an der Zwischenverpflegung 20cm vorher definieren (+Koch 300.-) ab stk. 11.-

Hausgemachter Kartoffelsalat als Beilage oder nur so.... p.P 8.-

Hausgemachtes Birchermüssli p.P 8.-

Pastaplausch „Zwischenverpflegung“ (Bolo, Napoli, Pesto) p.P 15.-

Älpler Macaronen „Zwischenverpflegung“ mit Röstzwiebeln p.P 15.-

Weisswein Risotto „Zwischenverpflegung“ p.P 15.-

Steinpilzrisotto „Zwischenverpflegung“ p.P 15.-

Linsensuppe mit Speck	p.P 9.-
Bündner Gerstensuppe Vegi	p.P 11.-
Bündner Gerstensuppe	p.P 14.-
Tomatensuppe	p.P 11.-
Goulaschsuppe „Pikant“	p.P 16.-
Waldpilzsuppe	p.P 11.-
Cazpacho oder Gurkensüppchen kalte Iberische „Art“	p.P 11.-
Bouillon (Gemüse oder Rind)	p.P 6.-

!!!Wienerli zu den Suppen plus 5.-stk.!!!

Grosser, dekorativer Früchtekorb	
Äpfel, Bananen, Saisonfrüchte	79.-
Einzelne Früchte wie Äpfel, Bananen, Saisonfrüchte	2.5-
Schoggi wie Mars, Snickers, und Twix	2.5-
Energy Riegel Ovi Riegel, Isostar etc.	2.5-

Früchte und Riegel werden nach Konsumation abgerechnet.

3. **Apero Fingerfood „kalt“ (Stückpreise)**

Marinierte Oliven (Schälchen)	6.-
Linsensalat mit geräucherter Entenbrust (auf dem Löffel serviert)	6.-
Beef Tartar (Schälchen)	7.-
Fisch-Apfel Tartar ...Je nach Fang (Schälchen)	6.-
Lachs Tartar (auf Focaccia)	7.-
Kleiner Caprese mit Daddeltomaten, Mozzarellakügelchen und Basilikum (im Schälchen serviert)	8.-
Kleiner Feinschmeckersalat mit Pouletstreifen, Croutons und Daddeltomaten (im Schälchen serviert)	8.-
Laab Gai Salat „Thai Style“ mit Poulet Thai Gemüse & more (im Schälchen serviert)	9.-
Tomaten-Mozzarella-Spieß	stk. 5.-
Mit Rohschinken umwickelte Melone (Sommer)	6.-
NEU: Bündner Brättli nach Wunsch bestückt	PR-Anfrage
Crostini mit frischen Tomaten und Basilikum	stk. 5.-
Crostini mit Grillgemüse (Peperoni, Aubergine, Zucchini)	stk. 5.-
Crostini mit Oliventapenade	stk. 5.-
Crostini mit Oliventapenade und Trockenfleisch	stk. 5.-
Crostini mit fein geschnittenem Roastbeef , Sauce Tartare	stk. 7.-
Canapé mit Rinds-Tatar (Klassiger)	stk. 7.-
Canapé mit Frischkäse und Kräutern	stk. 5.-
Canapé mit Rauchlachs	stk. 7.-
Riesenkrevetten an süß-saurer Sauce (im Glas serviert)	6.-

4. **Apero Fingerfood „warm“ (Stückpreise)**

Französischer Zwiebelkuchen	stk. 7.-
Mini Chäschüechli	stk. 3.-
Mini Schinkengipfeli	stk. 3.-
Kartoffel-Lauch Quiche	stk. 7.-
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	stk. 6.-
Crevette im Tempurateig (im Glas serviert) mit sweet-Chilli-sauce	7.-
Fleischbällchen mit scharfer Tomatensauce (kl. Portion)	7.-

5. **Suppen (Shot-Version)**

Erbsensuppe mit Pfefferminze (Espressotasse)	5.-
Linsensuppe (Espressotasse)	5.-
Tomaten / Tomatencremesuppe (Espressotasse)	5.-
Goulaschsuppe „Pikant“ (Espressotasse)	7.-
Kürbissuppe (Espressotasse; Herbst/Winter)	5.-
Waldpilzsuppe (Espressotasse; Herbst/Winter)	5.-

6. **Dessert** (Grössen werden preislich angepasst)

Panna cotta	5.-
Diverse Moussè	5.-
Tiramisù diverse	5.-
Karamel-Crème	5.-
Fruchtsalat Marktfrisch	5.-
Schokoladenkuchen	6.-
Cheese cake	6.-
Crème Bruleé	5.-
Diverse Glacé nach Wahl (Schoggi, Erbeer, Vanille uvm.)	4.-

Weitere Wünsche, überhaupt kein Problem, wir sind für alles offen und beraten Sie gerne.