



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

2. Zwischenverpflegungen

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

- Mit Aufschnitt, Salat, Tomaten und Gurken 29.-
- Mit Aufschnitt, Käse, Salat, Tomaten und Gurken 33.-
- Mit Käse, Salat, Tomaten und Gurken 30.-
- Mit Rohschinken, Salat, Tomaten und Gurken 39.-

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

Päärli Wienerli mit Huusbrot und Senf paar 9.-

Weisswürschtli mit Händlmeier Senf und Brezn paar 16.-

Tip: Bratwurst vom Grill mit Huusbrot und Senf stk. 8.-

Tip: Cervelat oder Schweinsbratwurst vom Grill mit Huusbrot und Senf stk. 7.-

Hausgemachte Hacktätschli (Frikadelle) mit Huusbrot und Senf stk. 7.-

NEU: Hausgemachte Ham/Cheeseburger zum selber zusammenstellen alles ist vorbereitet stk. 10.-

NEU: Hausgemachte Pizza direkt an der Zwischenverpflegung 20cm vorher definieren ab stk. 10.-

Hausgemachte Gemüsetätschli mit Huusbrot stk. 6.-

Hausgemachter Kartoffelsalat als Beilage oder nur so.... p.P 6.-

Hausgemachtes Birchermüssli p.P 6.-

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

Äpler Macaronen „Zwischenverpflegung“ mit Röstzwiebeln p.P 9.-

Weisswein Risotto „Zwischenverpflegung“ p.P 9.-

Steinpilzrisotto „Zwischenverpflegung“	p.P 11.-
Linsensuppe mit Speck	p.P 8.-
Bündner Gerstensuppe Vegi	p.P 8.-
Bündner Gerstensuppe	p.P 9.-
Tomatensuppe	p.P 7.-
Goulaschsuppe „Pikant“	p.P 10.-
Waldpilzsuppe	p.P 8.-
Cazpacho oder Gurkensüppchen kalte Iberische „Art“	p.P 7.-
Bouillon (Gemüse oder Rind)	p.P 4.-
!!!Wienerli zu den Suppen plus 4.-stk.!!!	

Grosser, dekorativer Früchtekorb Äpfel, Bananen, Saisonfrüchte	59.-
Einzelne Früchte wie Äpfel, Bananen, Saisonfrüchte	2.-
Schoggi wie Mars, Snickers, und Twix	2.-
Energy Riegel Ovi Riegel, Isostar etc.	2.-
Früchte und Riegel werden nach Konsumation abgerechnet.	

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

Marinierte Oliven (Schälchen)	5.-
Linsensalat mit geräucherter Entenbrust (auf dem Löffel serviert)	4.-
Beef Tartar (Schälchen)	6.-
Fisch-Apfel Tartar ...Je nach Fang (Schälchen)	6.-
Lachs Tartar (auf Focaccia)	5.-
Kleiner Caprese mit Daddeltomaten, Mozzarellakügelchen und Basilikum (im Schälchen serviert)	7.-
Kleiner Feinschmeckersalat mit Pouletstreifen, Croutons und Daddeltomaten (im Schälchen serviert)	7.-
Laab Gai Salat „Thai Style“ mit Poulet Thai Gemüse & more (im Schälchen serviert)	8.-
Tomaten-Mozzarella-Spieß	stk. 4.-
Mit Rohschinken umwickelte Melone (Sommer)	5.-

NEU: Bündner Brättli nach Wunsch bestückt	PR-Anfrage
Lachs-Spinat-Roulade	stk. 5.-
Crostini mit frischen Tomaten und Basilikum	stk. 4.-
Crostini mit Grillgemüse (Peperoni, Aubergine, Zucchetti)	stk. 4.-
Crostini mit Oliventapenade	stk. 4.-
Crostini mit Oliventapenade und Trockenfleisch	stk. 5.-
Crostini mit fein geschnittenem Roastbeef , Sauce Tartare	stk. 5.-
Nigiri vom Roastbeef , „falsches Sushi“ Wasabi-Soja Jus	stk. 5.-
Canapé mit Rinds-Tatar (Klassiger)	stk. 6.-
Canapé mit Frischkäse und Kräutern	stk. 4.-
Canapé mit Rauchlachs	stk. 5.-
Riesenkrevetten an süss-saurer Sauce (im Glas serviert)	5.-

4. Apero Fingerfood „warm“ (stückpreise)

Französischer Zwiebelkuchen	stk. 5.-
Ragout Fin „Mini“	stk. 6.-
Kartoffel-Lauch Quiche	stk. 5.-
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	stk. 5.-
Crevette im Tempurateig (im Glas serviert) mit sweet-Chilli-sauce	5.-
Crevette im Panko- Mantel (im Glas serviert) Wasabi	5.-
Fleischbällchen mit scharfer Tomatensauce (kl. Portion)	5.-
Fischburger Mini	5.-
Verschiedene Sorten Ravioli (kl. Portion)	5.-

Bitte klären Sie die Sorten ab

5. Suppen (Shot-Version)

Erbsensuppe mit Pfefferminze (Espressotasse)	4.-
Linsensuppe (Espressotasse)	4.-
Tomaten / Tomatencremesuppe (Espressotasse)	4.-
Goulaschsuppe „Pikant“ (Espressotasse)	6.-
Kürbissuppe (Espressotasse; Herbst/Winter)	4.-
Waldpilzsuppe (Espressotasse; Herbst/Winter)	4.-
Cazpacho oder Gurkensuppe kalte Gemüsesuppen (Espressotasse)	4.-

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.-
Creme 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.