

Apéro-Vorschläge

Der kleine aber feine Apéro

- 1 Focaccia mundgerecht, gefüllt mit den besten Antipasti, Salumi*, Käse oder vegan
- 50gr Parmigiano Reggiano
- 40gr ofenfrische Focaccia nature
- 2 Antipast-Spiessli - mit Salumi* oder vegetarisch
- 1 Pizzetten - kleine Pizza mit Rinds-Salsiccia oder vegetarisch
- 1 Spinat-Feta-Tasche

CHF 19.50 pro Person



Der perfekte Apéro

- 2 Focaccia mundgerecht, gefüllt mit den besten Antipasti, Salumi*, Käse oder vegan
- 2 Pizzetten - kleine Pizza mit Rinds-Salsiccia oder vegetarisch
- 80gr Antipasti (sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Balsamico-Champignons, Salami Rustico, Prosciutto di Parma, Pecorino di Tartufo, Scamorza, Parmesan)
- 1 Crêpe-Röllchen mit Lachs & Frischkäse
- 1 Bresaola-Röllchen
- 60gr Focaccia nature
- 1 Spinat-Feta-Tasche
- ½ Brownie, Mohnkuchen oder Amaretti

CHF 29.50 pro Person

Der Apéro Riche

- 1 Focaccia mundgerecht, gefüllt mit den besten Antipasti, Salumi*, Käse vegan
- 100gr Antipasti (sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Balsamico-Champignons, Salami Rustico, Prosciutto di Parma, Pecorino di Tartufo, Scamorza, Parmesan)
- 60gr ofenfrische Focaccia nature
- 2 Pizzetten - kleine Pizza mit Rinds-Salsiccia oder vegetarisch
- 30gr zweierlei saisonales Hummus
- 1 Spinat-Feta-Tasche
- 1 saisonale Suppe oder Salat im Weckglas
- 1 Crêpe-Röllchen mit Lachs & Frischkäse
- 1 Bresaola-Röllchen
- 1 Mangoldroulade mit Tomatenfüllung
- ½ Brownie, Mohnkuchen oder Amaretti
- 1 Früchte-Tartelettes mit Vanillecreme

CHF 41.00 pro Person



Der Apéro zum selber zusammenstellen

| | |
|---|--------------|
| • Antipasti auf Platten (glutenfrei, vegan erhältlich) (sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Balsamico-Champignons, Salami Rustico (IT), Prosciutto di Parma (IT), Pecorino di Tartufo, Scamorza, Parmesan) | 9.50 / 100gr |
| • Antipast-Spiessli - mit Salumi oder vegetarisch (glutenfrei, vegan erhältlich) | 2.50 |
| • Antipasti-Caprese-Salat im Weckglas (glutenfrei) | 4.50 |
| • Focaccia nature (vegan) | 1.40 / 100gr |
| • Focaccias gefüllt mit Antipasti, Salumi oder Käse oder vegan (mundgerecht) | 2.50 |
| • Black Tiger Crevetten "EDEN" (VNM) mit Mangochutney im Weckglas (glutenfrei) | 7.50 |
| • Bresaola-Röllchen (IT) | 3.50 |
| • Crêpe-Röllchen mit Lachs (NOR) & Frischkäse | 3.50 |
| • Falafel mit Minz-Joghurt (glutenfrei, vegan) | 3.50 |
| • Gemüsesticks mit leckerem Dip im Weckglas (glutenfrei, vegan erhältlich) | 3.50 |
| • Gurken-Hummus-Häppchen (glutenfrei, vegan) | 2.50 |
| • Kichererbsen-Gemüse-Tätschli (glutenfrei, vegan) | 3.50 |
| • Mangoldroulade mit Tomatenfüllung (vegan) | 3.50 |
| • Pizzetten - kleine Pizza mit Salsiccia oder vegetarisch | 2.00 |
| • Pulpo-Salat (ESP) auf Blattspinat an Limettengremolata im Weckglas (glutenfrei) | 5.50 |
| • Rindstatar auf Wasabi-Grünteespiegel auf Chicorèblatt (glutenfrei) | 5.50 |
| • Roastbeef mit Sauce Tartar im Weckglas (glutenfrei) | 5.50 |
| • Saisonaler Salat im Weckglas (z.B. Couscous, Linsen, Ebly) (vegan erhältlich) | 4.50 |
| • Saisonale Suppe (kalt / warm) im Weckglas (glutenfrei, vegan erhältlich) | 4.50 / dl |
| • Spinat-Feta-Tasche | 3.00 |
| • Straciatella mit Pomodoro oder Randen (je nach Saison) im Weckglas (glutenfrei) | 5.50 |
| • Vitello Tonnato mit Kapern & Zitrone im Weckglas (glutenfrei) | 6.50 |
| • Zweierlei, saisonales Hummus (glutenfrei, vegan) | 1.20 |

Dessert

| | |
|--|------|
| • Früchte-Tartelettes mit Vanillecreme | 2.00 |
| • Panna Cotta im Weckglas (glutenfrei) | 4.50 |
| • Saisonales Frücthemousse im Weckglas (glutenfrei, vegan) | 4.50 |
| • Saisonaler Fruchtsalat im Weckglas (glutenfrei) | 4.00 |
| • Tiramisù classico im Weckglas | 4.50 |
| • Toblerone-Schoggimousse im Weckglas (glutenfrei) | 4.50 |
| • ½ Brownie | 2.50 |
| • ½ Mohnkuchen (glutenfrei) | 2.50 |
| • ½ Amaretti (glutenfrei) | 2.50 |
| • ½ Pastel de Nata | 3.00 |
| • ½ Schoko-Bananenmuffins (vegan & glutenfrei) | 2.50 |
| • 1 Süssigkeiten-Spiessli | 2.00 |

Hauptspeisen (ab 10 Personen)

- | | |
|--|-------|
| • Chili con carne / Chili sin carne | 18.50 |
| • Geschmorte Kalbskopfbäggli, mit Kartoffelgratin & Gemüse | 38.50 |
| • Linsendal | 14.50 |
| • Lasagne mit Rinds-Salsiccia-Bolognese | 16.50 |
| • Parmigiana di Melanzane (Auberginen-Lasagne) | 15.50 |

Infrastruktur

- | | |
|---|-------------|
| • Apériteller inkl. Gläserclip & Reinigung | 1.20 / Stk. |
| • Besteckrolle inkl. Stoffservietten | 3.50 / Stk. |
| • Hauptgangteller | 1.20 / Stk. |
| • Papierservietten | 0.10 / Stk. |
| • Suppentopf & -kelle inkl. Reinigung | 10.00 |
| • Tischtücher (Stoff, beige) | 9.00 / Stk. |
| • Wasserglas inkl. Reinigung (Gläserkorb à 30 Gläser) | 1.20 / Stk. |
| • Weinglas inkl. Reinigung (Gläserkorb à 25 Gläser) | 1.20 / Stk. |

Lieferungen

- | | |
|---|--------------|
| • Taxi Stadt St. Gallen / Wil an die Bordsteinkante | ab 19.00 |
| • Transport & Aufbau nach Aufwand durch unseren Service | 55.00 / Std. |

Das Frischfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, hauptsächlich von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen. Die Trockenfleischspezialitäten beziehen wir aus Italien.

Angaben pro Person. Änderungen sind vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt., exkl. Lieferung, Personal & Getränke.