

Apéro-Vorschläge

Der kleine aber feine Apéro

- 1 Focaccia mundgerecht, gefüllt mit den besten Antipasti, Salumi*, Käse oder vegan
- 50gr Antipasti (halbgetrocknete Cherrytomaten, Oliven, Balsamico-Champignons, Salami Rustico, Prosciutto di Parma, Pecorino di Tartufo, Scamorza, Parmesan)
- 1 Mangold-Crêperoulade mit Tomaten- & Parmesanfüllung
- 40gr ofenfrische Focaccia nature
- 1 Pizzette - kleine Pizza mit Pomodoro & Taleggio
- 1 Spinat-Feta-Blätterteigtasche

CHF 19.50 pro Person



Der perfekte Apéro

- 2 Focaccia mundgerecht, gefüllt mit den besten Antipasti, Salumi*, Käse oder vegan
- 1 Pizzette - kleine Pizza mit Pomodoro & Taleggio
- 80gr Antipasti (halbgetrocknete Cherrytomaten, Oliven, Balsamico-Champignons, Salami Rustico, Prosciutto di Parma, Pecorino di Tartufo, Scamorza, Parmesan)
- 1 Crêpe-Röllchen mit Lachs & Kräuterfrischkäse
- 1 Mangold-Crêperoulade mit Tomaten- & Parmesanfüllung
- 60gr Focaccia nature
- 1 Spinat-Feta-Blätterteigtasche
- ½ Brownie, Mohnkuchen oder Amaretti

CHF 29.50 pro Person



Der Apéro Riche

- 1 Focaccia mundgerecht, gefüllt mit den besten Antipasti, Salumi*, Käse oder vegan
- 100gr Antipasti (halbgetrocknete Cherrytomaten, Oliven, Balsamico-Champignons, Salami Rustico, Prosciutto di Parma, Pecorino di Tartufo, Scamorza, Parmesan)
- 60gr ofenfrische Focaccia nature
- 2 Pizzetten - kleine Pizza mit Pomodoro & Taleggio und Feta, Cipolle & Honig
- 1 Hummus, saisonal auf Baby Leaf Salat / Chicoreéblatt
- 1 Spinat-Feta-Blätterteigtasche
- 1 saisonale Suppe oder saisonaler Salat im Weckglas
- 1 Crêpe-Röllchen mit Lachs & Kräuterfrischkäse
- 1 Arancini mit Taleggio
- ½ Brownie, Mohnkuchen oder Amaretti
- 1 Dessert im Weckglas

CHF 43.00 pro Person



* italienische Trockenfleischspezialitäten

Der Apéro zum individuell zusammenstellen:

| | |
|--|--------------|
| • Antipasti auf Platten (glutenfrei, vegan erhältlich) | 9.50 / 100gr |
| (halbgetrocknete Cherrytomaten, Oliven, Balsamico-Champignons, Salami Rustico (IT), Prosciutto di Parma (IT), Pecorino di Tartufo, Scamorza, Parmesan) | 4.75 / 50gr |
| • Antipasti-Caprese-Salat im Weckglas (glutenfrei) | 5.50 |
| • Arancini mit Taleggio gefüllt (glutenfrei) | 3.50 |
| • Blätterteig-Brussien mit Feta, Zwiebeln & getrockneten Tomaten | 2.50 |
| • Black Tiger Gambas "EDEN" (VNM) mit Mango-Chutney im Weckglas (glutenfrei) | 7.50 |
| • Crostini mit Guacamole (vegan) | 3.00 |
| • Crêpe-Röllchen mit Bresaola (IT) -Röllchen mit Curry-Hummus gefüllt | 3.50 |
| • Crêpe-Röllchen mit Lachs (NOR) & Kräuterfrischkäse gefüllt | 3.50 |
| • Falafel mit Minz-Joghurt im Weckglas (glutenfrei, vegan) | 3.50 |
| • Focaccia gefüllt mit den besten Antipasti, Salumi* & Käse, mundgerecht (vegan & glutenfrei auf Bestellung erhältlich) | 3.00 |
| • Focaccia nature (vegan) vorgebacken oder fertiggebacken? | 1.40 / 100gr |
| • Gemüsesticks mit Dip im Weckglas (glutenfrei, vegan erhältlich) | 3.50 |
| • Gurken-Hummus-Häppchen (glutenfrei, vegan) | 2.50 |
| • Grissini, hausgemacht ca. 25 cm lang-1cm breit, pro Stück (laktosefrei,vegan) | 0.35 |
| • Hummus, saisonal auf Baby Leaf Salat / Chicoréeblatt (glutenfrei, vegan) | 2.50 |
| • Kichererbsen-Gemüse-Tätschli (glutenfrei, vegan) | 3.50 |
| • Mangold-Crêperoulade mit Tomaten-Parmesanfüllung (vegetarisch) | 3.50 |
| • Pizzette - kleine Pizza mit Feta, Cipolla & Honig | 2.50 |
| • Pizzette - kleine Pizza mit Pomodoro & Taleggio | 2.50 |
| • Pulpo-Salat (ESP) auf Blattspinat an Limettengremolata im Weckglas (glutenfrei) | 7.50 |
| • Tatar von der geräucherten Aubergine im Weckglas mit Kapern, Zwiebeln, vegane Kapernmayonnaise (glutenfrei, vegan) | 4.90 |
| • Tatar vom Rind im Weckglas an Sashimimarinade, auf Wasabi-Matchaspiegel, Jungzwiebeln & Äpfel (glutenfrei) | 5.50 |
| • Roastbeef mit Sauce Tartar im Weckglas (glutenfrei) | 5.50 |
| • Saisonaler Salat im Weckglas (z.B. Couscous, Linsen, Ebly) (vegan /glutenfrei auf Anfrage) | 4.50 |
| • Saisonale Suppe (kalt / warm) im Weckglas (vegan / glutenfrei auf Anfrage) | 4.50 / dl |
| • Spinat-Feta-Blätterteigtasche | 3.00 |
| • Stracciatella mit Pomodoro/Randen (je nach Saison) im Weckglas (glutenfrei) | 5.50 |
| • Vitello Tonnato (Kalb) mit Thonsauce, Kapern & Zitrone im Weckglas (glutenfrei) | 6.50 |

Dessert

| | |
|---|------|
| • Früchtemousse, saisonal im Weckglas (glutenfrei, vegan) | 4.50 |
| • Fruchtsalat, saisonal im Weckglas (glutenfrei, vegan) | 4.00 |
| • Panna Cotta im Weckglas (glutenfrei) | 4.50 |
| • Tiramisù classico / saisonal im Weckglas | 4.50 |
| • Toblerone-Schoggimousse im Weckglas (glutenfrei) | 4.50 |
| • ½ Amaretti (glutenfrei) | 2.50 |
| • ½ Brownie mit Nüssen | 2.50 |
| • ½ Mohnkuchen mit Birnenstücken (glutenfrei) | 2.50 |
| • ½ Pastel de Nata mit Vanille-Zimtcrème gefüllt | 3.00 |
| • ½ Schoko-Bananenmuffins (vegan & glutenfrei) | 2.50 |

Hauptspeisen (ab 10 Personen)

- **Chili con carne** mit Rindschackfleisch, Kidneybohnen, Paprika, Mais, Tomaten & Kafirblättern mit Sauerrahmdip, Focaccia nature & Koriander ca. 500gr. pro Person 18.50
- **Chili sin carne** mit Soyagranulat, Kidneybohnen, Paprika, Mais, Tomaten & Kafirblättern mit veganem Sauerrahmdip, Focaccia nature & Koriander ca. 500gr pro Person 18.50
- **Geschmorte Kalbskopf bäggli** mit Kartoffelgratin & Gemüse 38.50
- **Lasagne mit Rinds-Salsiccia-Bolognese** ca. 450 gr pro Person 16.50
- **Orientalisches Linsendal** mit Sauerrahm-Dip & Koriander 14.50
Ca. 450 gr pro Person (vegan, glutenfrei)
- **Parmigiana di Melanzane** Auberginen-Lasagne ca. 450 gr pro Person (vegetarisch, glutenfrei) 15.50
- **Panzanella mit Stracciatella & Basilikumöl** (italienischer vegetarischer Brotsalat) 15.50
nur im Sommer erhältlich
- **Polpette (Rind)** in leicht pikanten Tomatensugo ca.450 gr pro Person, Focaccia nature 18.50
- **Siedfleischsalat** an Bier-Essigvinaigrette, Kirschtomaten & Essiggurken 18.50
mit Focaccia nature

Infrastruktur

- Apéroteller inkl. Gläserclip & Reinigung 1.40 / Stk.
- Besteckrolle inkl. Stoffservietten & Reinigung 3.50 / Stk.
- Bestecktasche inkl. Papierserviette & Reinigung 2.00 / Stk.
- Hauptgangteller inkl. Reinigung 1.40 / Stk.
- Chafing Dish & Schöpfkelle inkl. Reinigung 30.00 / Stk.
- Papierservietten, braun 0.10 / Stk.
- Suppentopf & -kelle inkl. Reinigung 10.00 / Stk.
- Reiskocher / Wärmebehälter (8Liter) & Kelle inkl. Reinigung 15.00 / Stk.
- Tischtücher (Stoff - beige oder weiss) inkl. Reinigung 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 an die Bordsteinkante ab 19.00
- Velokurier Stadt St.Gallen ab 25.00
- Transport & Aufbau nach Aufwand durch unseren Logistiker ab 89.00 / Std.

Das Frischfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, hauptsächlich von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen oder der Larina AG aus Appenzell. Die Trockenfleisch- & Käsespezialitäten beziehen wir von ausgesuchten Produzenten aus Italien.

Änderungen sind vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken.