

# Aperò

## Apéro (normal)

- Verschiedene Aufschnittplatten (Salami, scharfe Salami, Mortadella, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, etc)
- Verschiedene Sorten hausgemachte und gefüllte Mignon-Brötli
- Hausgemachte Arancini mignon
- Hausgemachte Olive ascolane
- Hausgemachte ciliege di Mozzarella (paniert)
- Hausgemachte pomodori secchi mit Asiago dolce oder Mozzarella di Bufala
- Hausgemachte gefüllte Peperoni mit Thunfisch oder Frischkäse
- Hausgemachte grillierte Zucchini gefüllt mit Parma + Mozzarella
- Hausgemachte grillierte Auberginen gefüllt mit Prosciutto cotto + Parmesan oder vegi mit Tomaten + Parmesan
- Prosciutto e melone Hausgemachte grillierte „Big Champignon“ mit Bresaola
- Hausgemachte Crevetten an Weissweinsauce (mild oder scharf)
- Hausgemachte Crevetten paniert
- Verschiedene Käse- und Früchteplatten (nach Wunsch)
- Bruschette al pomodoro e basilico
- Bruschette mit verschiedenen Oliven oder Gemüse Patées
- Hausgemachte Strudel mit verschiedenen Füllungen
- Verschiedene Gemüse im Teig
- Spiessli mit Oliven – Cherry Tomaten - Mozzarelline Früchte-Spiessli nach Wunsch
- Fleischbällchen mit rassigen oder milden datterini
- Grillierte Gemüse (Auberginen, Pilze, Zucchini, Peperoni etc)
- Salametti aus Italien
- Gefüllte Focaccia mit Thymian und Rosmarin
- Hausgemachtes Olivenbrot – Weissbrot – Dunkles Brot – Peperoncino Brot – Tomatenbrot
- Omelette mit wilden Spargeln oder Gemüse
- Gefüllte Piadine
- Amaretti und Pâtisserie mignon

Preise inkl. Getränke und Service ab CHF. 45.00/Person (Dauer max 2 Stunden)

## Apéro (normal)

- Verschiedene Aufschnittplatten (Salami, scharfe Salami, Mortadella, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, etc)
- Verschiedene Sorten hausgemachte und gefüllte Mignon-Brötli
- Hausgemachte Arancini mignon
- Hausgemachte Olive ascolane
- Hausgemachte ciliege di Mozzarella (paniert)
- Hausgemachte pomodori secchi mit Asiago dolce oder Mozzarella di Bufala
- Hausgemachte gefüllte Peperoni mit Thunfisch oder Frischkäse
- Hausgemachte grillierte Zucchini gefüllt mit Parma + Mozzarella
- Hausgemachte grillierte Auberginen gefüllt mit Prosciutto cotto + Parmesan oder vegi mit Tomaten + Parmesan
- Prosciutto e melone Hausgemachte grillierte „Big Champignon“ mit Bresaola
- Hausgemachte Crevetten an Weissweinsauce (mild oder scharf)
- Hausgemachte Crevetten paniert
- Verschiedene Käse- und Früchteplatten (nach Wunsch)
- Bruschette al pomodoro e basilico
- Bruschette mit verschiedenen Oliven oder Gemüse Patées
- Hausgemachte Strudel mit verschiedenen Füllungen
- Verschiedene Gemüse im Teig
- Spiessli mit Oliven – Cherry Tomaten - Mozzarelline Früchte-Spiessli nach Wunsch
- Fleischbällchen mit rassigen oder milden datterini
- Grillierte Gemüse (Auberginen, Pilze, Zucchini, Peperoni etc)
- Salametti aus Italien
- Gefüllte Focaccia mit Thymian und Rosmarin
- Hausgemachtes Olivenbrot – Weissbrot – Dunkles Brot – Peperoncino Brot – Tomatenbrot
- Omelette mit wilden Spargeln oder Gemüse
- Caprese mit Mozzarella (Kuhmilch)
- Caprese mit Mozzarella di Bufala
- Orangen-Fenchel Salat mit Zitronenblätter
- Nüssli Salat mit Mandeln und Ricotta

- Catalogna (Nur im Winter – Saisonbedingt)
- Kartoffelsalat mit trockenen Tomaten und Kräutern
- Rucolasalat mit Parmesanstreifen und Datteltomaten
- Artischockensalat (nach Saison)
- Avocado-Karottensalat
- Rucola-Nüsslisalat mit Parmesanstreifen
- Gebratene Poulet-Flügel „all’aglio e rosmarino“ oder mit peperoncino
- Vitello tonnato
- Auberginen alla Parmigiana
- Focaccia con patate e melanzane (focaccia mit Kartoffeln und Auberginen gefüllt)
- Polpettone ripieno di spinaci e prosciutto cotto
- Grüne oder weisse Spargeln mit Prosciutto cotto
- Seeteufelsalat oder King-Fish Salat, mit Reis und unserer hausgemachten Balsamico-crème Sauce garniert
- Crespelle gefüllt mit Schinken/Käse oder Steinpilze/Bechamelsauce
- Amaretti und Pâtisserie mignon

Natürlich wird unser Buffet in Absprache mit Ihnen ebenfalls mit frischen Früchten und Blumen dekoriert. Ebenfalls wird dies im Einklang mit der Farbe des Brutstrausses oder Ihres Geschmacks respektive Lieblingsfarbe gemacht.

Preise inkl. Getränke und Service ab CHF. 55.00/Person (Dauer max 3 Stunden)