

Beispiele von Apéros und „wine & dine“

Seit über 25 Jahren führen wir die unterschiedlichsten Anlässe in unserem Lokal durch. Ob Hochzeitsapéros, Jubiläen, Geburtstage, ausserordentliche Geschäftsabschlüsse oder einfach so – es gibt immer Gründe zum Feiern. Wenn Du bei uns feierst, bieten wir Dir massgeschneiderte Apéros und Essen an. Ob Apéro mit Austern & Champagner, oder Apéro mit M-Budget Fleisch- und Käseplättli (halber Preis) oder wine & dine für Gourmets – wir können Dir alles offerieren. Ruf' einfach an um einen Besprechungstermin zu vereinbaren. Per E-Mail geht sowas nicht. Nachfolgend ein paar Beispiele als Orientierungshilfe...

Hochzeitsapéro 30 Personen

- Miniplättli Trockenfleisch und Käse (je 20g Fleisch u. Käse pro Person) z.B. Bündnerfleisch, Rohschinken, Citterio-Salami, Coppa Gruyère, Gauda, Brie Camembert zzgl. Garnitur und Brot	Fr. 195.00
- 30 Mini-Schinkegipfeli der Bäckerei Bossard, Schinken von Heinzer	Fr. 75.00
- 2 Flammkuchen (zu je 16 Stück)	Fr. 35.00
- 8 Flaschen Prosecco DOCG „Villa Sandi“ (2 Gläser pro Person)	Fr. 480.00
TOTAL	Fr. 785.00
Pro Person	Fr. 26.15

Apéro riche für 20 Personen mit Champagner

- Miniplättli Trockenfleisch und Käse (je 20g Fleisch u. Käse pro Person) z.B. Bündnerfleisch, Rohschinken, Citterio-Salami, Coppa, Gruyère, Gauda, Brie Camembert zzgl. Garnitur und Brot	Fr. 130.00
- 24 Mini-Schinkegipfeli	Fr. 60.00
- 4 Flammkuchen (zu je 16 Stück)	Fr. 70.00
- 60 Früchte-, Käse-, Rohschinkensspiesse à Fr. 3.00 (siehe Fotos)	Fr. 180.00
- 50 Canapés mit Lachs und geräucherter Forelle auf Meerrettichtoast	Fr. 150.00
- 5 Flaschen Champagner Laurent-Perrier brut (ca. 2 Gläser pro Person)	Fr. 500.00
TOTAL	Fr. 1'090.00
Pro Person	Fr. 54.50

wine & dine „Italy“ für 12 Personen

24 Crissini mit Parmaschinken umhüllt und gefüllte Oliven zum Apéro à Fr. 2.50

Fr. 60.00

dazu 2 Flaschen Prosecco DOC Ciccilla (ca. 1 Glas pro Person) à Fr. 60.00

Fr. 120.00

Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesanstückchen und frischen Champignons à Fr. 19.50

Fr. 234.00

dazu 2 Flaschen Roccamura, Maremma Toscana DOC, Agricola Selvi

(ca. 1 Glas pro Person) à Fr. 55.00

Fr. 110.00

Saltimbocca alla Romana, Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,

Safranrisotto à Fr. 42.50

Fr. 510.00

dazu 4 Flaschen Varvara, Bolgheri DOC, Castello Bolgheri

(ca. 2 Glas pro Person) à Fr. 95.00

Fr. 380.00

Hausgemachtes Tiramisù à Fr. 11.50

Fr. 138.00

dazu 2 Flaschen Moscato Fior d'Arancia (ca. 1 Glas pro Person) à Fr. 52.00

Fr. 104.00

(ohne Mineralwasser, Kaffee & Digestifs)

TOTAL

Fr. 1'656.00

Pro Person

Fr. 138.00

wine & dine „Gourmet“ für 12 Personen

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

Terrine von der Gänseleber, Püree von Avocado und Feigen, Sauce von Zuger Chriesi, caramelisierte Baumnüsse

Kokosnuss- Zitronengrassuppe mit gebratener St. Jakobsmuschel

Zuger Kalbsfilet „Zytturm“, Carnaroli Risotto,
Sauce von getrockneten Morcheln, Marktgemüse

Brie de Meaux mit schwarzem Trüffel, hausgemachtes Kürbischutney

Variation von hausgemachten Früchtesorbets; mit frischen Früchten und Fruchtsauce

Getränke

zum amuse bouche 2 Flaschen Champagner Laurent-Perrier brut
(ca. 1 Glas pro Person) à Fr. 98.00

zur Gänseleber 2 Flaschen Château la Rivière, Sauternes AC
(ca. 1 Glas pro Person) à Fr. 75.00

zur Zitronengrassuppe 2 Flaschen Sancerre AC, Lucien Crochet,
(ca. 1 Glas pro Person) à Fr. 68.00

zum Zuger Kalbsfilet 2 Flaschen Château Talbot, 4ème Cru Classe, 2012
(ca. 1 Glas pro Person) à Fr. 110.00

zum Brie de Meaux Portwein Taylor's Tawny 20jährig (4cl) à Fr. 10.00

(ohne Mineralwasser, Kaffee & Digestifs)

TOTAL

Fr. 2'154.00

Pro Person

Fr. 179.50