

## 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	<b>Fr. 195.00</b>
- 30 Mini-Schinkegipfeli der Bäckerei Bossard, Schinken von Heinzer	<b>Fr. 75.00</b>
- 2 Flammkuchen (zu je 16 Stück)	<b>Fr. 35.00</b>
- 8 Flaschen Prosecco DOCG „Villa Sandi“ (2 Gläser pro Person)	<b>Fr. 480.00</b>
<b>TOTAL</b>	<b>Fr. 785.00</b>
<b>Pro Person</b>	<b>Fr. 26.15</b>

### 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	<b>Fr. 130.00</b>
- 24 Mini-Schinkegipfeli	<b>Fr. 60.00</b>
- 4 Flammkuchen (zu je 16 Stück)	<b>Fr. 70.00</b>
- 60 Früchte-, Käse-, Rohschinkenspieße à Fr. 3.00 (siehe Fotos)	<b>Fr. 180.00</b>
- 50 Canapés mit Lachs und geräucherter Forelle auf Meerrettichtoast	<b>Fr. 150.00</b>
- 5 Flaschen Champagner Laurent-Perrier brut (ca. 2 Gläser pro Person)	<b>Fr. 500.00</b>
<b>TOTAL</b>	<b>Fr. 1'090.00</b>
<b>Pro Person</b>	<b>Fr. 54.50</b>

## 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**