

Apéritif à la carte

Auswahl an Getränken

Rotwein Brancaia tre	7.5 dl	49
Weisswein Pinot grigio Alberice	7.5 dl	49
Prosecco Gancia	7.5 dl	49
Champagner Veuve Clicquot	7.5 dl	94
Orangensaft Michel	1 l	15
Mineralwasser Appenzeller still / laut	1.5 l	10
S'Bier Flügass	3.3 dl	6
Gazosa al limone, arancia amara	3.5 dl	6
True fruits energy oder detox green	2.5 dl	5.50
Mango-Lassi (ab 3 l)	pro l	20

Auswahl an Speisen

Maya Popcorn, gesalzen	Schale	6
Tortilla Chips Gelb, Blau und Chili	Schale	10
Guacamole mit Tortilla Chips	Schale	10
Cashew Nuts	Schale	10
Quesadillas, Weizentortillas mit Käse	Stück	2.50
Tamales, Mais und Gemüse in Bananenblätter	Stück	2.50
Sopes, Maisscheiben mit Bohnen und Käse	Stück	2.50
Taquitos dorados, Maistortilla mit Kartoffeln	Stück	2.50
Meatballs mit Salsa Ciptole	Stück	2.50
Antipasti-Spiesschen	Stück	2.50
Apéro-Sandwiches	Stück	2.50
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Gemüsequiche	Stück	2.50
Blätterteiggebäck	pro Pers.	2
Dinkel-Brot-Crostini Rietberg	Stück	3
Wurzelbrötchen belegt	Stück	3
Friandises, 3 Stück	Portion	3
Früchte-Spiesschen	Stück	3
Mini-Pâtisserie divers	Stück	2.50

Personal

Die Mitarbeiterkosten betragen CHF 60 / Person und Stunde (für Anlassleitungen und Service-Mitarbeitende, Betreuung sowie Auf- und Abbau)

Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,6% MwSt.