

Empfehlungen für Apéros

ara glatt raum für lernen, erleben, geniessen

Apéro

	pro Person
Snack	
Diverses Blätterteiggebäck (5 Stück pro Person)	5.00
Nüssli und Pommes Chips	offeriert
Salzgebäck	offeriert

	pro Stück
Fingerfood kalt	
Cherrytomaten mit Mozzarella an Pestosauce	3.50
Gemüserohkost mit dreierlei Dips	3.50
Grissini mit Rohschinken	1.50
Marinierte Chilikrevette mit Mangowürfel	3.50
Marinierte Oliven, 100 g	5.00
Mini-Pastetli gefüllt mit Thonmousse	2.50
Pizzabrot mit Rucola und Frischkäse	2.50
Rauchlachstatar serviert in Mini-Brioche	3.50
Sonnengetrocknete Tomaten, 100 g	6.00

	pro Stück
Fingerfood warm	
Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung	2.50
Capuns mit hausgemachter Savogniner Bergkäsesauce	4.00
Frühlingsrollen mit zweierlei Saucen	1.50
Krevettenspiessli an Thymiandip	2.50
Mini-Chäschüechli	2.00
Mini-Schinkengipfeli	2.00
Pouletsatay-Spiessli mit Erdnusssauce	2.50
Rindssatay-Spiessli mit BBQ-Sauce	4.50

	pro Stück
Canapés serviert auf Toast	
Bündnerfleisch mit Apfelconfit	3.00
Frischkäsemousse mit getrockneten Feigen	2.50
Käse mit Dörrfrüchtetatar	2.50
Rindstatar mit Kapern	3.50
Salami mit Silberzwiebeln	2.50
Schinken mit Cornichonfächer	2.50

Empfehlungen für Apéros

ara glatt raum für lernen, erleben, geniessen

	pro Person
Kleine Sandwichs	
gefüllt mit: Bündnerfleisch, Camembert, Gemüsetatar, Rauchlachs, Rohschinken, Schinken oder Ei	4.50
	pro Stück
Fingerfood kalt	
Avocadomousse mit Pouletwürfeli	3.50
Gemüsetatar-Antipasti	3.50
Oliventapenade	3.50
Rauchlachstatar	3.50
Tomatenwürfeli, Basilikum und Olivenöl	3.50
	pro Stück
Süsses	
Früchtespiessli	3.50
Kokosmousse mit Ananas im Shotglas	6.50
Mascarpone-Creme mit Aprikosenragout im Shotglas	6.50
Mini-Berliner	1.50
Mini-Cremeschnitte	1.50
Mini-Pâtisserie	2.50
Schokoladen-Ingwer-Mousse im Shotglas	6.50
	pro Person
Partybrot	
Ab 10 Personen Gefüllt mit: Bündnerfleisch, Gemüsetatar, Käsemousse, Rauchlachs und Rohschinken	3.00

Vorschläge für Apéro

	pro Person
Apéro 1	18.50
Partybrot gefüllt mit: Bündnerfleisch, Gemüsetatar, Käsemousse, Rauchlachs und Rohschinken Diverses Blätterteiggebäck Marinierte Oliven Parmesanmöckli mit Aceto balsamico	
	pro Person
Apéro 2	24.50
Assortierte Crostini Krevettenspiessli an Thymianidip Mini-Pastetli mit Thonmousse Rauchlachstatar in Mini-Brioche Roastbeef-Canapé mit Rucolapesto Mini-Berliner	

Empfehlungen für Apéros

ara glatt raum für lernen, erleben, geniessen

	pro Person
Apéro 3	25.00
Kleine Sandwichs gefüllt mit: Bündnerfleisch, Camembert, Gemüseatar, Rauchlachs, Rohschinken, Schinken Käse-Canapé mit Dörrfrüchtetatar Salami-Canapé mit Silberzwiebeln Schinken-Canapé mit Cornichonfächer Himbeer-Vanille-Plunder	

	pro Person
Apéro 4	28.50
Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung Capuns mit hausgemachter Savogniner Bergkäsesauce Cherrytomaten mit Mozzarella und Pestosauce Gemüserohkost mit dreierlei Dips Marinierte Gemüsespiessli mit Kräuterquarkdip Mini-Pizzette mit Lauch und Speck Mini-Cremeschnitten	

	pro Person
Apéro riche 5	38.50
Frühlingsrollen mit zweierlei Saucen Gemischte Sushi serviert mit Wasabi und Sojasauce Graved-Lachs-Canapé auf Meerrettichschaum Marinierter Gemüsesalat im Knusperteig Rohschinken-Canapé mit Papaya-Ratatouille verfeinert mit Minze Pouletsatay-Spiessli mit Erdnusssauce Assortierte Petit Fours Früchtespiessli Profiteroles mit Schokolade	

	pro Person
Apéro riche 6	38.50
Kleine Sandwichs gefüllt mit: Bündnerfleisch, Camembert, Gemüseatar, Rauchlachs, Rohschinken, Schinken Äplermakkaronen mit gerösteten Zwiebeln Bündnerfleisch mit Apfelconfit Capuns auf feinem Gemüsebeet mit Savogniner Bergkäsesauce Polentaschnitte mit Salami nostrano überbacken mit Gorgonzola Rauchlachstatar serviert in Mini-Brioche Rindstatar mit Kapern Assortierte Mini-Pâtisserie	

