

Aperitif

Antipasti

Grissini, Parmiggiano Reggiano, Oliven,
Cherrytomaten
22.–

Toscana (12 Stk)

Dörrtomaten-Focaccia mit Mozzarella,
Parmaschinken, Grillgemüse-Tramezzini
32.–

Crostini (12 Stk)

Parmaschinken, Schottischer Rauchlachs,
Dörrtomatenpesto, Mozzarella/Pesto
29.–

Belegte Brötchen (12 Stk)

Salami, Gemüse-Ricotta, Ei, Schinken
32.–

Klassiker (12 Stk)

Schinkengipfeli, Käseküchlein, Quiche Lorraine
32.–

Latino (12 Stk)

Mais-Korianderküchlein, Kartoffel-Chorizo-Tortilla,
Avocado-Sauerrahmrolle
36.–

Asia (12 Stk)

Satay-Spiessli, knusprige Sesamkrevette,
Gemüse-Frühlingsrollen
39.–

Gemüse Dips

Bunte Gemüsestängel mit Cocktailsauce, Senfsauce,
Kräuter-Sauerrahm
22.–

*Je nach Art und Dauer des Aperitifs
reichen die Teller für zwei bis drei Personen.*