

Aperitif

Je nach Art und Dauer des Aperitifs reichen folgende Teller für 2 bis 3 Personen.

<i>Antipasti</i>	25
Grissini, Parmiggiano Reggiano, Oliven, Cherrytomaten	
<i>Toskana (12 Stk)</i>	34
Dörrtomaten-Focaccia mit Mozzarella, Parmaschinken, Grillgemüse-Tramezzini	
<i>Crostini (12 Stk)</i>	32
Parmaschinken, Schottischer Rauchlachs, Dörrtomatenpesto, Mozzarella/Pesto	
<i>Belegte Brötchen (12 Stk)</i>	33
Salami, Gemüse-Ricotta, Ei, Schinken	
<i>Klassiker (12 Stk)</i>	36
Schinkengipfeli, Käseküchlein, Quiche Lorraine	
<i>Latino (12 Stk)</i>	38
Mais-Korianderküchlein, Kartoffel-Chorizo-Tortilla, Avocado-Sauerrahmrolle	
<i>Asia (12 Stk)</i>	42
Satay-Spiessli, knusprige Sesamkrevette, Gemüse-Frühlingsrollen	
<i>Gemüse Dips</i>	24
Bunte Gemüsestängel mit Cocktailsauce, Senfsauce, Kräuter-Sauerrahm	
<i>Piccolo</i>	
Grissini und Oliven, pro Person	4.00