

Vorschläge unserer Küche für Ihren privaten oder geschäftlichen Apéro  
(Preis pro Person) :

**Buffet salzig :**

- Mini belegte Brötchen (sechs Stücke pro Person) 4.-
- Blätterteiggebäck 3.-
- Schinkengipfel 1.50
- Käseküchlein oder/und Pizza 3.-
- Gemüsetrefien an verschiedenen Dipsaucen 3.-
- Kalte Fleischplatte 4.-
- Käseplatte 3.50
- Fleisch- oder Gemüseterrine 4.-
- Salatbuffet (5 Sorten) 5.-
- Mutschli oder Laugenbrötli 1.50

**Buffet süss :**

- Gipfeli 1.-
- Kuchen 2.-
- Biscuitmischung 1.50
- Früchtekorb 1.-
- Fruchtetörtchen 3.-

**Die Buffets können Sie ergänzen mit einer Auswahl an alkoholfreien Cocktails. Preis pro Person (3dl) : 3.-**

- Hawai blue (Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft)
- Low ball (Mandarinenensaft, Pfirsichsaft und Ginger Ale)
- Apple rose (Apfelsaft, Bitterlemon und Himbeersirup)
- Jogger (Grapefruitsaft, Tomatensaft, Zitrone)
- Apple schot (Apfelsaft, Zitrone, Zitronenlimonade)
- Grapefruit spezial (Grapefruitsaft und weisser Traubensaft)
- Frischer Gemüsecocktail (frischgepresste Rüebl, Selerie und Randen)

Gerne realisieren wir Ihre Wünsche für Ihren Anlass. Rufen Sie uns an, damit wir die ideale Zusammenstellung planen können.

Le Torry, Thierry Thomas, Küchenchef, 026 460 88 33