



Apéro-Angebot 2023

(ab 30 Personen, Preisliste siehe unten)

Wählen Sie aus dem Apéro-Angebot das gewünschte BASIS-APERERO aus und fügen Sie weitere SUPPLEMENTS hinzu.

BASIS-APERERO vegetarisch – A

- Antipasti (in Olivenöl eingelegtes Gemüse)
- Hummus oder geröstetes Auberginenmus
- Selbstgemachtes Sauerteigbrot und/oder Focaccia
- Muffins mit Käse und Safran
- Weich- und Hartkäse
- Früchtebrot
- Saisongemüse, Dip

BASIS-APERERO mit Fleisch – B

- Antipasti (in Olivenöl eingelegtes Gemüse)
- Hummus oder geröstetes Auberginenmus
- Selbstgemachtes Sauerteigbrot und/oder Focaccia
- Muffins mit Käse und Safran
- Trockenwurst (Bio-Metzgerei Schüpfen) und oder Trockenfleisch
- Weich- und Hartkäse, Früchtebrot
- Saisongemüse, Dip

Supplement – 1

- Saisonale Gemüsequiche
- Marinierter Feta oder Mozzarella mit Kräutern, Chili, Zitrone
- Saisonaler Gemüsesalat (z.B. Spanischer Karottensalat mit Mandeln – Varianten immer möglich)

Supplement – 2

- Hackfleischkugeln (Bio), Tomatensauce
- Pie: Gedeckter Kuchen mit Rindfleisch oder Gemüsefüllung
- Saisonaler Gemüsesalat (z.B. Zucchetti-Paprika-Sauerrahm) Varianten immer möglich

Supplement – 3

(eine Variante auswählen)

- 1. Risotto (in verschiedenen Varianten möglich; wird vor Ort zubereitet)
- 2. Spanischer Reis, Caponata und Ragout
- 3. Couscous, Gemüse-Kichererbsen-Tagine, Tzatziki

SUPPLEMENT – 4, süss
(1 oder mehre Dessert-Sorten)

- Panna Cotta, Fruchtkompott
- Dunkle und weisse Schokoladentarte
- Schoggimousse
- Dattel-Mascarpone-Kuchen
- Joghurt-Früchte-Creme

Sollte Ihnen keines der Apéro-Angebote zusagen, teilen Sie mir Ihre Vorstellungen und Wünsche mit – wir finden gemeinsam das Passende.

Preise:

Sämtliches Personal, die Logistik und der Material-Aufwand werden zusätzlich verrechnet (Stundenansätze siehe unten). Materialmieten und Logistik siehe PDF-Preisliste.

Alle Preise sind exkl. Mehrwertsteuer (die MWST von 7,7% wird beim Totalbetrag dazugerechnet).

Da Ihr Catering auf Sie abgestimmt und zugeschnitten wird, werden preisliche Abweichungen entstehen.

BASIS-APERO:

- Grundpreis «**BASIS-APERO vegetarisch – A**» CHF 18.50
- Grundpreis «**BASIS-APERO mit Fleisch – B**» CHF 19.50

SUPPLEMENTS:

- «**Supplement 1**» CHF 9.00
- «**Supplement 2**» CHF 9.00
- **1.** «**Supplement 3**» CHF 13.00
- **2.** «**Supplement 3**» CHF 18.00
- **3.** «**Supplement 3**» CHF 16.00
- «**Supplement 4**» eine Dessert-Sorte CHF 9.50
- «**Supplement 4**» zwei Dessert-Sorten CHF 12.50
- «**Supplement 4**» drei Dessert-Sorten CHF 15.50

Personal (pro Stunde):

- Anlass-Leitung vor Ort bei Catering CHF 85.00
- Koch vor Ort CHF 60.00
- Service vor Ort CHF 60.00
- Aushilfe vor Ort CHF 60.00
- Aufbau / Abräumen (bei Lieferaufträgen) CHF 85.00