

Apéro Package 1

Wir servieren 6 aus 4 Häppchen pro Person

Tartar vom Swiss Prime Beef | Sauerrahm | Schnittlauch
 Crostini | italienischer Rohschinken | Tomaten Ricotta | kandierte Olive
 Crêpes-Roulade | Rauchlachs | Meerrettich | Crème fraîche | Kräuter
 Kleine Quiche mit Gemüse der Saison | Sbrinz
 Oliven | Parmesanstückli

Bis 50 Personen CHF 49.00
 Bis 70 Personen CHF 45.00
 Ab 71 Personen CHF 42.00

Apéro Package 2

Wir servieren 8 aus 6 Häppchen pro Person

Eingesetzt auf Stehtischen:

Oliven | Parmesanstückli

Im Flying serviert:

Parmesan-Sablé | grüne Erbsenmousse | Gewürztomate
 Kartoffel-Tarte | Rucola | Brie de Meaux
 Kleine Quiche | Lauch | Speck | Käse
 Crêpes-Roulade | Rauchlachs | Meerrettich | Crème fraîche | Kräuter
 Dreierlei Cornetto-Parade | Beef Tartar (CH) | Graved Lachs | Pesto-
 Hüttenkäse
 Mini-Beef Burger (CH) | Chimichurri-Mayonnaise | Cornichons

Bis 50 Personen CHF 60.00
 Bis 70 Personen CHF 56.00
 Ab 71 Personen CHF 52.00

Mitternachtssnacks*

Würstli im Teig (Schwein)	CHF 7.00
Mini Beefburger ½ Bun Salsa picante	CHF 6.50
Vegane Dinkel-Linsen Burger ½ Bun Tartarsauce	CHF 6.00
Hausgemachte Quiche mit Gemüse	CHF 6.00
Gulaschsuppe Mini Bürli	CHF 8.00

*Mindestbestellmenge 30 Stück pro Sorte. Nur in Kombination mit Apéro riche buchbar.

Alle Angebote werden für mindestens 30 Personen berechnet



Ab einer Dauer von mehr als 4 Stunden wird der Koch mit CHF 60.00 pro Std zusätzlich verrechnet (ab 24 Uhr Nachzuschlag von 25%) Es werden immer im Minimum 30 Personen berechnet.

Apéro riche Package 1

Apéro | wir servieren 3 Häppchen pro Person

Tartar vom Swiss Prime Beef | Sauerrahm | Schnittlauch | Crêpes-Roulade | Rauchlachs | Meerrettich | Crème fraîche | Kräuter | Kleine Quiche mit Gemüse der Saison | Sbrinz

Der Hauptgang | wir servieren 2 aus 2 Hauptgänge pro Person

Kalbsgeschnetzeltes (CH) "Zürcher Art" | kleiner Rösti | Risotto der Saison | zum Beispiel "rotes Randenrisotto mit grünem Spargel"

Der süsse Abschluss | wir servieren 1.5 aus 2 Desserts pro Person

Philadelphia Cheesecake | Pistaziensplitter | Toblerone-Schokoladenmousse | Beeren | Zürihüppe

Bis 50 Personen CHF 79.00

Bis 70 Personen CHF 74.00

Ab 71 Personen CHF 70.00

Apéro riche Package 2

Apéro | wir servieren 4 Häppchen pro Person

Tartar vom Swiss Prime Beef | Sauerrahm | Schnittlauch
Crêpes-Roulade | Rauchlachs | Meerrettich | Crème fraîche | Kräuter
Dreierlei Cornetto-Parade | Beef Tartar (CH) | Graved Lachs | Pesto-Hüttenkäse
Kleine Quiche mit Gemüse der Saison | Sbrinz

Der Hauptgang | wir servieren 2 aus 2 Hauptgänge pro Person

Rinds-Stroganoff (CH) | Gemüsestreifen | grüner Kartoffelstock
Ravioli | getrocknete Tomaten | Parmesan-Espuma

Der süsse Abschluss | wir servieren 1.5 aus 2 Desserts pro Person

Philadelphia Cheesecake | Pistaziensplitter
Toblerone-Schokoladenmousse | Beeren | Zürihüppe

Bis 50 Personen CHF 84.00

Bis 70 Personen CHF 79.00

Ab 71 Personen CHF 75.00

Alternative Hauptspeisen

Mezze Penne-Pasta | Romanesco | Ramati Tomaten | Schabziger Hörnli | buntes Schmorgemüse | Bergkäse vom Zürcher Oberland Hörnli | gehacktes Rindfleisch | Apfelmus

Preise inkl. MwSt.

Alle Angebote werden für mindestens 30 Personen berechnet.



Ab einer Dauer von mehr als 4 Stunden wird der Koch mit CHF 60.00 pro Std zusätzlich verrechnet (ab 24 Uhr Nachzuschlag von 25%) Es werden immer im Minimum 30 Personen berechnet.