

Kalte Häppchen

Crêpesröllchen gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich	Stk. Fr.	2.80
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern	Stk. Fr.	2.40
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Chili	Stk. Fr.	2.40
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Trüffel	Stk. Fr.	3.80
Crêpesröllchen gefüllt mit Hausterrinenmousse	Stk. Fr.	2.40
Royaltorte, Spezialität des Hauses (12 Stk. pro Torte)	Torte Fr.	24.00
Cocktailschinkengipfeli ca. 6 cm	Stk. Fr.	1.80
Blätterteigkonfekt	100 g Fr.	7.50
Blätterteigkonfekt gefüllt	100 g Fr.	8.50
Cocktailkäseplatte	100 g Fr.	7.00
Parmesanmöckli	100 g Fr.	5.50
Crudités mit leichten Dipsaucen	Portion Fr.	4.80

Spiesschen

Pouletspiesschen mit Ananas	Stk. Fr.	2.30
Mozzarellaspiesschen mit Cherrytomate und Basilikum	Stk. Fr.	2.30
Mediterrane Gemüsespiesschen mit Mozzarella oder Feta	Stk. Fr.	2.30
Rohschinkenspiesschen mit Melone	Stk. Fr.	2.80
Käsespiesschen mit Früchten	Stk. Fr.	2.30
Crevettenspiesschen mit mediterranem Gemüse	Stk. Fr.	2.80
Fruchtspiesschen mit Saisonfrüchten	Stk. Fr.	2.00
Fruchtspiesschen mit exotischen Früchten	Stk. Fr.	2.60

Aspic

Kleine zarte Teigförmchen mit delikaten Füllungen

Schinken Champignons, Spargel	Stk. Fr.	2.20
Crevetten, Thon, Terrine	Stk. Fr.	2.20

Cocktailbrötchen

Schinken, Salami, Terrine, Spargel	Stk. Fr.	1.70
Kräuterquark, Frischkäse, Thon, Ei	Stk. Fr.	1.70
Rauchlachs, Roastbeef, Crevetten	Stk. Fr.	1.90
geräucherte Forelle, Rindstatar	Stk. Fr.	1.90

Schnittchen

angerichtet auf ofenfrischen Baguettescheiben

Mozzarella mit Kirschtomate und Basilikum	Stk. Fr.	2.30
Rohschinken mit Melone	Stk. Fr.	2.30
Roastbeef mit Spargel	Stk. Fr.	2.30

Kalte Häppchen

Pouletbrust mit Orange und Kiwi	Stk. Fr. 2.30
Frischkäse mit Schnittlauch und Pistazien	Stk. Fr. 2.30
Spargel mit Ei	Stk. Fr. 2.30
Thon mit Ruccola und Ei	Stk. Fr. 2.30
Graved Lachs mit Dillsenfauce	Stk. Fr. 2.80
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Stk. Fr. 2.80
geräucherte Entenbrust mit Traube	Stk. Fr. 2.80
Crevetten mit Avocadopüree	Stk. Fr. 2.80

Apérohäppchen kalt, portioniert

In Porzellan- oder Glasschälchen angerichtet!

Crevettencocktail mit Ananas	Stk. Fr. 3.80
Pouletsalat mit Curry und exotischen Früchten	Stk. Fr. 3.80
Riesencrevettenspiesschen süss-sauer	Stk. Fr. 4.50
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse	Stk. Fr. 3.80
Mozzarellaperlen mit Tomate und Pesto	Stk. Fr. 3.80
Geräucherte Entenbrust auf Apfelchutney	Stk. Fr. 4.50
Zucchinirollchen mit Frischkäse und Minze	Stk. Fr. 4.50
Tzatziki mit Pouletspiesschen	Stk. Fr. 4.50
Gazpacho mit Gemüsespiesschen	Stk. Fr. 3.80
kalte Karotten-Currysuppe mit Rohschinken-chips	Stk. Fr. 3.80
Fruchtbowl-Shot nach Saison (alkoholfrei)	Stk. Fr. 3.00

Gefüllte Partybrote

mit verschiedenen Käsesorten	6 Pers. Fr. 37.00
garniert mit Spiesschen	12 Pers. Fr. 65.00
mit Schinken, Roastbeef, Salami, Cantadou	6 Pers. Fr. 37.00
und Bündnerfleisch, garniert mit Spiesschen	12 Pers. Fr. 65.00
mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	6 Pers. Fr. 46.00
garniert mit Spiesschen	12 Pers. Fr. 82.00

Warme Häppchen

Hackfleischchügeli mit Kräutern, Barbequesauce	Stk. Fr.	1.50
Hackfleischchügeli mit Paprika, Barbequesauce	Stk. Fr.	1.50
Hackfleischchügeli mit Curry, Barbequesauce	Stk. Fr.	1.50
Premium Chicken Nuggets mit Tartarsauce	Stk. Fr.	1.80
Fischknusperli mit Tartarsauce	Stk. Fr.	2.20
Cocktailkäse- und Gemüsechüechli	Stk. Fr.	2.00
Chiliwürstchen mit Senf	Stk. Fr.	2.00
Samosa mit Gemüsefüllung, Tomatendip	Stk. Fr.	2.20
kleine Frühlingsrolle mit Chilisauce	Stk. Fr.	1.80
Riesencrevetten in Knusperpanade mit Cocktailsauce	Stk. Fr.	3.00
Yakitori-Pouletspiesschen mit Sojasauce, Chilisauce	Stk. Fr.	2.00

Desserts zu Apéro

Teils in Porzellan- oder Glasschälchen angerichtet! Alles hausgemacht!

Panna Cotta mit Passionsfrucht	Fr.	3.00
Fruchtsalat mit Granatapfel und Minze	Fr.	3.00
Chocolatcremetöpfchen	Fr.	3.00
Limonenmousse auf marinierten Orangen	Fr.	3.00
Vanillemousse mit Beeren	Fr.	3.00
Amarettiquarkmousse	Fr.	3.00
Chocolatmousse weiss und dunkel	Fr.	3.00
Rote Grütze mit Sauerrahmhaube	Fr.	3.00
Apfelcreme mit Mango	Fr.	3.00
Früchtetörtchen klein gemischt	Port. Fr.	5.50
Zitronenwürfel mit Himbeeren	Port. Fr.	4.50
Brownies	Port. Fr.	5.00

Apérogetränke

Fruchtbowle nach Saison	Lt. Fr.	17.50
Fruchtbowle nach Saison ohne Alkohol	Lt. Fr.	14.50
Sangria	Lt. Fr.	15.00
Fruchtcocktail nach Saison im Glas (ohne Alkohol)	1.5 dl Fr.	3.80

Alle weiteren Getränke finden Sie auf unserer separaten Getränkepreisliste!

Apérobuffets

Die Mengen reichen auch für ausgedehnte Apéros!
Ab ca. 25 Personen

Rustico

Fr. 12.00

geräucherte Bauernwurst
Rohessspeck, chüschtigen Sbrinzmöckli
Gemüsedips mit dreierlei Dips
Zwirbelbrot dunkel, Bauernzopf

Bauernklassiker

Fr. 13.50

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami
Schinken, Aufschnitt, Terrinenspiessli
Rohessspeck, gebratene Pouletbrust
Käseplatte mit 7 Sorten Käse
reichhaltige Garnituren
Gemüsestäbchen mit dreierlei Dips
Bauernzopf, dunkles Zwirbelbrot
Partybrot mit zwei Sorten Teig

Business

Fr. 14.00

Cocktailbrötchen mit Bündnerfleisch
Rauchlachs, Roastbeef, Käse und Ei
Rohschinkenspiesschen mit Melone
Käsespiesschen mit Früchten
Crudités mit dreierlei Dips

Wellness

Fr. 14.50

Gemüsestäbchen mit Quarkdips
(Früchtecurry, Kräuter, Baumnuss)
Vollkorncrêperöllchen mit Paprikafrischkäse
Vollkorncrêperöllchen mit Ananasfrischkäse
Pumpernickel mit Pouletbrust und Orangenfilet
Grahambrötchen mit Bündnerfleisch und Olive
Grahambrötchen mit Rauchlachs
Käsespiesschen mit Früchten

Apérobuffets

Die Mengen reichen auch für ausgedehnte Apéros!
Ab ca. 25 Personen

Baguettezaubereien

Fr. 15.00

kleine Baguettescheiben belegt mit
Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum
Rohschinken und Melone, Salami und Oliven
Pouletbrust und Orangenfilet, Avocadopüree und Crevetten
Ruccola und Tomatenpesto, Ruccola und Thunfisch
Spargel und Ei

Der Klassiker

Fr. 16.00

kalt:

Royaltorte, Crudités mit 3 Dipsaucen Grissinistangen
mit Rohschinken, Cocktailbrötchen mit Roastbeef, Spargel
Terrine, Crevetten und Rauchlachs

warm:

Hackfleischchügeli mit Kräutern, Hackfleischchügeli
mit Paprika, vegetarische Frühlingsrolle, Schinkengipfeli
Chilisauce, Barbequesauce

Zum Verweilen

Fr. 19.50

kalt:

Crêpesröllchen gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch
Royaltorte, Crudités mit 3 verschiedenen Dips
Aspic gefüllt mit Champignons, Crevetten, Spargel
Terrine und Thon, Melone mit Parmaschinken
Pouletspiesschen mit Ananas

warm:

Dörrpflaumen mit Bratspeck, Hackfleischchügeli
mit Curry, Hackfleischchügeli mit Paprika
kleine vegetarische Frühlingsrollen, Chiliwürstchen
Chilisauce, Barbequesauce, Senf

Apérobuffets

Die Mengen reichen auch für ausgedehnte Apéros!
Ab ca. 25 Personen

Capri

Fr. 15.50

marinierte Auberginen, Peperoni und Champignons
getrocknete marinierte Tomaten
Mozzarellakugeln mit Basilikum
Melonenspiesschen mit Parmaschinken, Salami
Provolonewürfel in Kräutermarinade
gemischte Oliven, Kapernäpfel
Focaccia mit Rosmarin, Baguette

Casablanca

Fr. 18.00

Gazpacho portioniert
Fladenbrot mit Hummus
Fladenbrot mit Baba Ganoush
Fladenbrot mit Harissa-Frischkäse
Chorizo und Manchegokäse mit Salsa verde
Tzatziki mit Pouletspiessli
Melone mit Parmaschinken
Crevettenspiesschen mit Cocktailsauce
Couscoussalat mit Gemüse
Focaccia mit Rosmarin, Olivenbrot

Portofino

Fr. 24.50

marinierte Riesencrevettenschwänze
Parmaschinken mit Feige und Melone
Carpaccio mit Rindfleisch
Vitello tonnato al Limone
Coppa, Mailänder Salami
Cherrytomaten-Mozzarellaspiesschen
marinierte getrocknete Tomaten
marinierte Champignons
marinierte Zucchini
marinierte Auberginen
Kapernäpfel, gemischte Oliven
Pastasalat mit grünem Gemüse im Glas
Focaccia al rosmarino

Apérobuffets

Ab ca. 25 Personen

Pinchosbuffet

In Porzellan- und Glasschälchen angerichtet

gebratenes Gemüse auf Kartoffeltortilla
 Crevettenspiesschen auf Gazpacho
 Serranoschinken mit Melone auf Portweingelee
 Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum
 Pouletbrustspiesschen auf Focaccia
 Manchego Käsespiesschen auf Bohnensalat
 Fleischbällchen mit grillierten Champignons

6 Schälchen Fr. 18.50

Tapasbuffet

In Porzellan- und Glasschälchen angerichtet

Lomospießchen mit Olive auf Ratatouille
 Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse
 Riesencrevetten mit Knoblauch auf Tomaten
 Chorizo und Manchegokäse mit Salsa verde
 gebratenes Gemüse mit Kräuterfrischkäse
 Melone mit Serranoschinken
 Pouletspiesschen auf Kräuter-Champignons

6 Schälchen Fr. 19.50

Buffet Mediterran

In Porzellan- und Glasschälchen angerichtet

Tzaziki mit Pouletspiesschen
 Gazpacho mit Gemüsespiesschen
 zweierlei Melone mit Parmaschinken
 Vitello tonnato mit Kapernfrüchten
 Cherrytomaten und Mozzarellaperlen mit Basilikum
 Crevettencocktail Calypso
 Taboulé mit Kichererbsen und Rindfleischchips
 Frischkäsebällchen mit Trüffel auf Schwarzbrot
 Fruchtbowlen-Shot nach Saison (alkoholfrei)

7 Schälchen Fr. 25.50

plus 1 Fruchtbowlen-Shot

Apérobuffets

Ab ca. 25 Personen

Apérobuffet Elegance

Apéro

6 Schälchen Fr. 25.50

Apéro riche (grössere Portionen)

9 Schälchen Fr. 38.50

Rindfleischcarpaccio mit Ruccola und Parmesan
Geflügellebermousse auf Apfelchutney
Crêpesröllchen mit Paprikafrischkäse
Crêpesröllchen mit Ananasfrischkäse
Crevettencocktail Calypso
Pouletfiletspiessli auf marinierem Gemüse
Broccolimousse mit Rauchlachs und Meerrettichschaum
Melone und Rohschinken in weissem Portweingelee
Kräuterkäsemousse auf Pumpernickel

Apérobuffet Gourmet

Apéro

6 Schälchen Fr. 29.50

Apéro riche (grössere Portionen)

9 Schälchen Fr. 45.00

Carpaccio vom Rindsfilet mit Ruccola und Parmesan
Poelierte Entenleber auf Feigenkompott und Bauernbrot
Crêpesröllchen mit Rauchlachs und Kaviar
Jakobsmuschel auf Ratatouille
Aspic mit Crevetten und Gemüseperlen
Blini mit Auberginenkaviar und Bärenkrebsmedaillon
Trüffelkäsemousse auf Pumpernickel
Gemüsestäbchen in Kräutersauce

Hochzeitsapéro Royal

Ab 60 Pers. inkl. Getränke à discrétion für 2 Std. Fr. 31.00

Ab 60 Pers. inkl. Getränke à discrétion für 2 Std. ohne Süssspeisen Fr. 27.50

Herzhafte Sandwiches

Mini Sandwiches gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Frischkäse und Gemüse

Verführerische Crêpesröllchen

Crêpesröllchen gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich
Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern

Traumhafte Schnittchen

Baguetteschnittchen mit Roastbeef und Ei
Rohschinken und Melone, Tomatenpesto und Ruccola
Crevetten und Avocadopüree

Glückspfeile zum Anbeissen

Pouletspiesschen mit Ananas, Käsespiesschen mit Früchten
Mozzarellaspiesschen mit Cherrytomate und Basilikum
Fruchtspiesschen mit Saisonfrüchten
Gemüestäbchen mit dreierlei Dips
Royaltorte
Sündige Liebeswürfel
Zitronenwürfel mit Himbeeren, Brownies

Getränke à discrétion

Weisswein, Mineralwasser, Orangensaft, Süssgetränke

Auswahl Weisswein in Flaschenqualität (7.5 dl)

Pinot Grigio, Pinot Grigio-Chardonnay, Vully weiss, Féchy AOC
inklusive passende Gläser dazu.

Gerne richtet Ihnen das Business Lunch Team auch Ihr Lokal her,
serviert die delikaten Häppchen und den spritzigen Weisswein und schaut
dass am Schluss auch alles wieder am richtigen Ort ist.
Mindestens eine Serviceperson von uns erforderlich.
