



Apero & Vorspeisenbuffet

Snacks

(Preise pro Person, mind 20 pro Sorte)

Verschiedene Dips mit Brot & Cracker

- Paula's Chimichurri CHF 2.20
- Obadza (bayrische Dippsauce aus Camembert) CHF 2.50

Tortilla-Chips mit Guacamole CHF 3.30

Marinierte Oliven und Sbrinzbröckli CHF 3.20

Nüssli und Chips CHF 2.90

Apéro im Glas

(Wir rechnen mit 3-5 Stk. pro Person, Mindestanzahl pro Sorte 20 Stk. oder auf Anfrage)

Gemüse Cruditée mit Dippsaucen CHF 3.10

Sommerliche Gazpacho

Erfrischende kalte Suppe aus Gemüse CHF 3.50

Blattsalat (je nach Saison) an hausgemachtem Dressing CHF 3.90
dazu passende Garnitur

Tomaten-Mozzarella-Basilikum CHF 4.40
an feiner Balsamicocreame und Olivenöl

Bunter Linsensalat CHF 4.50
Garniert mit Radieschen & Rucola

Wurst-Käsesalat garniert CHF 4.70
der Klassiker modern und stilvoll im Glas zubereitet

Spicy Thai-Papaya-Salat CHF 4.90
Thailändischer Genuss im Glas zubereitet

Serrano Schinken CHF 4.80
auf Melonen & Erdbeeren mit Pfefferminze und Portwein mariniert

Tacchino Tonnato CHF 4.80
dünn geschnittener Trutenbraten an Thunfischsauce mit Oliven, Zwiebeln & Kapern

Gebratenes Fleischbällchen CHF 4.80
vom Rind & Schwein auf Zucchini-Spaghetti an Tomatensugo mit Basilikumpesto & Pinienkerne



Roastbeef rosa gebraten auf Grillgemüse dazu unsere hausgemachte Sauce „Paula’s Chimichurri“	CHF 5.40
Cevapcici-Bällchen vom Lamm auf griechischem Bauern-Salat-Tatar mit Gurken-Tsatsiki	CHF 4.60
Pulled Pork auf Cole Slaw, dazu John’s BBQ Sauce und Velvet Chimichurri	CHF 4.80
Pulled Beef auf Cole Slaw, dazu Paula’s Chimichurri und Velvet Chimichurri	CHF 4.80
Cocktail-Crevetten dazu pikante Cocktailsauce auf Gurkensalat mit Dill	CHF 4.80
Asia Chicken mariniert mit Sesam und Soja-Demiglace auf knackigem Gemüsebeet	CHF 4.80
Gebratene Wildfang-Riesencrevette auf Avocado-Tomaten-Tatar mit Frühlingszwiebeln an Limetten-Koriander-Vinaigrette	CHF 5.40
Rauchlachsfilet Royale auf marinierten Kartoffel-Gurkenwürfel an Senf-Honigdressing mit Dill	CHF 5.40
Ahi Poké Die hawaiianische Spezialität: Roher Thunfisch mariniert mit Wasabi, Sesamöl, Sojasauce, und Frühlingszwiebeln	CHF 5.70
Ceviche Das Peruanische Nationalgericht aus frischem Fisch im Zitronensaft	CHF 5.50
Marokkanischer Couscous mit Minze & orientalischen Gewürzen, dazu griechischer Joghurt, Gurke & Edamame	CHF 4.50
Thailändischer Reismudelsalat mit knackigen Gemüsen, herzhaft gewürzt, auf Wunsch mit Riesencrevetten	CHF 4.50 / 5.40
Gegrilltes Gemüse mit Zitrone, Oliven und frischen Kräutern und griechischem Fetakäse an kaltgepresstem Olivenöl	CHF 4.50
Falafel auf Gemüse-Couscous dazu ein erfrischendes Tsatsiki	CHF 4.70

Fingerfood

(Wir rechnen mit 3-5 Stk. pro Person, Mindestanzahl pro Sorte und Belag: 20 Stk.)

Crostinis

getoastete Brotscheiben herzhaft belegt mit: CHF 3.60
Tomaten-Basilikum, mediterranes Gemüsetatar, Hummus,
Rindfleischtatar, Lachstatar, Rindfleischsugo mit Rahm und Steinpilzen oder Chorizo-Ragout

Champagnerbrötchen

herzhaft belegt mit: Serranoschinken, Bauernschinken, Salami, Chorizowurst, Käse CHF 4.70
Broccoli-Frischkäse, Peperoni-Frischkäse, Gemüsetatar mit Frischkäse, Rauchlachs,
Thunfischmousse

Blätterteiggebäck

gefüllt mit: Broccoli-Frischkäse, Lachscreme oder Paprikafrischkäse CHF 3.50

Mini-Sandwiches

Silberbrötchen, Vollkornbrötchen und Mutschli gefüllt mit Salami, Rohschinken CHF 5.50
Schinken, Chorizowurst, Rauchlachs, Käse, Gemüsetatar mit Frischkäse oder Grillgemüse

Quiches assortiert

Mini Chäs- und Lauchhüechli CHF 1.70

Grillgemüse-Spiesse

mit Tomaten und Mozzarella sowie mit Basilikum, Olivenöl & Balsamico mariniert CHF 3.90

Frucht-Spiesse

saisonale Früchte bieten eine bunte und leichte Abwechslung CHF 3.50

Hausgemachte warme Fleischbällchen auf der Platte

dazu Velvet-Chimichurri-Sauce, BBQ-Sauce und Paula's Chimichurri CHF 3.10

Knusprige Chicken Wings

dazu Velvet-Foodfabrik-Sauce, BBQ-Sauce und Paula's Chimichurri CHF 3.20

Shrimps im Teigmantel

dazu Sojasauce und Sweet-Chili CHF 3.90

Pouletspiess Satay

Indonesische Pouletspiess an Erdnussauce mit Limette und Chili & Sweetchili Sauce CHF 4.90

Schweinefiletspiess

gebraten mit Honig, Chili und Sesam mariniert dazu BBQ-Dippsauce CHF 4.90

Hot Mexican Volcano Roll

gefüllt mit Hackfleisch und Cheddar-Käse CHF 4.50

Beef Rib-Eye-Spiesse

an einer Soja-Knoblauch-Pfeffer-Marinade CHF 4.90



Apéroplatten

(ab 15 Personen)

	Apéro ca. 90 gr.	Imbiss ca. 140 gr.	Hauptspeise ca. 180 gr.
Fleischplatte herzhaft belegt und reichlich garniert mit Schinken, Salami, Speck, Fleischkäse, dazu Brot	CHF 9.50	CHF 13.00	CHF 17.00
Käseplatte feiner Käse garniert mit Tomaten, Eiern, Gurken, Radieschen etc. dazu Brot	CHF 9.50	CHF 13.00	CHF 17.00
Antipasti-Platte mit Grillgemüse, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum, marinierte Oliven, Teufelshörnchen, Parmesan, Salami und Serranoschinken dazu Paula's Chimichurri und Brot	CHF 9.50	CHF 13.00	CHF 17.00

Preise verstehen sich exkl. Mwst