



## Apero

*Foodfabrik produziert alles frisch und auf Auftrag, daher erlauben wir uns die Menge pro Sorte pro ungefähre Anzahl Gäste zu offerieren. Preis pro Person/pro Stückzahl. Mindestanzahl: ab 20 Personen*

### Snacks

Nüssli und Chips	CHF	2.90
Tortilla Chips mit Guacamole	CHF	3.20
Marinierte Oliven und Sbirnzbröckli	CHF	3.20

### Fingerfood

<b>Mini Chäschüechli</b>	CHF	1.70
--------------------------	-----	------

#### **Blätterteiggebäck**

gefüllt mit: Broccoli-Frischkäse, Lachscreme oder Paprikafrischkäse	CHF	3.20
---	-----	------

#### **Crostini**

getoastete Brotscheiben herzhaft belegt mit: Tomaten-Basilikum, mediterranes Gemüsetatar, Hummus, Ziegenkäse-Feigenmostarda, Lachstatar oder Chorizo-Ragout	CHF	3.60
---	-----	------

<b>Protein-Kick: Linsenwaffeln mit Frischkäse und Salatgurke</b>	CHF	2.90
--	-----	------

#### **Champagnerbrötchen**

herzhaft belegt mit: Rindertatar, Serranoschinken, Bauernschinken, Salami, Chorizo Wurst, Käse, Broccoli-Frischkäse, Peperoni-Frischkäse, Gemüsetatar mit Frischkäse, Rauchlachs oder Thunfischmousse	CHF	4.70
--	-----	------

<b>Mini-Sandwiches</b>	CHF	4.90
------------------------	-----	------

Silberbrötchen, Vollkornbrötchen und Mutschli gefüllt mit Salami,  
Rohschinken, Schinken, Chorizo Wurst, Rauchlachs, Käse,  
Gemüsetatar mit Frischkäse oder Grillgemüse

<b>Grillgemüse-Spiesse</b>	CHF	3.90
----------------------------	-----	------

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

<b>Frucht-Spiesse</b>	CHF	3.50
-----------------------	-----	------

(saisonal bedingt)

<b>Hausgemachte warme Meatballs</b>	CHF	3.10
-------------------------------------	-----	------

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

<b>Knusprige Chicken Wings</b>	CHF	3.20
--------------------------------	-----	------

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

<b>Shrimps im Teigmantel</b> dazu Sojasauce und Sweet-Chili	CHF	3.90
<b>Pouletspiess Satay / Tofu-Satay</b> Indonesische Pouletspiesse an Erdnusssauce mit Limette und Chili & Sweetchili Sauce	CHF	4.90
<b>Schweinefiletspiess</b> gebraten mit Honig, Chili und Sesam mariniert dazu BBQ-Dippsauce	CHF	4.90
<b>Hot Mexican Volcano Roll</b> gefüllt mit Hackfleisch und Cheddar-Käse	CHF	4.50
<b>Beef Rib-Eye-Spiesse</b> an einer Soja-Knoblauch-Pfeffer-Marinade	CHF	4.90
 <b><u>Apéro im Glas</u></b>		
<b>Gemüse Cruditée mit Dippsaucen</b>	CHF	3.10
<b>Sommerliche Gazpacho</b> Erfrischende kalte Suppe aus Gemüse	CHF	3.50
<b>Blattsalat (je nach Saison) an hausgemachtem Dressing</b> dazu passende Garnitur	CHF	3.90
<b>Tomaten-Mozzarella-Basilikum</b> an feiner Balsamicocreme und Olivenöl	CHF	4.40
<b>Bunter Linsensalat</b> Garniert mit Radieschen & Rucola	CHF	4.50
<b>Gurken-Feta-Salat</b> an Kräutersauce	CHF	3.90
<b>Leichter Kartoffel-Gurken-Salat</b> an Kräutersensauce	CHF	3.90
<b>Bulgur-Orangen-Salat (nach Saison ändert sich Frucht)</b> mit Pfefferminz und Grillkäse	CHF	3.90
<b>Protein-Kick: Kichererbsen-Gurken-Karotten-Salat</b> An Kräutersauce oder Asia-Dressing	CHF	4.30
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b> der Klassiker modern und stilvoll im Glas zubereitet	CHF	4.70
<b>Spicy Thai-Papaya-Salat</b> Thailändischer Genuss im Glas zubereitet	CHF	4.90
<b>Serrano Schinken</b> auf Melonen & Erdbeeren mit Pfefferminze und Portwein mariniert	CHF	4.80

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

## **Apéro Platten**

(ab 15 Personen)

	Apéro ca. 90 gr.	Imbiss ca. 140 gr.	Hauptspeise ca. 180 gr.
<b>Fleischplatte</b> herzhaft belegt und reichlich garniert mit Schinken, Salami, Speck, Fleischkäse, dazu Brot	CHF 9.50	CHF 13.00	CHF 17.00
<b>Käseplatte</b> feiner Käse garniert mit Tomaten, Eiern, Gurken, Radieschen etc. dazu Brot	CHF 9.50	CHF 13.00	CHF 17.00
<b>Antipasti-Platte</b> 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

**Sie wünschen sich ein spezielles Essensthema? Rufen Sie uns an und wir stellen Ihnen gerne Alternativen zusammen.**