

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

Mini Chäschüechli	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
---	-----	------

Protein-Kick: Linsenwaffeln mit Frischkäse und Salatgurke

	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
--	-----	------

Mini-Sandwiches

Silberbrötchen, Vollkornbrötchen und Mutschli gefüllt mit Salami, Rohschinken, Schinken, Chorizo Wurst, Rauchlachs, Käse, Gemüsetatar mit Frischkäse oder Grillgemüse	CHF	4.90
---	-----	------

Grillgemüse-Spiesse

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

Frucht-Spiesse

(saisonal bedingt)	CHF	3.50
--------------------	-----	------

Hausgemachte warme Meatballs

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 / Tofu-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-Spiess an einer Soja-Knoblauch-Pfeffer-Marinade	CHF	4.90
<u>Apéro im Glas</u>		
Gemüse Cruditée mit Dippsaucen	CHF	3.10
Sommerliche Gazpacho Erfrischende kalte Suppe aus Gemüse	CHF	3.50
Blattsalat (je nach Saison) an hausgemachtem Dressing dazu passende Garnitur	CHF	3.90
Tomaten-Mozzarella-Basilikum an feiner Balsamicocreme und Olivenöl	CHF	4.40
Bunter Linsensalat Garniert mit Radieschen & Rucola	CHF	4.50
Gurken-Feta-Salat an Kräutersauce	CHF	3.90
Leichter Kartoffel-Gurken-Salat an Kräutersensauce	CHF	3.90
Bulgur-Orangen-Salat (nach Saison ändert sich Frucht) mit Pfefferminz und Grillkäse	CHF	3.90
Protein-Kick: Kichererbsen-Gurken-Karotten-Salat An Kräutersauce oder Asia-Dressing	CHF	4.30
Wurst-Käsesalat garniert der Klassiker modern und stilvoll im Glas zubereitet	CHF	4.70
Spicy Thai-Papaya-Salat Thailändischer Genuss im Glas zubereitet	CHF	4.90
Serrano Schinken auf Melonen & Erdbeeren mit Pfefferminze und Portwein mariniert	CHF	4.80

Tacchino Tonnato dünn geschnittener Trutenbraten an Thunfischsauce mit Oliven, Zwiebeln & Kapern	CHF	4.80
Gebratenes Fleischbällchen vom Rind & Schwein auf Zucchini-Spaghetti an Tomatensugo mit Basilikumpesto & Pinienkerne	CHF	4.80
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 erfrischender Tsatsiki	CHF	4.70

Apéro Platten

(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

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

FOOD FABRIK

Kaiser

MOBILE GASTRONOMIE