



## Apéro-Häppchen

Ob Geburtstag, Kunden-Event, Vernissage oder Vereinsanlass, mit einem feinen Apéro starten sie Ihren Anlass in einem gemütlichen, ungezwungenen Rahmen:

Für Ihren nächsten Apéro-Anlass haben wir eine Auswahl an verschiedenen kleinen, feinen Häppchen zusammengestellt:

- |  |                        |                                  |
|--|------------------------|----------------------------------|
| • Canapée garniert   | halb                   | <u>Fr. 2.70</u>                  |
| (Aufschnitt, Schinken, Salami)   | ganz                   | <u>Fr. 3.50</u>                  |
| (Braten, Lachs, Tatar)   | halb                   | <u>Fr. 3.30</u>                  |
|  | ganz                   | <u>Fr. 3.90</u>                  |
| • Zigerbrötli garniert   | halb                   | <u>Fr. 2.70</u>                  |
|  | ganz                   | <u>Fr. 3.50</u>                  |
| • Kräuterkäse-Cornett gefüllt  |                        | <u>Fr. 1.90</u>                  |
| • Versch. gefüllte Mini-Laugenbrötli   |                        | <u>Fr. 1.90</u>                  |
| (Weichkäse, Hartkäse, Trockenfleisch)  |                        |                                  |
| • Versch. gefüllte Mini-Zöpfli   |                        | <u>Fr. 2.10</u>                  |
| (Aufschnitt, Schinken, Salami, Käse)   |                        |                                  |
| • Versch. gefüllte Mini-Brötli   |                        | <u>Fr. 1.90</u>                  |
| (Fleischkäse, Aufschnitt, Schinken, Salami, Rohschinken)   |                        |                                  |
| • Riesensandwich ca. 80 cm (reichlich gefüllt nach Wahl:<br>Aufschnitt, Trockenfleisch, Tomaten, Eier, Salat ect.) |                        | <u>Fr. 26.00</u><br>(8-10 Port.) |
| • Lachs und geräuchte Forellenfilet auf Platte garniert  |                        |                                  |
| • Terrine/ Pasteten-Platte<br>mit Sauce Cumberland und Meerrettichschaum   | <u>Platten /5 Pers</u> | <u>Fr. 60.00</u>                 |
| • Trockenfleisch-Platten   |                        | <u>Fr. 45.00</u>                 |
| • Aufschnittplatte   |                        | <u>Fr. 36.00</u>                 |
| • Gemüse-Dip mit 3 versch. Saucen  | Portion 150g           | <u>Fr. 3.50</u>                  |
| • Grisini-Stengel m. Bündnerfl. u. Rohschinken   |                        | <u>Fr. 1.20</u>                  |
| • Antipasti-Platte gemischt  | Portion 100g           | <u>Fr. 4.50</u>                  |

### Unsere Apéro-Igel mit ca. 100 MINI-Spiessli:

- |                                     |             |      |                 |
|-------------------------------------|-------------|------|-----------------|
| • Antipasti-Spiessli-Igel           | ca.1.300 kg | 100g | <u>Fr. 7.50</u> |
| • Rustico-Spiessli-Igel             | ca.1.300 kg | 100g | <u>Fr. 6.50</u> |
| • Rohschinken-Melonen-Spiessli-Igel | ca.1.500 kg | 100g | <u>Fr. 5.90</u> |
| • Tomaten-Mozzarella-Spiessli-Igel  | ca.2.200 kg | 100g | <u>Fr. 5.90</u> |



## Unsere warmen Apéro-Spezialitäten:

### Blätterteig-Gebäck

- |  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| • Konfekt, pro 100g  |  | <u>Fr. 7.00</u> |
| • Mini-Schinkengipfel  |  | <u>Fr. 2.50</u> |
| • Mini-Wienerli im Käseteig,   |  | <u>Fr. 2.20</u> |
| • Mini-Brät-Krapfen  |  | <u>Fr. 2.20</u> |
|  |  |                 |
| • Metzgerpraliné m. pikanter Sauce   |  | <u>Fr. 1.50</u> |
| • Mini-Kalbfleischburger mit Dip-Sauce                                     |  | <u>Fr. 1.50</u> |
| • Lammkoteletten von Racks mit Knoblisauce                                 |  | <u>Fr. 2.20</u> |
| • Poulet-Apéroflügeli mit Cocktailsauce                                    |  | <u>Fr. 1.50</u> |
| • <u>Spare-rib</u> Schweins-Rippli grilliert                               |  | <u>Fr. 1.50</u> |
|  |  |                 |
| • Knobli-Brötli knusprige Parisetten-Scheiben mit Kräuter-Knobli-Aufstrich |  | <u>Fr. 1.20</u> |
| • Crostini-Brötli feiner Gourmetbrät-Aufstrich                             |  | <u>Fr. 1.70</u> |
| • Bruschetta mit Pilz oder Tomaten-Peperoni-Aufstrich                      |  | <u>Fr. 1.40</u> |
|  |  |                 |
| • Chips nature und Salz  | } (gr. Sack)<br>in Reserve<br>(werden zurückgenommen!) | <u>Fr. 7.00</u> |
| • Erdnüssli gesalzen 500g  |  | <u>Fr. 5.50</u> |
| • Salzstengeli 250g  |  | <u>Fr. 4.50</u> |

### Unsere passende Getränke-Auswahl:

- |   |      |                  |
|---|------|------------------|
| • Mont-sur-Rolle, VD  | 5 dl | <u>Fr. 9.00</u>  |
| • Fechy, VD   | 5 dl | <u>Fr. 10.50</u> |
| • Weisswein „New Age“ Malv./Sauv.bl, fruchtig, süffig 7.5 dl (Arg.) |      | <u>Fr. 14.50</u> |
| • „Herbstgold“ Riesling&Silvaner, lieblich 7.5 dl (Rutishauser, TG) |      | <u>Fr. 14.00</u> |
| • Heida Gletscherwein weiss, eher trocken 7.5 dl (Chanton, VS)      |      | <u>Fr. 23.50</u> |
| • Prosecco di Valdobbiadene, extra brut, 7.5 dl (Pavin, Italien)    |      | <u>Fr. 18.50</u> |
|   |      |                  |
| • Orangensaft „Granini“ 1lt   |      | <u>Fr. 6.00</u>  |
| • Mineralwasser „Elmer“ 1.5lt                                       |      | <u>Fr. 4.50</u>  |
| • Mineralwasser Süssgetränke 1.5lt                                  |      | <u>Fr. 5.00</u>  |
| • Adler Bräu Spezli/ Adler Pfiff                                    |      | <u>Fr. 2.50</u>  |

### Teller und Gläser.

- |                                       |  |                        |
|---------------------------------------|--|------------------------|
| • Teller klein 19cm, weiss, Porzellan |  | zum Einheitspreis      |
| • Weissweingläser                     |  | <u>Fr. 0.80/ Stk</u>   |
| • Rotweingläser                       |  | <u>inkl. Reinigung</u> |
| • Papier-Servietten                   |  | <u>Fr. 0.02</u>        |
| • Karton-Pappteller                   |  | <u>Fr. 0.05</u>        |



### **Infrastruktur**

- Steh-Tische rund (Metall) Fr. 25.00
- passende Tischtücher in weiss Fr. 6.00
- Festbank-Garnituren 220cm (1Tisch/2 Bänke) Fr. 18.00

### **Personal**

Personalaufwand für Service, Pflege des Apéro-Buffets und Aufräumen stellen wir gerne zur Verfügung. Den Zeitaufwand vor Ort sowie für Hin- und Retourfahrt verrechnen wir pro Stunde/Personal nach Aufwand.

**Fachpersonal** Service und Buffet Fr. 62.00

Aufgeführte Preise verstehen sich **excl.** 8% Mwst

Wir garantieren Ihnen eine qualitativ einwandfreie und zuverlässige Lieferung. Gerne würden wir Sie und Ihre Gäste mit unseren Häppchen kulinarisch verwöhnen und freuen uns auf Ihren Auftrag.

Kern Metzgerei & Spezialitäten

Urs Kern