

Vorschlag für ein Aperitif-Buffer

<p>1. Mit Käse überbackene Polenta Reissalat mit Thunfisch Weissbrotschnitten mit Mortadella und Schinken Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Pizza Margherita Käsetörtchen (quiche) Knabbergebäck</p> <p>CHF 14.50 pro Person</p>	<p>2. Käsetörtchen (quiche) Gemüsestangen mit Dip Valtelliner Bresaola Grissini mit Rohschinken Parmesan-Käse in Stücke Tortillas mit scharfer Sauce Oliven</p> <p>CHF 17 pro Person</p>
<p>3. Canapés (Salami, gekochter Schinken, Spargeln, Eier) Käsetörtchen (quiche) Pizza Margherita Knabbergebäck Oliven, Essiggemüse Valtelliner Bresaola Grissini mit Rohschinken Parmesan-Käse in Stücke Frittierte Krevettenschwänze Pikante Pouletflügel Tessiner Gorgonzola</p> <p>CHF 29 pro Person</p>	<p>4. Rohschinken und Melone Mariniertes Lachstartar Gemüsestäbchen mit Dip Kalter Teigwarensalat Käsetörtchen (quiche) Canapés (Salami, gekochter Schinken, Spargeln, Eier) Oliven, Essiggemüse Tessiner Gorgonzola Parmesan-Käse in Stücke Krevetten mit Cocktailsauce</p> <p>Safranrisotto</p> <p>CHF 33 pro Person</p>
<p>5. Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Grissini mit Rohschinken Bresaola-Röllchen mit Ricotta gefüllt Lachstartar Reissalat mit Kräutern und Gemüse Parmesan-Käse in Stücke Zucchini Omelette Reisbällchen – warm serviert Pizza Margherita Käsekuchen (quiche)</p> <p>Teigwaren an pikanter Tomatensauce o. mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Basilikum</p> <p>CHF 35 pro Person</p>	<p>6. Canapés (Spargeln, Krevetten und Lachs) Salami Alpenkäse Parmesan-Käse in Stücke Tessiner Gorgonzola Bresaola mit Rucola Käsekuchen (quiche) Knabbergebäck Oliven, Essiggemüse Grissini mit Rohschinken Thunfisch und Poulet-Mousse</p> <p>Teigwaren an pikanter Tomatensauce o. Risotto mit Heidelbeeren</p> <p>CHF 37 pro Person</p>
<p>7. Pizza Margherita Mit Käse überbackene Polenta Knabbergebäck</p> <p>CHF 7 pro Person</p>	<p>+ Desserts:</p> <p>Muffin-Würfel + CHF 1 Verschiedene Cremes + CHF 1</p>

Buffer für mindestens 15 Personen