

Apérovorschläge (In-house)

Ein Apéro kann sehr individuell gestaltet werden. Bei der Zusammenstellung der Häppchen und Getränke spielen neben dem jeweiligen Budget auch die zur Verfügung stehende Zeit, die Tageszeit und die Dauer des Apéro eine wichtige Rolle. Ebenso wichtig ist, ob Ihre Gäste nach dem Apéro zu einem Mittag- oder Abendessen gehen. Sie haben bei uns die Möglichkeit, Ihren Apéro nach Ihren eigenen Vorstellungen aus den einzelnen Komponenten zusammen zu stellen oder sich für eine „Komposition“ zu entscheiden.

Faustregel für die Anzahl Häppchen:

- | | | |
|-------------------------------------|------|---------------|
| • kurzer Apéro von 20 – 30 Minuten: | 4-5 | Häppchen p.P. |
| • längerer Apéro 30 - 60 Minuten: | 6-7 | Häppchen p.P. |
| • Apéro zum „satt werden“ | 8-10 | Häppchen p.P. |

Sehr gerne beraten wir Sie nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen

Die kalten Apérohäppchen

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte

| | |
|--|-----------------|
| | pro Stück |
| Rindstatare auf geröstetem Baguette | CHF 2.20 |
| Thonmousse auf geröstetem Baguette | CHF 2.20 |
| Tomaten-Mozzarella Spiessli | CHF 2.20 |
| Marinierte Riesencrevette im Gourmetlöffel | CHF 3.50 |
| Minisandwich (ca. 4.5cm x 4.5 cm) | CHF 2.20 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Rohschinken • Bauernschinken • Salami • Thon • Cantadou mit Kräutern | |
| Sbrinzmöckli | pro Person |
| Oliven | CHF 3.50 |
| Nüssli & Pommes Chips | CHF 2.50 |

Die warmen Apérohäppchen

Mindestbestellung: 15 Stück pro Sorte

| | |
|--|-----------------|
| | pro Stück |
| Schinkengipfeli | CHF 2.20 |
| Marinierte Pouletspiessli | CHF 2.20 |
| Frittierte Crevette im Knusperteig* | CHF 2.50 |
| Speckpflaumen am Spiess | CHF 2.20 |
| Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch)* | CHF 2.20 |
| Zanderfilet im Backteig** | CHF 2.50 |

* begleitet von Sweet Chilisauce

** begleitet von Tartarsauce

Komposition 1 (kalt)

Mindestbestellung: 10 Personen

- 1 Stück Rindstatore auf geröstetem Baguette**
- 1 Stück Tomaten-Mozzarella Spiessli**
- 1 Stück Thonmousse auf geröstetem Baguette**
- 2 Stück Minisandwich**
 - Bauernschinken
 - Cantadou mit Kräutern

pro Person CHF 11.00

Gerne können Sie das Sortiment nach eigenen Wünschen gemäss Einzelpreisliste erweitern.

Komposition 2 (kalt & warm)

Mindestbestellung: 10 Personen

- 1 Stück Rindstatore auf geröstetem Baguette**
- 1 Stück Thonmousse auf geröstetem Baguette**
- 2 Stück Minisandwich**
 - Bauernschinken
 - Cantadou mit Kräutern

- 1 Stück Marinierte Pouletspiessli**
- 1 Stück Speckpflaumen am Spiess**
- 1 Stück Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch)***

pro Person CHF 15.40

Gerne können Sie das Sortiment nach eigenen Wünschen gemäss Einzelpreisliste erweitern.

Komposition 3 (kalt & warm, reichhaltig)

Mindestbestellung: 15 Personen

- 1 Stück Rindstatare auf geröstetem Baguette**
- 1 Stück Thonmousse auf geröstetem Baguette**
- 1 Stück Marinierte Riesencrevette im Gourmetlöffel**
- ½ Port. Sbrinzmöckli**
- 2 Stück Minisandwich**
 - Bauernschinken
 - Cantadou mit Kräutern

- 1 Stück Schinkengipfeli**
- 1 Stück Marinierte Pouletspiessli**
- 1 Stück Speckpflaumen am Spiess**
- 1 Stück Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch)***
- 1 Stück Zanderfilet im Backteig****

pro Person CHF 25.00

Gerne können Sie das Sortiment nach eigenen Wünschen gemäss Einzelpreisliste erweitern.

Und ausserdem....

- Nussgipfel**
- Mandelgipfel**
- Parisette-Sandwich**
 - Rohschinken
 - Bauernschinken
 - Salami
 - Käse

pro Stück
CHF 3.80
CHF 3.80
CHF 7.00

Getränke

Die Getränke können Sie sich frei zusammenstellen. Selbstverständlich steht Ihnen neben der aufgeführten Auswahl von Weinen auch unsere umfangreiche Weinkarte zur Auswahl. Die Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage: www.dieperle.ch

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. Angebrochene Flaschen verrechnen wir zu 100% (gerne dürfen Sie diese auch mitnehmen)

Weissweine

Solaris Sitenrain, Meggen (Bio-Wein)

Rebsorte: Solaris

Land: Schweiz

Flasche 75 cl CHF 61.00

Dézaley Le Philosophe AOC

Rebsorte: Chasselas

Land: Schweiz

Flasche 75 cl CHF 56.00

Féchy, AOC

Rebsorte: Chasselas

Land: Schweiz

Flasche 50 cl CHF 21.50

Chardonnay Bosco del Merlo, Venezien

Rebsorte: Chardonnay

Land: Italien

Flasche 75 cl CHF 44.00

Calamar, Bodegas Val de Vid, Rueda DO

Rebsorte: Verdejo

Land: Spanien

Flasche 75 cl CHF 48.00

Rotweine

Pinot Noir de Salquenen Non filtré Oskar Mathier AOC

Rebsorte: Pinot Noir

Land: Schweiz

Flasche 75 cl CHF 58.50

Primitivo di Manduria DOC, Passo del Cardinale

Rebsorte: Primitivo (Zinfandel)

Land: Italien

Flasche 75 cl CHF 44.00

Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro

Rebsorte: Montepulciano

Land: Italien

Flasche 75 cl CHF 55.00

Cair Cuvée, Bodegas Dominio de Cair, Ribera del Duero

Rebsorte: 85% Tempranillo, 15% Merlot

Land: Spanien

Flasche 75 cl CHF 54.00

Chianti DOCG, Setteventi

Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano

Land: Italien

Flasche 50 cl CHF 21.50

Weitere Getränke

Elmer Mineralwasser Liter CHF 11.00

- mit/ohne Kohlensäure

Orangensaft Liter CHF 14.00

Eistee 1.5 Liter CHF 15.00

Rivella rot 1.5 Liter CHF 15.00

Cola (Marke Sinalco) 1.5 Liter CHF 15.00

Eichhof Lager Fl. 33 cl CHF 5.00

Kaffee/Espresso CHF 4.20

in allen angegebenen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inbegriffen

Kosten und Bezahlung

Personalkosten

In den Kosten für Speisen und Getränke sind die Kosten für unsere Servicemitarbeiter enthalten. Es entstehen also keine weiteren Personalkosten.

Verrechnung & Mindestbestellmenge

Die von Ihnen bestellte Menge an Apérohäppchen ist für die Verrechnung verbindlich. Sie haben bis am Vortag der Veranstaltung- 14.00 Uhr - die Möglichkeit, die bestellte Menge anzupassen. Beachten Sie bitte dabei die angegebenen Mindestbestellmengen.

Bezahlung

Gerne stellen wir Ihnen für den gesamten Auftrag eine Rechnung. Diese ist nach Rechnungsstellung innert 10 Tagen zur Zahlung fällig. Wir behalten uns das Recht vor, für grössere Aufträge eine Anzahlung zu verlangen.