



APERITIF

BUFFET

Lieber Gast

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste im Waldrain zu verwöhnen. Gerne stellen wir Ihr Buffet in der Gartenwirtschaft oder im „Waldrain-Saal“ im ersten Stock auf.

Standardbeilagen: Chips, Nüssli und Salzsticks, pro Person	3.50
Blätterteigstängeli, verschieden belegt, pro Person	3.20
Weiss- oder Vollkornbrötchen oder Silberbretzel gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse	4.50
Belegtes Brötchen (<i>rund, ca. 7,5 cm</i>) mit Schinken, Ei, Salami, Spargeln, Käse, Thunfisch	2.50
Belegtes Brötchen mit Rauchlachs (<i>rund, ca. 7,5 cm</i>)	3.00
Pfannkuchenröllchen mit Rauchlachs, ab 30 Stück erhältlich	2.50
Kleine Schnecken mit Käse, Pesto, Speck, Dörrtomaten ab 40 Stück, pro Stück	1.80
Chäschuechli oder Lauchküechli, klein und fein, warm serviert	2.20
Kleines Schinkengipfeli	2.20
„Meterbrot“, ca. 65 cm lang, ergibt 15 kleine Sandwichs, mit Schinken, Salami, Thon oder Käse, Stück	30.00
mit Rauchlachs, Stück	40.00
Oliven- oder Dörrtomaten- oder Gemüse/Mozzarellabrot, 60cm/ca. 25 Scheiben	28.00
Speck-Kugelhopf mit Baumnüssen, ergibt ca. 15 Stück, ab 2 Kuchen erhältlich	28.00
Speck-Zopf – schön feucht, mit viel Speck – ergibt ca. 30 Scheiben	45.00
Kleine Vanilleschnecken oder Mandelhörnli (ab 40 Stück pro Sorte), pro Stück	1.80
Hausgemachte Kuchen, Torten und Patisseries sind erhältlich ab Fr.	2.40
Süsser Elsässer Hefekugelhopf mit Kirsch, wunderbar zu Weisswein	26.00
Mini-Dessert im Gläsli: Panna Cotta, Caramelköppli oder Schokopudding	2.50
Glacebuffet, grosse Auswahl, pro Kugel in der Waffel	2.60
<u>Spezielles:</u>	
Parmesankäse-Würfel, feine Oliven und Blätterteiggebäck, pro Person	8.80
Mini-Frühlingsrolle vegetarisch, dazu Chilisauce (ab 40 Stk)	1.60
Pouletspiessli, dazu gibt's SweetSour- & Erdnussauce zum tunken (ab 20 Stk)	2.20
„SPIESSLI“ garniert mit Rohschinken, Käse & Früchten, pro Spiess (ab 20 Stk)	3.80
Gemüse Dips mit Quarksaucen, ab 15 Personen, p. Person (100gr)	5.50
Früchte-Schokoladenspiess , pro 100 Gramm Früchte inkl. die Schokolade	8.50
dazu (<i>Ihre Gäste stellen den Früchtespiess selbst zusammen und halten Ihn in den Schokoladebrunnen, pro Person ca. 100 Gramm Früchte</i>)	





APERITIF **WALDRAIN** BUFFET

Apero „Riche“, pro Person pauschal CHF 36.-, ab 25 Personen CHF 33.-, es gibt pro Person

Warm serviert: eine Mini-Frühlingsrolle (vegi), zwei Rindfleischbällchen, ein Pouletspiessli, 1 Käschrüechli, dazu Kräuter-, Erdnuss- und Sweet Chilisauce

Kalt serviert: je 1 belegtes Brötchen mit Lachs, Sellerie und Rohschinken, ein Spiessli mit Mozzarella, Trauben, Cherrytomaten und Ananas, ein Spiessli mit Bündnerfleisch, Greyerzer, Melone und Erdbeeren (Saisonal) sowie süsser Elsässer Hefegugelhopf mit Kirsch

Getränke:

Früchtebowle mit Saisonfrüchten und Beeren, leicht alkoholhaltig	1 Liter	29.00
Eptinger Mineralwasser	1 Liter	9.50
Rivella, Cola	1,5 Lt	12.50
Orangensaft oder Bettinger „Süssmost“	Liter	15.00
Traubensäfte von Rimuss: Stadium** (Liter) oder Party (70cl)		15.00
Biere, verschiedene Sorten und Grössen, ab		5.30
Verschiedene Weiss-, Rosé- und Rotweine in der 50cl Flasche, ab		21.00
„ Sommerhauch “ fruchtiger Weisswein vom „Kalkbödele“ Merdingen	75 cl	34.00
Prosecco „Valdobbiadene“ brut, trocken, fein fruchtig	75 cl	42.00
Elsässer Gewürztraminer „DER APEROWEIN“	75 cl	44.00
Tee/Kaffee		4.60
Bettinger Apfelpunsch – mit Süssmost vom Bauernhof	Liter	18.00
Glühwein	Liter	23.00

Es ist auch möglich, Ihren Apero an folgenden Orten aufzustellen:

- auf dem **Fernsehturm**
- auf **Chrischona** in der „EbenEzer Halle“

Für diese Lieferungen verrechnen wir pro Anlass CHF 200.- zusätzlich.

Die Mindest-Rechnungsbeträge pro Anlass sind: im Fernsehturm CHF 800.-, auf Chrischona CHF 1'600.-.

Diese **Raum-Reservationen** tätigen Sie bitte direkt

- bei der **Swisscom**, Telefon 0800 817 630
(http://www.swisscom.ch/dam/swisscom/de/sbc/documents/pdf/Factsheet_Standortbesichtigung_Chrischona_d.pdf)
- oder bei **Chrischona**, Telefon 0761 64 64 270 (www.chrischona-campus.ch).

- Änderungen und Preisänderungen vorbehalten - Ausgabe vom 19.01.17 -

