

Apéro-Angebot

Bitte kreuzen Sie die von Ihnen gewünschten Speisen und Getränke an. Die Auswahlen „Mini“ und „Maxi“ sowie die Getränke werden automatisch an die Zahl der Gäste angepasst. Bei der Auswahl „Midi“ sind wir froh um Stückangaben zu den gewünschten Platten. Bitte senden Sie das Formular nach dem Ausfüllen mit Betreff „Apérowunsch und Gruppenname“ per E-Mail an info@sportmuseum.ch.

Essen

Mini

- Knabberzeugs**
Chips, Salzstängeli, Nüssli, u.ä. 4.00 pro Person

Midi (kombinierbar; 1 Platte reicht für ca. 10 Personen)

- Sandwichplatte**
32 Mini-Brötli gefüllt mit Ei, Schinken, Salami und Frischkäse 75.00
- Apéroplatte**
mit Bündner Coppa Rohschinken, Hobelfleisch Salami, Hobelkäse, Cherry Tomaten und Mozzarella-Kirschen 75.00
- Schlemmerplatte**
Engadiner Rohschinken, Englischbraten, Bündner Salsiz, le Boursin, Oliven, norwegischer Rauchlachs, Crevettencocktail, geräucherte Forellenfilets und Frischkäse-Champignons
Garniert mit Tête de Moine-Rosetten und Cherrytomaten 71.00
- Antipasti Platte**
Oliven, Salami pikant, getrocknete Tomaten
grillierten Zucchetti, Artischockenherzen, Grana Padano
Teufelshörnli und gefüllte Champignons 71.00
- Gemüseplatte**
Gurken, Maiskölbchen, gebratenen Kartoffelschnitzen,
leicht gedünsteten Rüebl, Stangensellerie und grünen Spargeln
Tartaresauce und Frühlingsquark-Dipp 45.00

Maxi**Der Beliebte**

Thonmousse Delikatesse

Zucchetti-Roulade mit Frischkäse

Pastete mit Kalbfleisch und Cumberland-Sauce

Polar-Canapé Schinken und Curry

Tomatensalat mit Mozzarella-Perlen im Glas

18.00 pro Person

Für Connaisseurs

Mini-Sandwich mit Rohschinken & Salami

Amuse Bouches rund gemischt

Tomatensalat mit Mozzarell-Perlen im Glas

Bündnerfleischrolle mit Pfefferboursin

Mini-Croissants gefüllt (Curry, Pilze)

Gemüsespiessli

“Teufelshörnli” mit Frischkäse

25.00 pro Person

Exclusive

Amuse Bouches rund gemischt

Bündnerfleischrolle mit Pfefferboursin

Zucchetti-Roulade mit Frischkäse

Fleischpastetli mit Schalotten-Balsamico-Kompott

Tomatensalat mit Mozzarell-Perlen im Glas

Parisettescheiben mit Rauchlachstartare

Vitello Tonato

verschiedene Gemüse mit Dips im Glas

Appenzeller Käseküchli (warm)

Crevetten im Gemüsemantel (warm)

33.00 pro Person

Trinken

Alkoholfrei

<input type="checkbox"/>	Mineralwasser mit Kohlensäure	150cl	8.00
<input type="checkbox"/>	Mineralwasser ohne Kohlensäure	150cl	8.00
<input type="checkbox"/>	Coca-Cola	150cl	9.00
<input type="checkbox"/>	Coca-Cola zero	150cl	9.00
<input type="checkbox"/>	Apfelschorle	150cl	9.00
<input type="checkbox"/>	Ice Tea	150cl	9.00
<input type="checkbox"/>	Orangensaft	100cl	7.00

Weisswein

<input type="checkbox"/>	Lys d'Or AOC, Wallis	75cl	17.00
<input type="checkbox"/>	Sissacher Sauvignon blanc Siebe Dupf, Baselland	75cl	27.00

Rotwein

<input type="checkbox"/>	Dôle des Monts AOC R. Gillard, Wallis	75cl	25.00
<input type="checkbox"/>	Pinot Noir AOC Wintersinger, Siebe Dupf, Baselland	75cl	27.00

Bier

<input type="checkbox"/>	Feldschlösschen Original	33cl	4.50
<input type="checkbox"/>	Ueli Bier	33cl	5.00

Konditionen

Apéropauschale

Für den Apéro verrechnen wir für Personal und Administration

bei Gruppen bis 20 Personen

CHF 100 pauschal

bei Gruppen von 20 bis 40 Personen

CHF 200 pauschal

Mietzubehör

Der Caterer verrechnet auf Gläser, Textilien und Geschirr eine Reinigungspauschale. Diese fällt pro Stück (je ca. CHF 0.60) aus und wird ebenfalls in Rechnung gestellt.

Getränke

Getränke werden nach der Konsumation pro angebrochene Flasche verrechnet.

Zahlungsweg

Die Rechnung für den Apéro wird mit jener für die Führung im Begehlager kumuliert und per Post versendet.

nr, 11/2014