

Vorschläge für Apéro Gebäcke

Speck-Zopf	Butterteig mit aromatischen Speckwürfeli	100 gr.
Speck-Gugelhopf	Butterteig mit aromatischen Speckwürfeli in Gugelhopfform (8 – 10 Stück)	1 Stück
Gefüllte Brötli	Vollkorn- Bure- Dunkle- Mohn/Sesambrötli Gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Apéro Brötli 2/3 Grösse	per Stück per Stück
Laugen-Brötli klein	Brezeli gefüllt mit Butter Brötli gefüllt mit Fleisch	per Stück per Stück
Schinkengipfeli	Konfekt (kleine Schinkengipfeli) Mittlere Grösse	100 gr. per Stück
Blätterteig-Konfekt	Blätterteigstücke mit aufgestreutem Mohn Sesam, Kümmel, Käse, Schinkengipfeli	100 gr.
Chäs-Chüechli	Apéro Grösse	per Stück
Spinat Chüechli	mittlere Grösse	per Stück
Quiche Lorraine	Mit Speck, Zwiebeln, Käse	per Stück
Butter/Sesam Stängeli	luftig knusprige ca. 10 cm lange gesalzene Stängeli	per Stück
Apéro Brot gefüllt	Runde verzierte Brot, werden in 4 Lagen geschnitten , und mit Fleisch, Käse oder mit Kräuter-Quark oder Schinkenmousse gefüllt, in Stücke geschnitten und sorgfältig aufgeschichtet. (Pro Person 4 Stückli)	pro Person
Paillasse Brote gefüllt	40 cm lange gedrehte, dunkle helle oder rustico Brote gefüllt mit Salat, div. Fleisch, Käse, Gurken und Tomaten.	per Stück
oder Parisettes gefüllt	1 Meter	per Stück

Früchte-Spiessli Je nach Jahreszeit div. Früchte wie Ananas, Erdbeeren, Melonen
Trauben, Birnen etc. in Mundgerechte Stücke geschnitten.
1 Spiessli

Belegte Brötchen Spargeln, Schinken, Salami, Ei, Thon, Lachs, Käsebrötchen halbiert
1/1
1/2
1/4

Kleine Laugen-Gipfeli Gefüllt mit Kräuterkäse oder Schinken-Mousse
per Stück

Gemüse Dipp in Schälchen Stück

Nüssli und Chips in kleinen Schälchen

Tee-Stückli kleine Tee-Stückli, Spitzbuebe, Makrönli, Vogelnestli,
Studentenschnitten, Kokos-Makrönli, Linzerschnitten etc.
Per Stück

Falls von Ihnen gewünscht:

Gläser Miete

Getränke: Mineralwasser 1.5 Lt.

Orangen Jus 1 Liter

Weisswein „Brestenberger Riesling Sylvaner oder Chardonay“ 7 dl.

Süssmost

Bier Feldschlösschen 3.3 cl.

Lieferung / Service berechnen wir die Stunde.

Vielleicht haben Sie andere Ideen oder Vorschläge? Zögern Sie nicht uns unter der
Geschäftsnummer anzurufen. Gerne sind wir für weitere Auskünfte bereit.

Mit freundlichen Grüssen, Max und Heidi Hächler Seengen