

## **Apéro Vorschläge**

für Gruppen ab 10 Personen

Sehr geehrte Damen und Herren

Für Ihr Interesse an unserem Apéro-Angebot danken wir Ihnen bestens. Gerne informieren wir Sie über unser Sortiment an gluschtigen Häppchen und feinen Süssigkeiten, die wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen herstellen.

Bitte beachten Sie, dass wir je nach Aufwand und gewünschten Dienstleistungen (Transport, Geschirr, Dekoration, Service) zusätzlich zu den angegebenen Preisen eine Cateringpauschale verrechnen. Neben Apéros machen wir gerne auch Caterings für ganze Essen, sei es in einem Festzelt oder bei Ihnen zu Hause, sei es zu einem PicNic im Freien oder ein gediegenes Nachtessen an einem von Ihnen gewählten Ort. Wir beraten Sie gerne.

Wenn immer möglich verwenden wir saisongerechtes Gemüse. Wir bevorzugen lokale und regionale Produkte aus biologischem und naturgerechtem Anbau (Salate, Gemüse, Kaffee und Wein). Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter [www.tulipan.ch](http://www.tulipan.ch).

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen einen Apéro nach Ihren Wünschen zusammen und garantieren Ihnen ein Catering zu Ihrer vollen Zufriedenheit. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Herzlich grüsst Sie in der Zwischenzeit

Pius Birchler

## Übersicht

	Seite
Sandwiches & Canapés	3
Partybrote	4
Häppchen (kalt)	5
Häppchen (warm)	6
Kalte Platten	7
Dessert	7
Apéro Packages	8 + 9



## Sandwiches und Canapés

---

### Mini Sandwich 60 g

*mindestens 10 Stück pro Sorte*

Diverse Bürlí, Vollkornbrötli und Laugenbrötli

belegt mit:

- |                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| - Salami und Garnitur              | Fr. 3.50 |
| - Schinken mit Garnitur            | Fr. 3.50 |
| - Rohschinken                      | Fr. 3.90 |
| - Bündnerfleisch                   | Fr. 3.90 |
| - Roastbeef mit Tartarsauce        | Fr. 4.10 |
|                                    |          |
| - Appenzeller Käse                 | Fr. 3.50 |
| - Brie de Meaux mit Baumnussbutter | Fr. 3.90 |
| - Thonmousse                       | Fr. 3.50 |
| - Rauchlachs mit Meerrettichschaum | Fr. 4.10 |

### Apéro-Canapés

*mindestens 20 Stück*

belegt mit:

- |            |          |
|------------|----------|
| - Lachs    | Fr. 1.50 |
| - Salami   | Fr. 1.30 |
| - Schinken | Fr. 1.30 |
| - Thon     | Fr. 1.30 |
| - Eier     | Fr. 1.30 |

### Laugenschlange

gefüllt mit:

- |            |           |
|------------|-----------|
| - Lachs    | Fr. 45.00 |
| - Schinken | Fr. 35.00 |
| - Käse     | Fr. 35.00 |

### Laugenstange

gefüllt mit:

- |            |           |
|------------|-----------|
| - Schinken | Fr. 30.00 |
| - Salami   | Fr. 30.00 |
| - Käse     | Fr. 30.00 |

## Partybrote

---

**Partybrot:** 36-teilig, 3 Lagen Fr. 45.00

gefüllt mit:

- Schnittlauchquark
- Schinken
- Salami
- Parfait
- Käse
- Lachs (+ 7.00 / Lage)

**Partybrot Deluxe:** 48-teilig, 6 Lagen Fr. 58.00

gefüllt mit:

- Schinken
- Salami
- Käse
- Rohschinken
- Lachs
- Bündnerfleisch

**Partybrot am Meter** (ungefüllt) dekoriert mit Rosen Fr. 6.00 / kg

**Partybrot am Meter** dekoriert mit Rosen (2,5 kg) Fr. 44.00

gefüllt mit:

- Schinken
- Salami
- Käse

**Traubenbrot** 20-teilig Fr. 25.00

## Häppchen für den Handverzehr (kalt)

---

### **Crostinis**

*mindestens 10 Stück pro Sorte*

belegt mit:

- Oliven - Sonnengetrocknete Tomatenpaste Fr. 2.00
- geräuchertes Forellenmousse Fr. 2.40
- Randen und geröstete Haselnüsse Fr. 2.20

### **Crudités** mit:

Fr. 4.90 / Person

Cocktail-, Tartarsauce und Currymayonnaise  
ausgarniert mit grünen und schwarzen Oliven,  
sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan-Bröckli und Cherrytomaten

*mindestens 10 Personen*

*mindestens 20 Stück pro Sorte:*

### **Crêpes**

gefüllt mit Frischkäse und gebackenen Peperoni

Fr. 2.10

### **Crêpes**

gefüllt mit Oliven und Tomatenpaste

Fr. 2.10

### **Crêpes-Roulade**

mit Schinken-Quarkmousse

Fr. 2.50

### **Zucchetti**

im Rauchlachs-Röllchen

Fr. 3.00

### **Auberginen**

gefüllt mit Erbsenmousse

Fr. 3.00

### **Safrancrevetten mit Kefenspiessli**

Fr. 3.50

### **Melonen-Rohschinken Spiessli**

Fr. 2.50

### **Tomaten-Mozzarella Spiessli**

Fr. 2.50

## Häppchen für den Handverzehr (warm)

---

*mindestens 20 Stück pro Sorte:*

<b>Chäs-, Spinat- und Lauchüechli</b> assortiert	Fr. 1.50
<b>Apéro-Schinkengipfeli</b>	Fr. 1.90
<b>Mini Frühlingsrollen</b> mit Süss-Sauer Sauce	Fr. 2.00
<b>Falafel</b> mit Joghurdip	Fr. 2.00
Marinierte <b>Satè-Pouletspiesschen</b> orientalisches	Fr. 4.50
<b>Crevetten</b> im Teigmantel	Fr. 3.50
<b>Pflaumen im Speckmantel</b>	Fr. 2.90
<b>Apfel und Feta im Speckmantel</b>	Fr. 2.90
<b>Pouletflügeli</b> mit Senf und Rosmarin	Fr. 2.50

## Kalte Platten schön dekoriert

---

<b>Einsiedler Gourmetplatte</b> Schwyzer Trockenfleisch, Chämispeck, Salami, Schinken Einsiedler Alpkäse vom Duli, Einsiedler Bergkäse, Brie und Garnitur	Fr. 26.50 / Person
<b>Fleischplatte</b> Schwyzer Trockenfleisch, Chämispeck, Salami, Schinken	Fr. 18.00 / Person
<b>Käseplatte</b> Einsiedler Alpkäse vom Duli, Einsiedler Bergkäse, Brie und Garnitur	Fr. 18.00 / Person

Platten für mindestens 10 Personen

## Dessert

---

*mindestens 20 Stück pro Sorte:*

Dunkle <b>Schoggimousse</b> im Glas	Fr. 3.20
<b>Tiramisu</b> im Glas	Fr. 3.50
<b>Panna Cotta</b> mit Beeren Coulis	Fr. 3.50
<b>Erdbeercrème</b> im Glas (saisonal)	Fr. 2.90
<b>Früchte Spiessli</b>	Fr. 2.10
<b>Schoggi-Truffes-Küchlein</b>	Fr. 2.50
<b>Apfelstrudel am Meter</b> mit Vanillesauce	Fr. 60.00
<b>Mini-Pâtisserie:</b> Platte à 20 Stk. Crèmeschnitten, Diplomat, Crèmecornet Mohrenköpfe, Japonais, Eclair	Fr. 76.00 / Platte

## Für Sie zusammengestellte Apéro Packages

---

ab 20 Personen

### Apéro Riche

*kalt*

Crostinis mit:

- Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
- geräuchertes Forellenmousse

Crêpes-Roulade mit Schinken-Quarkmousse

Zucchetti im Rauchlachs-Röllchen

Melonen-Rohschinken Spiessli

Tomaten-Mozzarella Spiessli

*warm*

Marinierte Satè-Pouletspiesschen orientalisches

Apfel und Feta im Speckmantel

Falafel mit Jogurtdip

Gebackenes Rindfleischbällchen mit Barbecue Sauce

*Dessert*

Panna Cotta mit Beeren Coulis

Schoggi-Truffes-Küchlein

Fr. 36.00 / Person



### **Apère Exotique**

*kalt*

Crostinis mit hausgemachter Oliven-Tomatenpaste  
Crêpes-Rollen mit Frischkäse und Kräuter

*warm*

Dörrpflaumen im Speckmantel  
Falafel mit Joghurtdip  
Marinierte Curry Zucchini  
Poulet-Satay-Spiessli  
Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce

Fr. 19.00 / Person

### **Apère Classique**

*kalt*

Crudités mit:  
Cocktail-, Tartarsauce und Currymayonnaise  
ausgarniert mit grünen und schwarzen Oliven,  
sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan-Bröckli und Cherrytomaten

Crostinis belegt mit:

Oliven - Sonnengetrocknete Tomatenpaste  
geräuchertes Forellenmousse  
Randen und geröstete Haselnüsse

*warm*

Apérochüechli (Käse, Lauch)

Fr. 16.00 / Person