

## APÉROFORMULAR

Name		Firma	
Datum		Tel.	
Zeitspanne		Fax	
Anz. Personen		E-Mail	

### Getränke

Weisswein	<input type="checkbox"/>	75cl BEAU VIGNAC, VIOGNIER, 13.5 % / Languedoc / Viognier 13.5 % / Languedoc / Viognier	39.-
Weisswein	<input type="checkbox"/>	75cl LA SEGRETA BIANCO, PLANETA 2020 / 13 % / Sizilien / Grecanico, Chardonnay	45.-
Schaumwein	<input type="checkbox"/>	PROSECCO , CASE BIANCHE 11.5 % / Veneto / Prosecco	68.-
Rotwein	<input type="checkbox"/>	CHIANTI POLIZIANO DOCG 2019 / 13 % / Toscana / Sangiovese	39.-
Weitere	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	50cl Mineralwasser Rhäzünser offen 50cl Orangensaft Granador offen 30cl Warteck vom Fass	6.20 6.90 5.10

### Apéro-Snacks

CHF / Port.	Anz. Port.	Kalt
5.-		Erdnüsse
9.-		Marinierte Oliven mit Sbrinz-Stücken
7.-		Gemüse-Stängel Mix mit Joghurt-Dip
7.- ( 8 Stk.)		Blätterteig-Stangen
9.- ( 4 Stk.)		Grissini mit Rohschinken
68.- ( 40 Stk.)		Tartelettes mit Geissenkäse-Basilikumcrème
74.- ( 40 Stk.)		Tartelettes mit Räucherlachsmousse

		Warm
8.- ( 4 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Olivencrostini
8.- ( 4 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Spinat-Ricotta-Wrap mit Joghurt-Dip
8.- ( 4 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Mini Spring Rolls mit Gemüsefüllung und Dip
8.- ( 4 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Kefte vom Rind mit Dip
12.- ( 4 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili Sauce
12.- ( 4 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Putenspiesse mit Erdnussssauce

Durchführung	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bei Schönwetter und warm auf dem Münsterplatz Bei Schönwetter und warm im Hofgarten Bei Regen oder kühler Witterung im Restaurant Raum I, II, III Im Keller-Theater
--------------	--	--

**Wie viele Snacks?** Für einen „normalen“ Apéro empfehlen wir Ihnen die gleiche Anzahl Portionen wie Gäste.  
Zum Beispiel: 60 Gäste = 15 Port. Blätterteig; 15 Port. Wrap 15 Port. Crostini; 7 Port. Gemüses; 8 Port. Spring Rolls = 60 Portionen  
Falls Sie es üppiger wünschen, erhöhen Sie einfach die Anzahl Portionen um bsp. die Hälfte Ihrer Gäste (60 Gäste / 90 Portionen)  
Preise in CHF inkl. MwSt.