

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 / Greco, Chardonnay	45. -
Schaumwein	<input type="checkbox"/>	75cl	PROSECCO, CASE BIANCHE 11.5 % / Veneto / Prosecco	68. -
Rotwein	<input type="checkbox"/>	75cl	CHIANTI POLIZIANO DOCG 2019 / 13 % / Toscana / Sangiovese	39. -
Weitere	<input type="checkbox"/>	50cl	Mineralwasser Rhäzünser offen	6.20
	<input type="checkbox"/>	50cl	Orangensaft Granador offen	6.90
	<input type="checkbox"/>	30cl	Warteck vom Fass	5.10

Apéro-Snacks

CHF / Port.	Anz. Port.	Kalt
5. -	<input type="checkbox"/>	Erdnüsse
9. -	<input type="checkbox"/>	Marinierte Oliven mit Sbrinz-Stücken
7. -	<input type="checkbox"/>	Gemüse-Stängel Mix mit Joghurt-Dip
7. - (8 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Blätterteig-Stangen
9. - (4 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Grissini mit Rohschinken
68. - (40 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Tartelettes mit Geissenkäse-Basilikumcrème
74. - (40 Stk.)	<input type="checkbox"/>	Tartelettes mit Räucherlachs mousse
		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 Erdnussauce

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