

APÉROFORMULAR

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

Getränke

Weisswein	<input type="checkbox"/>	75cl	Gutedel, Müllheimer Reggenhag, <i>Deutschland</i> <i>Frisch und elegant, Fruchtbetont mit feinen mineralischen Noten</i>	41.—
Weisswein	<input type="checkbox"/>	75cl	Inzolia, Sizilien, <i>Italien</i> <i>Würzig, frisch, angenehm intensiv, reife tropische Früchte</i>	45.—
Weisswein	<input type="checkbox"/>	75cl	Oro de Castilla, Rueda, <i>Spanien</i> <i>Dezente Holznote; Intensiv und fruchtig</i>	48.—
Schaumwein	<input type="checkbox"/>	75cl	Prosecco, Veneto, <i>Italien</i> <i>Feines fruchtiges Bouquet, trocken, schlank und weich, feine Perlage</i>	64.—
Rotwein	<input type="checkbox"/>	75cl	Ayles, Bodegas de Ayles, <i>Spanien</i> <i>Blumig und frisch</i>	41.—
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
	<input type="checkbox"/>	30cl	Unser Bier Amber vom Fass	5.40
	<input type="checkbox"/>		Himbeersirup für Kinder servieren wir gratis	

Apero-Snacks

CHF / Port.	Anz. Port.	Kalt
5.—	<input type="checkbox"/>	Erdnüsse
8.—	<input type="checkbox"/>	Marinierte Oliven mit Sbrinz-Stücken
7.—	<input type="checkbox"/>	Gemüse-Stengel 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 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
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

Wieviele 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