

Apéro riche-Vorschläge für Hochzeiten ab 50 Personen

Anlass : Hochzeitsapéro

Dauer: ca. 2-3 Std.

Apérovarianten: **Variante 1**

Salznüssli, Chips und Salzbrezeli
Verschiedene kleine Brötli gefüllt mit Schinken, Käse, Salami,
Thonmousse, Bündnerfleisch und Lachs
Knackige Gemüsestengeli serviert mit verschiedenen Dippsaucen
Kleine Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum

Kleine Schinkengipfeli
Flammenkuchen
Mini-Frühlingsrollen

Frische Früchte Fr. 20.00 p.P.

Variante 2

Salznüssli, Chips und Brezeli
Grosses kaltes Büffet mit reichhaltigen Fleisch- und Käseplatten,
garniert mit Essiggemüse und Früchten
Dazu verschiedene kleine Brötli, hausgemachter Zopf, Speckbrot
und Bauernbrot
Gemüsestengeli mit Dippsaucen
Verschiedene frische Früchte in einer Schale

Schinkengipfeli
Kleine Käseküchlein

Gebrannte Creme im Gläsli
Nussegggen
Schoggikuchen Fr. 25.00 p.P.

Variante 3

Kaltes Buffet reichhaltig: (Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Fleischkäse, div. Käsesorten, div. Gemüse, Dip, Lachs, Oliven, getrocknete Tomaten im Olivenöl, grilliertes Gemüse im Olivenöl, Parmesanbröckli, Bruschetta mit Tomaten, Speckdatteln, Tomatenspiessli mit Mozzarella, hausgemachtes Speckbrot, div. Brötchen und hausgemachter Zopf

kleine Bratwürste und Cervelats vom Grill
kleine Pouletspiessli vom Grill

Früchtespiessli

Schoggimousse im Gläsli

Versch. Kuchen

Fr. 32.00 p.P.