

## **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 Gemüestengeli serviert mit verschiedenen Dipsaucen  
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  
Gemüestengeli mit Dippssaucen  
Verschiedene frische Früchte in einer Schale

## Schinkengipfeli Kleine Käseküchlein

# Gebrannte Creme im Gläsli Nusseggen 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.