

THEO

Apérovorschläge

Variante 1

(ab 12 Personen)

- Würziger Parmesan mit Trauben oder Trockenfrüchten
- Tessiner Salametti
- Knuspriges Nuss-Kartoffelbrot
- Tomaten-Fetaspiesschen mit Oliven
- Rohschinkenspiesschen mit Melonenkugeln
- Crostini mit Rauchlachswürfel, Erbsenpüree und Dill
- Blätterteigschnecken mit Lauch und Käse

22 pro Person

Variante 2

(ab 15 Personen)

- Gefüllte Focaccias mit Schinken und Ei
- Tomatentapenade, Rucola, gebackene Auberginen & Zucchini, Parmesanflocken
- Melonenschiffchen mit Bresaola
- Gemüsdip mit Hummus und Kräuterquark
- Tomaten-Feta-Olivenspiesschen
- Crostini mit Ziegenfrischkäse
- Tartelettes mit Thonmousse
- Tortilla mit Kartoffeln und Chorizo

28 pro Person

Variante 3

(ab 30 Personen)

- Buffet mit 12 verschiedenen Tapas (8 Stk. pro Person)

40 pro Person

Süsses zur Ergänzung?

Saisonale Früchtespiesschen	2.5
Schoggimousse	4.5
Panna Cotta mit Himbeeren	4.5
Crema Catalana	4.5
Mini Brownies	2.5
Saisonaler Streuselkuchen	3

Preise pro Stück