

APÉROKARTE

„ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST“
(La Rochefoucauld)



Liebe Gäste

Wählen Sie Ihren Apéro, mit der von Ihnen gewünschten Anzahl, aus unserem Angebot. Bestellbar ab 8 Häppchen pro Sorte.
Spezielle Ernährungsanforderungen für Unverträglichkeiten und Allergien berücksichtigen wir selbstverständlich. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

Ihre Ansprechpersonen

Marija Lilic
+41 (0) 44 723 83 38
marija.lilic@hotel-belvoir.ch

Stefanie Brigger
+41 (0) 44 723 83 88
stefanie.brigger@hotel-belvoir.ch

Kalte Häppchen

Blätterteiggebäck (2 Stück pro Person) ✓	2.5
Grissini nature (pro Glas für 3 Personen) ✓	5
Grissini mit Parmaschinken (pro Stück)	5
Marinierte grüne und schwarze Oliven (ohne Stein, pro Schale für 4 Personen) ✓	7
Bella di Cerignola Oliven (pro Schale für 3 Personen) ✓	9
Parmesan mit Balsamico (pro Schale für 4 Personen) ✓	9
Mini Pita mit Tabouleh ✓	5
Mini Pita mit Karotten-Granatapfelsalat ✓	5
Mediterranes Gemüse mit Pesto ✓	5.5
Saporinotomaten mit Büffelmozzarella ✓	6
Gemüsecrudités mit Kräuterquark (pro Schale für 4 Personen) ✓	6
Lachstatar auf Pumpernickel	5
Crevettencocktail mit Avocado und Mango	6
Rindstatar auf Baguette	6.5
Salat vom Kalbstafelspitz mit Meerrettich	7
Entenleber Crème brûlée mit Entenpraline	12.5

Mini Sandwiches

Käse ✓	5
Schinken	5
Rauchlachs	5.5
Thunfisch	5.5

Cones

Couscous mit Tomaten und Aubergine ✓	6.5
Trüffelbriemousse ✓	7
Lachstatar mit Wasabi und Ingwer	7.5
Black Tiger Riesencrevette mit Zitronengraspüree	8

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion, in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

✓ = vegetarisch

Warme Häppchen

Suppen (im Shot-Glas serviert)

Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche ✓	5
Hummersuppe	8
Falafel mit Gurken-Joghurdip ✓	3.5
Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce ✓	3.5
Mini Käseküchlein ✓	3.5
Mini Schinkengipfel	3.5
Meat Balls mit BBQ-Sauce	4.5
Poulet Balls mit Curry-Ketchup	4.5
Pulled Chicken Burger	5.5
Tuna im Sesammantel auf Wakame	7.5

Empanadas

Curry-Linsen mit Tomaten Chutney ✓	4.5
Rindfleisch mit Mango Chutney	5
Black Tiger Crevette mit Pesto	5.5

Flammkuchen

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse	18
Sauerrahm, Zwiebeln, Lauch und getrocknete Cherrytomaten ✓	19

Die Preise verstehen sich pro Stück oder Portion, in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

✓ = vegetarisch

Für Sie kreierte Apéro Packages

Apéro Klassik

17

(ab 10 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion und ideal für einen Apéro von 30 bis 45 Minuten)

Dreierlei Grissini ✓

Bella di Cerignola Oliven ✓

Saporinotomaten mit Büffelmozzarella ✓

Focaccia mit Parmaschinken

Apéro Belvoir

23

(ab 10 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion und ideal für einen Apéro von ca. 60 Minuten)

Nussmischung ✓

Crevettencocktail mit Mango und Avocado

Rindstatar auf Baguette

Falafel mit Gurken-Joghurdip ✓

Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce ✓

Apéro Deluxe

36

(ab 10 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion und ideal für einen Apéro von 75 bis 90 Minuten)

Blätterteiggebäck ✓

Lachstatar auf Pumpernickel

Salat vom Kalbstafelspitz mit Meerrettich

Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche ✓

Curry-Linsen Empanadas mit Tomatenchutney ✓

Pulled Chicken Burger

Tuna im Sesammantel auf Wakame

Die Preise verstehen sich pro Person, in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

✓ = vegetarisch

Apéro Riche

(ab 15 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion, Flying serviert, vergleichbar mit einem 3-Gang Menü)

Vitello tonnato mit Kapern

Parmesanmousse mit Pesto und konfierter Tomate ✓

Hausgebeizter Graved Lachs mit Wakame und Senfespuma

Karottensuppe mit Ingwer ✓

Maispoulardenbrust mit Süsskartoffelpüree und Pfefferschaum

Black Tiger Crevetten mit Dörrtomaten, Pepperoncini und Gremolata auf Olivenrisotto

Orecchiette mit Pesto und sautierten Waldpilzen ✓

Philadelphia Cheesecake mit Orange

Tiramisu mit Amaretto

Schokoladen-Kubeben-Pfeffer Tarte

Apéro Riche mit 6 Häppchen (2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge & 2 Desserts) 42

Apéro Riche mit 10 Häppchen 68

Fisch & Fleisch Deklaration:

Kalb – Schweiz

Rind – Australien

Entenleber – Frankreich

Schwein – Schweiz

Geflügel – Frankreich

Crevetten – Vietnam

Lachs – Schottland

Thunfisch – Malaysia

Hummer – USA

Die Preise verstehen sich pro Person, in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

✓ = vegetarisch