

Belvoir. HOTEL

Apérokarte

Feiern mit Seesicht

Liebe Gäste

Ihr nächster Apéro verdient den perfekten Rahmen und den finden Sie bei uns.

Im Hotel Belvoir gestalten Sie Ihren Anlass ganz nach Ihren Wünschen: persönlich, unkompliziert und mit echtem Genuss. Entdecken Sie unser kulinarisches Angebot und stellen Sie sich Ihre Lieblingshäppchen ganz nach Lust und Laune zusammen, ab 8 Stück pro Sorte bestellbar.

Ob Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungsanforderungen, wir kümmern uns selbstverständlich darum. Sprechen Sie uns einfach an, wir unterstützen Sie gerne dabei, den perfekten Apéro zu gestalten.

Ihre Ansprechpersonen
















Unsere Event- und Seminarplanerinnen Stefanie Brigger, Evelyn Stampfli und Lara Sigg (v. l. n. r.) freuen sich darauf, Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu plane



+41 (0) 44 723 83 88
seminar@hotel-belvoir.ch

+41 (0) 44 723 83 38
event@hotel-belvoir.ch

Kalte Häppchen

Grissini natur (pro Glas für 3 Personen) 	5
Grissini mit Parmaschinken (pro Stück) 	5
Chips (pro Schale für 4 Personen) 	5
Dreierlei Taralli (pro Schale für 3 Personen) 	7
Marinierte grüne & schwarze Oliven (ohne Stein, pro Schale für 4 Personen)  	7
Nussmischung (pro Schale für 6 Personen) 	8
Blätterteiggebäck (pro Schale für 6 Personen) 	9
Bella di Cerignola Oliven (pro Schale für 3 Personen)  	11
Parmesan mit Balsamico (pro Schale für 4 Personen)   	11
Mini Pita mit Kurkuma-Hummus 	5
Mini Pita mit zweifarbigen Karotten und veganem Käse 	5
Ofengemüse an Chermoulasauce  	5.5
Saporinotomaten mit Büffelmozzarella  	6
Gemüsecrudités mit Kräuterquark (pro Schale für 4 Personen)  	6
Lachstataki mit Lachskaviar und grünem Apfel  	6
Crevetten Cocktail mit Mango und Guacamole  	6
Salat von Kalbszunge mit Meerrettich und Petersilie  	6
Rindstatar auf Baguette 	6.5
Focaccia mit Parmaschinken	7
Mini Sandwiches	
Käse 	5
Schinken 	5
Tofu und Grillgemüse 	5.5
Rauchlachs 	5.5
Cones	
Couscous mit Tomatenschaum und Auberginencreme 	6.5
Trüffelbriemousse 	7
Lachstatar mit Wasabi und Ingwer 	7.5
Black Tiger Riesencrevette mit Limetten-Kartoffelpüree	8

Warme Häppchen

Suppen (im Shot-Glas serviert)

Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche ✓🌾	5
Hummersuppe 🌾	8

Falafel mit Kimchimayonnaise 🌿🌾	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
Curry-Linsen Empanada mit Ananas Chutney 🌿	4.5
Pulled Chicken Burger	5.5
Gyoza mit Gemüsefüllung an Teriyakisauce 🌿	6.5
Gyoza mit Rindfleischfüllung an Ponzusauce 🍷	7.5
Tuna im Sesammantel auf Wakame 🍷🌾	7.5

Pinsa Romana (pro Pinsa für 8 Personen)

Mascarpone, getrocknete Tomaten, Oliven, Basilikum ✓	20
Tomaten, Sardellen, Kapern, Oregano 🍷	21
Tomaten, Mozzarella, Salame Calabrese, Oliven, grillierte Peperoni	23
Tomaten, Burrata, Rohschinken	25

Süßes

Tiramisu ✓	6.5
Profiterole mit Cafecreme ✓	6.5
Schwarzwälder ✓	7
Panna cotta mit Vanille und Heidelbeere 🌿	7

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 Taralli 

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 

Crevetten Cocktail mit Mango und Guacamole  

Rindstatar auf Baguette 

Falafel mit Kimchimayonnaise  


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 

Lachstataki mit Lachskaviar und grünem Apfel  

Salat von Kalbszunge mit Meerrettich und Petersilie  

Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche  

Curry-Linsen Empanadas mit Ananaschutney 



Pulled Chicken Burger



Tuna im Sesammantel auf Wakame  


Sommer-Garten Package


30

(gültig von April bis Oktober, pro Person je ein Stück oder eine Portion und ideal für einen Apéro in unserem Belvoir-Garten)

Melonen-Kaltschale mit Portwein  

Griechischer Salat  



Cones mit Peperonicrème und Basilikumespuma 



Tuna auf Mutabal mit Koriander 

Kalbstatar mit Sellerie-Trüffelcrème und Chèvre 

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  


Mais-Crème brûlée mit Popcorn  


Hausgebeizter Graved Lachs mit Wakame und Kimchi-Espuma 

Kokosnuss-Zitronengrassuppe mit Limettenblätter  


* * *



Geschmorte Kalbsbacken mit Kartoffelespuma und Trüffel 

Gebratenes Loup de mer Filet auf Jasminreis an Curryschaum 

Eierschwämmiravioli an Rosmarinschaum 

* * *

Zuppa Inglese 

Tobleronemousse  

Mangotartelette 

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

45

Apéro Riche mit 10 Häppchen

69

Fisch & Fleisch Deklaration

Kalb – Schweiz

Geflügel – Frankreich

Lachs – Schottland

Hummer – USA T

Rind – Australien

Schwein – Schweiz

Crevetten – Vietnam

Thunfisch – Vietnam

Legende



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan & laktosefrei



Vegetarisch