

Der Apéritif

Für den Auftakt Ihres Festes empfangen wir Sie unter schattigen Kastanienbäumen im Schlosspark. Oder im Kräutergarten. Oder in der Schlosshalle bei Kerzenlicht. Auf jeden Fall finden Sie einen romantischen Ort, um Ihre Gäste willkommen zu heissen!

Das Angebot

Apéro eins

mit Zitrone hausmarinierte Oliven
Mini Lachs Sandwich
Kräuterstangen
Vitello-Tonnato Rolle auf Crostini
Frischkäse Mousse mit Rosmarincracker
p. P. CHF 16.—/Stunde (6 Stück)
p. P. CHF 32.—/zwei Stunden (12 Stück)

Apéro zwei

Hausgemachtes Blätterteiggebäck
Crostini mit Tomate und Olive
Tartelette mit Peperoni Frischkäse
Crêpe-Roulade mit Rohschinken
Pflaumen im Speckmantel
Mini Pitabrot mit Kalbs Chipolata und süsssem Senf
Saisonales Süppchen
Blattspinat-Wähe (warm)
p. P. CHF 21.—/Stunde (6 Stück)
p. P. CHF 42.—/zwei Stunden (12 Stück)

Apéro drei

Kartoffel-Blini mit Lachstatar
Macaron gefüllt mit Geflügelleber-Mousse und Apfel
Gefüllte Peppadew mit Ruccola-Frischkäse
Crostini mit Bündnerfleisch-Hüttenkäse-Tatar
Gebeizte Jakobsmuschel, rote Peperoni und Passionsfrucht
Gemüsetortilla mit Tomaten Salsa
Saisonales Süppchen
p. P. CHF 28.—/Stunde (6 Stück)
p. P. CHF 56.—/zwei Stunden (12 Stück)

Getränke

Mineralwasser Ltr. / CHF 9.—
Orangensaft / Süssmost Ltr. / CHF 12.—

zur Auswahl...

Crémant d'Alsace brut prestige, Valentin Zusslin 75cl. / CHF 63.—
Champagner R de Ruinar brut 75cl. / CHF 110.—
Il Sauvignon, Angelo Delea 75cl. / CHF 53.—
Fragen Sie nach unserem erweiterten Angebot.