

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 18.—/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 süssem Senf
Saisonales Süsspchen
Blattspinat-Wähe (warm)

p. P. CHF 24.—/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 Süsspchen

p. P. CHF 31.—/Stunde (6 Stück)
p. P. CHF 56.—/zwei Stunden (12 Stück)

Getränke

Mineralwasser
Orangensaft / Süssmost

Ltr. / CHF 9.—
Ltr. / CHF 12.—

zur Auswahl...

Crémant d'Alsace brut prestige Valentin Zusslin	75cl. / CHF 65.—
Perrier-Jouët Grand Brut	75cl. / CHF 110.—
Pinot Grigio DOC Schreckbichl	75cl. / CHF 52.—

Fragen Sie nach unserem erweiterten Angebot.