

Aperosnackkarte

AUSWAHL CLASSIC Ab 10 Personen | 5 Stück pro Person

p.P. CHF 16.00

- Bruschette mit Tomaten, Basilikumpesto und Büffelmozzarella
- Gebackene Stücke vom Camembert mit Feigensenf und Mango
- MONTANA Nussmischung
- Randen Tarte mit Kräuterfrischkäse und Rauchlachs
- Spicy Chickenwings mit Peperoni-Honigsauce

APERO RICHE MONTANA Ab 10 Personen | 12 Stück pro Person

p.P. CHF 42.00

- Bruschette mit Tomaten, Basilikumpesto und Büffelmozzarella
- Gebackene Stücke vom Camembert mit Feigensenf und Mango
- MONTANA Nussmischung
- Randen Tarte mit Kräuterfrischkäse und Rauchlachs
- Spicy Chickenwings mit Peperoni-Honigsauce
- Crevetten im Wasabi Tempura mit Sweet-Chili Dip
- Quinoa Bowl mit Papaya-Chutney, Avocado und Feta
- Tagessuppe
- _
- Bruschette mit Thunfischtapenade und rosa gebratenem Thunfisch
- Rindfleischcarpaccio mit Pestosauerrahm und Pinienkernen
- Rosmarin Grissini mit Parmaschinken
- Vegetarische Samosa mit Mango Chilisauce

Bitte beachten Sie, dass ein Apero Riche kein vollwertiges Abendessen ersetzt. Wir empfehlen Ihnen, diesen auf Wunsch mit warmen Speisen (Folgeseite) zu erweitern.



Flying Dinner - Stehdinner

Als Basisangebot empfehlen wir Ihnen den Apéro Riche Montana.

Jedes Basisangebot kann mit folgenden Komponenten ergänzt werden (ab 10 Personen):

Fleischgericht
 Roastbeef am Spiess mit Rucola, gehobeltem Parmesan und
 Johan Breedijk's Olivenöl
 oder Elsässer Poulet am Spiess an Zitronengras-Curry-Ananasragout
 oder Kalbsschnitzel am Spiess mit Peperoni und Basilikum

Fischgericht
 Unser Tagesfisch mit Gemüse
 oder Riesencrevetten mit Cous-Cous und Mangodip

DESSERT

Dessertauswahl Classic
 2 kleine saisonale Köstlichkeiten pro Person im Glas



Treffen Sie Ihre individuelle Auswahl

KALT

 1 Portion für 4 bis 5 Personen empfohlen Mediterrane Alpenfreude Bündnerfleisch Salami Oliventapenade Grissini Bergkäse 	CHF 22
 Ab 10 Stück pro Sorte Bruschette mit Thunfischtapenade und kurz gebratenem Thunfisch Gemischte Bruschette mit Oliven, Thunfisch und Tomatentapenade Rindfleischcarpaccio mit Pestosauerrahm und Pinienkernen Randen Tarte mit Kräuterfrischkäse und Rauchlachs Quinoa Bowl mit Papaya-Chutney, Avocado und Feta Thunfischtatar auf Gurkencarpaccio Rosmarin Grissini mit Parmaschinken 	Stückpreis in CHF 5.50 6.50 4.50 4.00 4.00 5.50 4.50
 Vegetarisch Bruschette mit Tomaten, Basilikumpesto und Büffelmozzarella Gazpacho mit Pesto Mini-Tarte mit Antipasti-Tapenade, Rucola und Parmesan Grissini mit Avocadodip MONTANA Nussmischung 	3.50 3.50 4.00 3.50 3.00
WARM Ab 10 Stück pro Sorte Krevetten im Knuspermantel mit scharfer Sauerrahmsauce Bitterballen vom Rind Senf Pouletspiess mit Aprikosenchutney Spicy Chickenwings mit Peperoni -Honigsauce Crevetten im Wasabi Tempura mit Sweet-Chili Dip	Stückpreis in CHF 4.00 4.00 4.00 4.00 4.50
 Vegetarisch Tagessuppe Mozzarellasticks mit sweet Chilisauce Vegetarische Samosa mit Mango Chilisauce Gebackene Stücke vom Camembert mit Feigensenf und Mango Green Curry Rice Balls mit Granatapfel und Joghurt Dip 	3.50 3.00 4.00 4.50 5.50



Getränkekarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	dl	CHF
Valserwasser classic silence Coca Cola Zero Fanta Sprite Rivella rot Rivella blau Apfelschorle Apfelsaft Tomatensaft	5 3 3	7.00 6.50 6.50
Thomas Henry Tonic Lemon Ginger Ale Thomas Henry Ginger Beer J. Gasco Bitter/ Chinotto / Sodarosa Tony Mate & Guaraná	2 2 2 3	7.00 7.00 7.50 7.00
BIER Vom Fass Eichhof Braugold Panache Erdinger Weizenbier	2/3 3/5	5.00/6.00 6.00/9.00
Flaschenbiere Eichhof Bügelbräu Birra Moretti Heineken Guinness	4 3 3 3	8.00 7.00 7.00 9.00
Eichhof alkoholfrei	3	6.00
Eichhof alkoholfrei KAFFEE Espresso Doppelter Espresso Kaffee Crème Cappuccino Schale Latte Macchiato		
KAFFEE Espresso Doppelter Espresso Kaffee Crème Cappuccino Schale	3	5.00 6.00 5.00 6.00
KAFFEE Espresso Doppelter Espresso Kaffee Crème Cappuccino Schale Latte Macchiato SAFT Frischgepresster Orangensaft	3 Tasse	5.00 6.00 5.00 6.00 6.50

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitende über Unverträglichkeiten und Allergien. | Inklusive Mehrwertsteuer