

# Passion Food

*Essen mit Leidenschaft*

## Vorschläge: Apero Menus

### Menu 1:

Selektion von Mini Quiches  
Wurstrollen, Aioli mit Senfkörnern  
Rohe Gemüsesticks mit Kräuterdip  
Croûtes mit Waldpilzen, Trüffelöl und Parmesan  
Poulet Satay mit einer Chili- und Erdnussglasur  
Spanokopita (griechische Spezialität; Blätterteiggebäck mit Spinat und Feta)  
Knuspriges Fladenbrot mit Humus-Dip (aus Kichererbsen)

**Preis pro Person: 25 CHF**

### Menu 2:

Geräucherte Wurst, Sauerkraut und Rahm-Kabis  
Chinesisches Zwiebelbrot mit Chili-Sauce  
Mini Kartoffeln gefüllt mit Crème Fraiche, Lachs- und Seehasenkaviar  
Croûtes mit gegrillten Peperoni und Kräuterkäse  
Geräucherter Lachs auf Pumpernickel mit Dill  
Tandoori Fleischkugeln mit Joghurt-Dip  
Poulet Satay mit einer Chili- und Erdnussglasur  
Pitas mit Humus-Dip  
Mini Tartelettes gefüllt mit Zimt creme und Apfelmus  
Mini Tartelettes gefüllt mit Schokoladenmousse

**Preis pro Person: 35 CHF**

# Passion Food

*Essen mit Leidenschaft*

## Menu 3:

Eine Selektion Sushi  
Mini Tomaten gefüllt mit Kräuterkäse  
Frittata mit scharfer Chorizo-Wurst  
Falafelkugeln mit Joghurt-Dip  
Poulet Satay mit einer Chili- und Erdnussglasur  
Gewürzte Lammstücke mit Harissa-Sauce (scharfe Gewürzpaste)  
Croûtes mit Pouletleber-Mousse und roter Zwiebelkonfitüre  
Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten und einem Spritzer Limette verfeinert  
Internationale Käseauswahl  
Eine Selektion von mini Muffins  
Mini Tartelettes gefüllt mit haitianischer Vanillecreme und Passionsfrucht

**Preis pro Person: 45 CHF**

## Menu 4:

Eine Selektion Sushi  
Knusprige Polentaplätzchen mit Chorizo-Wurst  
Tandoori Fleischkugeln mit Joghurt-Dip  
Knuspriges Fladenbrot, Humus-Dip (aus Kichererbsen) mit gegrillten Perperoni  
Blinis mit Crème Fraîche und geräucherter Lachs  
Jakobsmuscheln mit Proscuitto  
Knuspriger Petersfisch (John Dory) mit Tartarsauce  
Lamm und Kartoffel Samosas  
Chinesisches Zwiebelbrot mit Sambal Oelek  
Brie im Teig mit Mango Chutney  
Warmer Reispudding mit gewürzten Beeren  
Profiteroles mit haitianischer Vanillecreme, Schokolade und Karamell

**Preis pro Person: 50 CHF**

# Passion Food

*Essen mit Leidenschaft*

## Menu 5:

Eine Selektion Samosas  
Geröstetes Süssbrot mit Waldpilzen  
Crêpes gefüllt mit Kräuter und Käse  
Lammierstück mit gewürzten Peperoni  
Lachs im Teig mit Dill-Aioli  
Foie Gras auf croûte mit Birnen-Chutney  
Polentakugeln mit einem sonnengetrockneten Tomaten-Dressing und Pesto  
Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten und einem Spritzer Limette verfeinert  
Nur leicht angebratener Thunfisch mit orientalischem Gemüse  
Chinesisches Zwiebelbrot mit Sambal Oelek  
Poulet Satay mit einer Chili- und Erdnussglasur  
Apfel-Krümel im Löffel mit Sauce  
Marokkanisches Frucht und Nussgebäck mit Honig und Sesam  
Internationale Käseauswahl

**Preis pro Person: 65 CHF**

## Menu 6:

Das Sushi-Menu  
Maki Rollen mit Thunfisch, Lachs und Riesenkrevetten  
Eine Auswahl an Temaki  
Thunfisch, Lachs und Meerbrasse Sashimi  
Eine Auswahl an Nigiri Sushi  
Japanischer Salat aus Essiggemüse  
Gemüse-Tempura mit pikantem Dip  
Moderne Mischung mit Dynamite rolls, geräucherte Lachs rolls....etc.

**Preis pro Person: 65 CHF**