



Apéro-Häppchen

Ob Geburtstag, Kunden-Event, Vernissage oder Vereinsanlass, mit einem feinen Apéro starten sie Ihren Anlass in einem gemütlichen, ungezwungenen Rahmen:

Für Ihren nächsten Apéro-Anlass haben wir eine Auswahl an verschiedenen kleinen, feinen Häppchen zusammengestellt:

- | | | |
|---|------|------------------|
| • Canapée garniert
(Aufschnitt, Schinken, Salami)
(Braten, Lachs, Tatar) | halb | <u>Fr. 2.80</u> |
| | ganz | <u>Fr. 3.70</u> |
| | halb | <u>Fr. 3.40</u> |
| | ganz | <u>Fr. 4.10</u> |
| • Zigerbrötli garniert | halb | <u>Fr. 2.80</u> |
| | ganz | <u>Fr. 3.70</u> |
| • Versch. gefüllte Mini-Laugenbrötli
(Weichkäse, Hartkäse, Trockenfleisch) | | <u>Fr. 2.40</u> |
| • Versch. gefüllte Mini-Zöpfli
(Aufschnitt, Schinken, Salami, Käse) | | <u>Fr. 2.60</u> |
| • Versch. gefüllte Mini-Brötli
(Fleischkäse, Aufschnitt, Schinken, Salami, Rohschinken) | | <u>Fr. 2.40</u> |
| • Riesensandwiches ca. 60 cm (reichlich gefüllt mit Fleisch nach Wahl:
Tomaten, Eier, Salat, Gurken und feinen Saucen) (6-8 Port.)
Aus Rustico- oder hellem Parisette-Teig | | |
| ▪ Fleischkäse, Brie oder Halbhartkäse, Tomaten-Mozzarella | | <u>Fr. 28.00</u> |
| ▪ Salami, Schinken, Trutenbrust, Schweinsbraten | | <u>Fr. 32.00</u> |
| ▪ Rohschinken, Mostbröckli, Bündnerfleisch, Rauchlachs | | <u>Fr. 35.00</u> |

Folgende Platten-Auswahl bezieht sich auf 1 Platte für 5 Personen
Der Preis variiert je nach Ihren Wünschen

- | | | |
|---|--------------|------------------------------|
| • Lachs und geräucherte Forellenfilet auf Platte garniert | | |
| • Terrine/ Pasteten-Platte
mit Sauce Cumberland und Meerrettichschaum | | ca. <u>Fr. 55.00 - 65.00</u> |
| • Trockenfleisch Platte | | ca. <u>Fr. 65.00 - 85.00</u> |
| • Aufschnitt-Platte | | ca. <u>Fr. 45.00 - 55.00</u> |
| • Antipasti-Platte gemischt
Oliven, Trockentomaten, gefüllte Peperoncini | Portion 100g | <u>Fr. 4.50</u> |



Unsere Apéro-Igel mit ca. 100 MINI-Spiessli:

• Antipasti-Spiessli-Igel	ca.1.500 kg	100g	<u>Fr. 7.50</u>
• Rustico-Spiessli-Igel	ca.1.500 kg	100g	<u>Fr. 6.50</u>
• Rohschinken-Melonen-Spiessli-Igel	ca.1.800 kg	100g	<u>Fr. 5.90</u>
• Tomaten-Mozzarella-Spiessli-Igel	ca.2.200 kg	100g	<u>Fr. 5.90</u>
• Gemüse-Dip-Becherli mit 3 versch. Saucen		Portion 100g	<u>Fr. 3.50</u>
• Grisini-Stengel m. Bündnerfl. u. Rohschinken		pro Stück	<u>Fr. 1.50</u>

Unsere warmen Apéro-Spezialitäten:

Blätterteig-Gebäck

• Mini-Schinkengipfel		<u>Fr. 2.50</u>
• Mini-Wienerli im Käseteig,		<u>Fr. 2.20</u>
• Mini-Brät-Krapfen		<u>Fr. 2.20</u>
• Metzgerpraliné m. pikanter Sauce		<u>Fr. 1.80</u>
• Mini-Kalbfleischburger mit Dip-Sauce		<u>Fr. 1.80</u>
• Poulet-Apéroflügeli mit Cocktailsauce		<u>Fr. 2.00</u>
• Spare-rib Schweins-Rippli grilliert		<u>Fr. 1.50</u>
• Mini-Satay-Spiessli (Poulet und Schwein, mild bis pikant+Sauce)		<u>Fr. 2.50</u>
• Jägerbraten *Kern*-Häppchen		<u>Fr. 2.50</u>

Knobli-Brötli knusprige Parisette-Scheiben mit Kräuter-Knobli-Aufstrich	<u>Fr. 1.30</u>
Crostini-Brötli feiner Gourmetbrät-Aufstrich	<u>Fr. 1.80</u>
Bruschetta mit Tomaten-Peperoni-Aufstrich	<u>Fr. 1.40</u>

• Chips Salz und Paprika	} (gr. Sack) in Reserve (werden zurückgenommen!)	<u>Fr. 7.00</u>
• Erdnüssli gesalzen 500g		<u>Fr. 5.50</u>
• Salzstengeli 250g		<u>Fr. 4.50</u>

Fruchtig-süsse Ecke

• Früchteplatte gemischt , ganze Früchte (nach Saison),	pro 100g	<u>Fr. 1.20 - 1.50</u>
• Früchte-Stückli mundgerecht geschnitten, genussfertig,	pro 100g	<u>Fr. 4.90</u>
• Früchte-Mini-Spiessli 60g, gluschtig aufgesteckt,	pro 100g	<u>Fr. 6.20</u>
• Früchte-Spiessli 100g, gluschtig aufgesteckt,	pro 100g	<u>Fr. 6.20</u>

Unsere passende Getränke-Auswahl:

• Pinot Grigio IGT La Torre, I	5 dl	<u>Fr. 8.50</u>
• Saint-Saphorin AOC J&M Dizerens, CH	5 dl	<u>Fr. 11.50</u>
• Weisswein „New Age“ Malv./Sauv.bl, fruchtig, süffig	7.5 dl (Arg.)	<u>Fr. 14.50</u>
• Bianco di Custoza DOC CampoReale, I	7.5 dl	<u>Fr. 12.50</u>
• Féchy Filet d'Or AOC La Cote Bolle, CH	7.5 dl	<u>Fr. 16.00</u>
• Prosecco Terredirai Extra Dry DOC, I	7.5 dl	<u>Fr. 12.50</u>
• Orangensaft „Granini“	1lt	<u>Fr. 6.00</u>
• Mineralwasser „Elmer“	1.5lt	<u>Fr. 4.50</u>
• Süssgetränke	1.5lt	<u>Fr. 5.00</u>
• Adler Bräu Spezli/ Adler Pfiff		<u>Fr. 2.50</u>

**Teller und Gläser.**

• Teller klein 19cm, weiss, Porzellan	zum Einheitspreis
• Weissweingläser	<u>Fr. 0.80/ Stk</u>
• Rotweingläser	<u>inkl. Reinigung</u>
•	
• Papier-Servietten	<u>Fr. 0.05</u>
• Karton-Pappteller	<u>Fr. 0.05</u>

Infrastruktur

• Steh-Tische rund (Metall)	<u>Fr. 25.00</u>
passende Stoff-Tischtücher (Hussen) in weiss	<u>Fr. 12.00</u>
• Festbank-Garnituren 220cm (1Tisch/2 Bänke)	<u>Fr. 18.00</u>
• Transport (Lieferung/Rücktransport)	pauschal <u>Fr. 150.00</u>

Personal

Personalaufwand für Service, Pflege des Apéro-Buffets und Aufräumen stellen wir gerne zur Verfügung. Den Zeitaufwand vor Ort sowie für Hin- und Retourfahrt verrechnen wir pro Stunde/Personal nach Aufwand.

Fachpersonal Service und Buffet Fr. 69.00

Die oben genannten Preise verstehen sich für Anlässe **ab 20 Personen**.
Für Bestellungen unter 20 Personen verrechnen wir einen Pauschal-Unkostenbeitrag von Fr. 50.--.

Alle Preise verstehen sich netto, **abgeholt, excl. 2.5% MwSt.**
Beanspruchen Sie unseren Service, verrechnen wir Ihnen auf den **Gesamtbetrag geliefert und serviert: 8 % MwSt** (gem. MwSt-Verordnung)

Wir garantieren Ihnen eine qualitativ einwandfreie und zuverlässige Lieferung.
Gerne würden wir Sie und Ihre Gäste mit unseren Häppchen kulinarisch verwöhnen und freuen uns auf Ihren Auftrag.

Für weitere Fragen stehen wir ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

Kern Metzgerei & Spezialitäten

Urs Kern