



Menüvorschlag Apéro Riche

ab CHF 49.00 pro Person mit 10 Komponenten

Im Preis inklusiv ist das Anrichten und Abräumen des Buffets (Dauer max. 3 Stunden)

Beispiel:

- **Fleischplatte und / oder Käseplatte** (Salami, Schinken, Bündnerfleisch und verschiedene Käsesorten werden mit Gemüse und / oder Früchten reichlich garniert)
- **Gemüseplatte mit 3 Dip-Saucen** (Karotten, Gurken, Peperoni, Sellerie, usw.)
- **Gemüsespiessli** (Tomate, Olive, Gurke, Mozzarella, usw.)
- **3 Häppchen Variationen** (Thon Mousse, Lachs, Rindstatar, Brie, Tomaten Mousse, usw.)
- **3 Blätterteig Variationen** (Speckstängeli, Mini Würstchen im Teig, Schinken-Käseschnecken, usw.)
- **Hausgemachte Focaccia** (gefüllt mit Rucola, Parmesan und Grillgemüse)
- **2 Salate Ihrer Wahl im Glas** (Tomaten-Mozzarella, Zucchetti, Couscous, Kartoffel, usw.)
- **Fruchtplatte** (mit verschiedenen exotischen und / oder saisonalen Früchten)
- **Desserts im Glas** (Schokocrème, Tiramisu, Cheesecake, usw.)
- **Hausgemachtes Partybrot** (kann auf Wunsch personalisiert werden)

Sie bestimmen die Auswahl Ihres Apéros. Lassen Sie sich auf meinen Social-Media-Kanälen (Instagram & Facebook: Lorsdelicious) inspirieren. Gerne berate ich Sie auch persönlich für ein abwechslungsreiches Buffet.