



*Hotel Schützen Rheinfelden. Apéro-Vorschläge*

## Apéro-Vorschläge, ab 10 Personen

## «Schützen-Apéro»

*CHF 9.– pro Person*

- Eiersalat auf Baguette
- Thon-Tramezzini mit Oliven
- Fleischbällchen mit rassiger Sauce
- Käseküchlein

## «Apero Riche»

*CHF 35.– pro Person*

- Polarbrot mit Dill-Zitronen-Creme und Rauchlachs
- Rindstatar im Törtchen
- Mini-Brioche mit Thonmousse
- Tomaten und Mozzarella im Pitabrot
- Mini-Speck-Muffin
- Kornbrot mit Brie und Trauben
- Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce
- Saisonale Suppe im Glas
- Tortellini mit Parmesan-Schaum
- Riesencrevetten in Kartoffelmantel
- Panna-cotta mit Passionsfrucht-Coulis
- Mini-Fruchtküchlein
- Waldbeeren-Grütze

## Zusätzliches zum Apéro

*Pro 5 Personen*

- Chips (150 g) 8.–
- Erdnüssli (150 g) 5.–
- Salzstängeli (150 g) 8.–
- Tortillachips (250 g) mit Guacamole und Chunkey-Salsa-Dip 15.–
- Grissini mit Kräuterquark-Dip (150 g) 10.–
- Gemischte marinierte Oliven (250 g) 15.–
- Parmesan, gebrochen (250 g) 16.–
- Gemüsestängeli (500 g) mit Kräuterdipp 15.–

## Sie möchten Ihren Apéro selber zusammenstellen?

*Häppchen CHF 3.- pro Person*

### Kalte Häppchen

- Polarbrot mit Dill-Zitronen-Creme und Rauchlachs
- Rindstatar im Törtchen
- Kornbrot mit Kräuterfrischkäse und Nüssen
- Mini-Brioche mit Thon-Mousse
- Mini-Bagels mit Landrauchschinken-Mousse
- Lachstatar
- Canneloni
- Thon-Tramezzini mit Oliven
- Tomaten und Mozzarella im Pitabrot
- Eiersalat auf Baguette
- Mini-Speck-Muffins
- Mini-Blinis mit Rauchlachs und Limetten-Creme
- Kornbrot mit Brie und Trauben
- Mini-Muffins mit Kräutern und getrockneten Tomaten

### Warme Häppchen

- Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce
- Diverse Apéro-Küchlein und -Gebäck
- Käseküchlein
- Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce
- Saisonale Suppe im Glas
- Tortellini mit Parmesan-Schaum
- Riesencrevetten in Kartoffelmantel
- Fleischbällchen mit rassiger Sauce
- Mini Cheese Burger
- Gemüse Kroketten mit Kräuter-Dip
- Egli-Knusperli mit Tartar-Sauce

### Süßes

- Waldbeeren-Grütze
- Mini-Fruchtküchlein
- Mini-Patisserie
- Panna-cotta mit Passionsfrucht-Coulis
- Schoggi-Mousse mit Orangensalat

