



Schefer

BÄCKEREI KONDITOREI CAFE

Hausgemachte Apéro Varianten:



Canapées

Belegte Brötchen in
Confiseurqualität fein ausgarniert
mit aromatischer Sulze glasiert
Platte 30 Stück



Pâte à choux Schwänli

Pâte à choux Schwänli
gefüllt mit Thonmousse oder
Quarkmousse arrangiert auf
silbernen Platten.
30 Stück



Parapanrondellen

Leichter Quarkaufstrich auf
feinstem Parapan Brot Rondellen.

30 Stück.



Blätterteig- Apérogebäcke

Platte mit ca. 800 g assortiert
(ca. 60 Stück)
gefüllt und ungefüllt
reicht für ca. 10 bis 12 Personen.

Apero Schinkengipfeli
Preis pro Stück 1.00



Schefer

BÄCKEREI KONDITOREI CAFE



Apéroküchlein 6 cm:

Quiche-, Käse-, Spinatküchlein,
Ofetuurlì und Pizza

Pro Platte 32 Stück
für ca. 8 bis 9 Personen.



Tafelbrötli

Reichhaltig gefüllt als Sandwiches:
Roggen-, Bure-, Paillasse-, oder
Laugenbrötli gefüllt mit Fleisch,
Lachs, Quarkmousse oder Käse.



Apérolaugengipfeli

Gefüllt mit Fleisch, Käse oder
Quarkmousse und Salat

Mit Lachs oder Bündnerfleisch



Party-Rosenbrot

18cm, 4 Lagen a 8 Stückli
unterschiedlich gefüllt mit
Quarkmousse, Schinken, Thon-,
oder Lachsmousse, Salami oder Ei.



Käsespeckbrötli

Helle Brötli mit Speck und Käsekruste, zum warm und kalt essen.



Cherry Tomaten

Cherrytomaten gefüllt mit Mozzarella und Minze beträufelt mit Aceto Balsamico.
Oder gefüllt mit Thon oder Quarkmousse.



Gemüsedips

Fein geschnittene Gemüsestreifen in kleinen Portionenbecherli, mit rassigen Saucen zum dippen.



Melonenperlen

Erfrischende Melonenkugeln mit Rohschinken auf Spiessli.
Pro Platte 30 Stück.



Schefer

BÄCKEREI KONDITOREI CAFE



Gurkenschiffli

Frische knackige Gurkenschiffli gefüllt mit Cantadou Frischkäse, belegt mit Lachs und Kressesprossen.



Chiccoréblätter:

Frische knackige Chiccoréblätter mit würzigem Couscous.



Bruschette

Paillasse Brotsscheiben mit Quarkmousse belegt mit Fleisch, Käse, Tomaten Mozzarella, scharfem Salami usw.



Tappas

Knusprige Baguette Brotsscheibe belegt mit Tappas- Füllungen.



Schefer

BÄCKEREI KONDITOREI CAFE



Früchteplatte

Gemischte exotische und saisonale Früchte.

z.B. Ananas, Melone
Brombeeren, Kiwi,
Johannisbeeren, Trauben,
Heidelbeeren, Physalis,
Erdbeeren, etc. (je nach
Saison)



Käseplatte

Diverse Käsesorten arrangiert

1.6 kg pro Platte Käse und Garnitur

Pro Person Apéroinheit ca. 40g

Pro Person für Lunch ca. 120g bis 200g



Fleischplatte ca. 1.6 kg mit

Rohschinken, Speck, Roastbeef, gekochter Schinken,
Bündnerfleisch, garniert mit Ei, Spargel, Tomaten und
Zwiebeln.

Platte 1.6 kg

Für ca. 40 Personen als Apéro

(40g/ Person Fr. 3.50 arrangiert)



Bowlen mit Früchten

In grosser dekorativer Bowlen Glasschüssel:
Preis pro Liter ohne Alkohol: Fr. 22.00
Preis pro Liter mit Alkohol: Fr. 32.00

Mindestbestellmenge 3 Liter
3 Liter ergeben ca. 17 Portionen



Die verschiedenen Apérogebäcke können auch assortiert bestellt werden: Mindestbestellmengen sind jeweils die Mengen für ganze Platten oder Spiegel.
Weitere Cateringplatten siehe separate Preisliste:
Fleisch-, Käse- und Lachsplatten.

Erfahrungsgemäss kosten die Gebäcke für einen ausgewogenen Apéro zwischen Fr. 9.50 bis Apéro riche Fr. 19.00 pro Person.

Selbstverständlich wird immer alles ganz frisch hergestellt und auf Platten, Spiegel oder in Körben wunderschön arrangiert geliefert.

Falls gewünscht, können wir die Tische entsprechend festlich gestalten und schön dekorieren.

Wir verrechnen die zusätzlichen Leistungen nach Aufwand.

Wir empfehlen uns für Sie und freuen uns Ihren Anlass mit unseren Apérogebäcken zu bereichern.

