

APERRO-VORSCHLÄGE

Lieber Gast

Ein Apéro rundet Ihr Essen mit der Familie, Freunden oder Arbeitskollegen auf ungezwungene Weise ab.

Zum Auftakt oder zum Ausklang einer Veranstaltung haben wir für Sie eine kleine Apéro-Auswahl zusammengestellt.

Lassen Sie sich inspirieren.

Wir wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und Vorfreude beim Durchgehen unserer Vorschläge.

Getränke

Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und Pfefferminze	12.90
Giselle Apéritif aus Limette, Quitte und Ingwer mit Prosecco	12.90
Früchtebowle ohne Alkohol, pro Glas	7.90
Früchtebowle mit Alkohol, pro Glas	12.90
Glühwein (saisonal) pro Glas serviert am Lagerfeuer	7.90
Alkoholfreier Hexenpunsch (saisonal) pro Glas am Lagerfeuer	5.90
Prosecco Treviso DOC Brut Bottega / Alexander, Veneto, 100% Glera	75.00
Legras & Haas, Champagne AOC Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	98.00
Riesling x Silvaner AOC Ruedi & Käthy Frei, Unterstammheim, 100% Riesling x Sylvaner Zürich, Schweiz	47.00
Fendant de Sierre AOC Jean Louis Mathieu, Chalais, 100% Chasselas Wallis, Schweiz	50.00

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Heida AOC Jean Louis Mathieu, Chalais, 100% Heida Wallis, Schweiz	69.00
Sodawasser 100cl	9.80
Henniez ohne Kohlensäure 50cl	6.50
Orangensaft 20cl	4.90

Häppchen

Knoblibrot	8.90
Tomatentatar	8.90
Knoblibrot und Tomatentatar gemischt	8.90
Rindstatar auf geröstetem Hausbrot	12.90
Knoblibrot, Tomatentatar, hausgemachtes Knäckebrot und Kräuterquark, saisonales Süsschen serviert in einer Espressotasse	12.90

Platten

Gemischte Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Buureschüblig, Rohschinken und Speck serviert mit Brot und Butter (für 5-6 Personen)	48.90
Gemischte Käseplatte von der Kuh Apolla aus Tschingelfeld und anderen Kolleginnen serviert mit Brot und Butter (für 5-6 Personen)	48.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Fingerfood (ab 30 Personen)

pro Person 47.80

Kalte Köstlichkeiten:

Chavroux auf Gurkenscheiben,
Focaccia mit Ruccola Parmesan und Rohschinken,
Tomatentatar, Knoblibrot,
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, gebratenes Chorizo,
Käseplatte mit Weich- und Hartkäse

Warme Köstlichkeiten:

Apéro Gebäck, aufgeschnittener Käsekuchen,
Chicken Wings, Hackbällchen mit Barbecuesauce,
Pouletspiessli mit feuriger Sauce, saisonales Süsspchen,
Blätterteigroulade gefüllt mit Greyerzer und Bündner Rohschinken,
Pulled pork im Brioche-Bun,
Rahmspinat im Tartelette

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen für Ihren Apéro mit.

Wir versichern Ihnen, dass wir von unserer Seite das Beste dazu beitragen werden, dass aus Ihren Vorstellungen schöne Erinnerungen werden.

Für Fragen oder eine Terminvereinbarung zur persönlichen Besprechung Ihres Anlasses rufen Sie uns an unter 044 251 11 93.

Wir freuen uns auf Sie.

Marcel Buff
Geschäftsführer

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wirtschaft Alter Tobelhof, Tobelhofstrasse 236, 8044 Zürich, Telefon: +41 (0) 44 251 11 93, E-Mail: info@tobelhof.ch