

im Hof
BAR RESTAURANT

EVENTS

BAR RESTAURANT LOUNGE EVENTS GIN

Savi im Hof GmbH – Zeughausgasse 18 – 6300 Zug

CAYO'S APÉRO

Hofplatte	Preis pauschal pro Person Hofplatte in Tisch <ul style="list-style-type: none">○ diverse luftgetrocknete und geräucherte Aufschnitte○ verschiedene Käsesorten○ Oliven, Brot, Grissini, halbgetrocknete Cherry Tomaten	CHF 15.—
Apéro light	Essen wie Hofplatte plus Bruschette Bruschette mit frischen Tomaten Bruschette mit frischem Pesto	CHF 20.—
Apéro	Preis pauschal pro Person Essen wie Apéro light plus gemischte Spiessli Tomaten Mozzarella Trauben Käse Kleine Fruchtspiessli	CHF 27.--
Apéro Vegi	Käseplatte <ul style="list-style-type: none">○ verschiedene Käsesorten○ Oliven, Brot, Grissini, halbgetrocknete Cherry Tomaten Bruschette mit frischen Tomaten Tomaten Mozzarella Spiessli Gerollte Crêpes mit Spinat und Ricotta Auberginen-Balls Grilliertes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini)	CHF 29.--
Apéro de luxe	Essen wie Apéro Vegi plus Fisch Black Tiger mit Limetten und Grapefruit Lemongrass Spiess mit Jakobsmuscheln	CHF 39.--

Apéro riche

Preis pauschal pro Person

CHF 50.--

Hofplatte

- diverse luftgetrocknete und geräucherte Aufschnitte
- verschiedene Käsesorten
- Oliven, Brot, Grissini, halbtrocknete Cherry Tomaten

Fingerfood - je 1 Stück pro Person

Crepesrolle mit Spinat und Rucola

Löffel mit Spargelmousse und Wachtel Ei

Satayspiessli mit Erdnusssauce

Gambas in Knoblauch-Chilisauce

Warme Häppchen - je 1 Portion pro Person

Risotto mit Steinpilzen

Käseravioli (frische hausgemachte Pasta) an Mascarponesauce

Dessert - 1 Glas pro Person

Hausgemachtes Mini Tiramisù

Mini Pannacotta mit Erdbeercoulis

Apéro Gourmet

Preis pauschal pro Person

CHF 70.—

Essen wie Apéro riche plus Auswahl von Karte

2 x Fingerfood

1 x warmes Häppchen

1 x Dessert



VARIATIONEN UND AUSWAHL FÜR EIGENKREATIONEN

Fingerfood

Vegetarisch

Bruschette mit Ziegenfrischkäse und Feigenkonfitür

Grilliertes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini)

Omelette mit Zucchini und Minzblätter

Crêpesrolle mit Crevetten und Rucola

Fleisch

Gefüllte Bresaola Säckchen

Gefüllte Champignons mit Serrano

Fisch

Löffel mit Rauchlachs, Meerrettich, Fruchtkapern, Sprossen

Scampi mit Limetten und Grapefruit

Frische Sardinen am Spieß mit Zitrone und Ingwer (saisonal)

Geräucherte Forelle auf Gurkensalat

Warmes Essen

Vegetarisch

Gnocchi mit Gorgonzola

Penne arrabbiata

Trüffelravioli mit Thymiansauce und Parmesansplitter

Kürbisravioli mit Pecorinsauce

Spinacione mit geräuchertem Ricotta

Zitronenravioli in Pestorahmsauce

Fleisch

Lasagne Bolognese

Fleischcanelloni mit Tomatensauce

Safranrisotto mit Kalbsleber

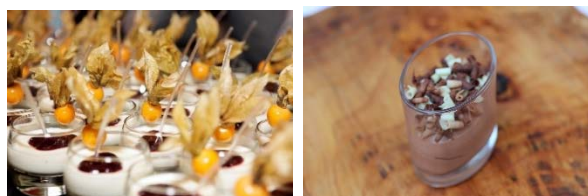
Fisch

Mini Farfalle mit Lachs und Rucola

Wolfbarsravioli auf Orangenspiegel

Gnocchi gefüllt mit Rucola an geräuchertem Lachsspiegel

Dessert Mini Portionen
Schokolademousse im Glas
Joghurtmousse mit exotischem Fruchtsalat
Obstsalat mit Minze und Anis mariniert
Cappuccino Mousse mit Schokosplitter
Holunderblütenjoghurt mit Himbeeren



Allgemein Minimum Bestellmenge 10 Stück pro Sorte
Hofplatte jederzeit vor Ort bestellbar
Tapas / Warmes Essen Bestellung 3 Tage im Voraus

Konditionen Nach Reservation und Anlassbesprechung erhalten Sie von uns eine schriftliche Offerte.

Kontakt Claudio Savi, Inhaber - GSM 079 654 60 46
info@imhof-zug.ch / www.imhof-zug.ch