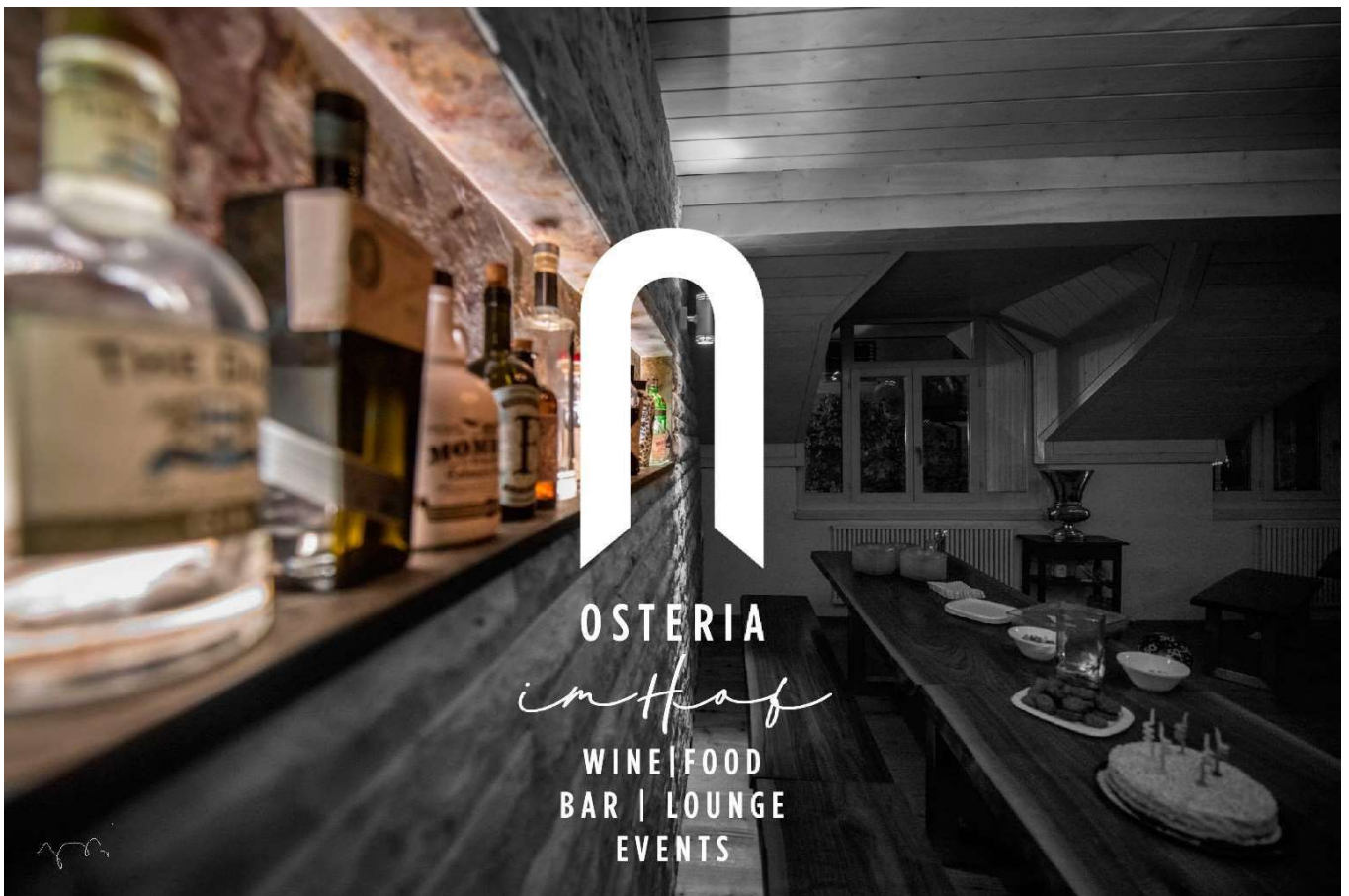


# HERZLICH WILLKOMMEN



## IHREVENT

im Hof	EG 30 Sitzplätze / Stehapéros bis zu 80 Personen im Innenbereich plus Terrasse Cayo's Lounge 1.OG maximal 50 Personen, ca 40 Sitzplätze
Auswahl	nach Karte – saisonale Anpassungen des Angebotes möglich
Allgemein	Minimum Bestellmenge 10 Stück pro Sorte Hofplatte jederzeit vor Ort bestellbar Fingerfood / Warmes Essen Bestellung 3 Tage im Voraus bei geschlossenen Gesellschaften wird ein Mindesumsatz nach Wochentag, Saison verrechnet
Konditionen	Nach Reservation und Anlassbesprechung erhalten Sie von uns eine personalisierte Offerte. Anzahlung nach Art des Anlasses, Absagen zurzeit flexibel

# EVENTKARTE

## APÉRO IDEEN

pro Person  
in CHF

Hofplatte	Hofplatte (CH, IT) mit <ul style="list-style-type: none"><li>➤ luftgetrockneten und geräucherten Aufschnitten; Tessiner Coppa gereift 6 Monate - Tiroler Speck geräuchert - Ventricina Calabrese würzig - San Daniele gereift 18 Monate</li><li>➤ Verschiedene Käsesorten; Montasio - Grana Padana IGP gereift 18 Monate – Monatsauswahl</li><li>➤ Oliven, Brot, Grissini, halbgetrocknete Cherry Tomaten</li></ul>	15,0
Vegi Platte	Käseplatte <ul style="list-style-type: none"><li>✓ verschiedene Käsesorten</li><li>✓ Oliven, Brot, Grissini</li><li>✓ halbgetrocknete Cherry Tomaten</li></ul>	15,0
Apéro	Hofplatte (CH, IT) mit <ul style="list-style-type: none"><li>✓ mit je 2 gemischten Bruschetten</li><li>✓ mit je 3 Spiessli</li></ul>	27,0
Apéro riche	Hofplatte in Tisch, Häppchen Flying Buffet; <ul style="list-style-type: none"><li>✓ 4 diverse Fingerfood - je 1 Stück pro Person</li><li>✓ 3 kleine warme Häppchen – je 1 Portion pro Person</li><li>✓ 2 Mini Dessert – je 1 Glas pro Person</li></ul>	60,0 – 80,0
Bruschette	Bruschette mit frischen Tomaten	2,5
Spiessli	Tomaten Mozzarella	3,0
	Trauben Käse	3,0
	Kleine Fruchtspiessli	3,0
Tapas Platte	gross	56,5
	maxi	87,5

# EVENTKARTE

## FINGERFOOD



pro Stück  
in CHF

3,0 – 7,5

- Bruschette mit gemischtem Grillgemüse  
frischen Tomaten und Basilikum  
Olivenpaté und Orangen  
Ziegenfrischkäse und Feigenkonfitüre  
Auberginen und Mozzarella
- Balls mit Dip Blumenkohl  
Auberginen  
Kürbis  
Rindfleisch
- Blinis mit Rindstatar  
Lachs und Forellenkaviar  
Gurken-Citruscreme und Forellenkaviar
- Variationen Crêpesrolle mit Spinat und Ricotta  
Löffel mit Spargelmousse und Wachtelei  
Kichererbsen Paddy's frittiert  
Kleines Vegi Club-Sandwich mit Cocktailsauce  
Mini Pizzette  
Flammkuechli Elsässer Art  
Samosa mit Dip
- Bresaola Säckchen gefüllt mit Frischkäse  
Satayspiess mit Erdnussauce (Poulet)  
Yekitori Spiess mit Ingwer und Soja (Poulet)  
Yekitori Spiess mit Ananas und Chili (Poulet)
- Geräucherte Forelle auf Gurkensalat  
Black Tiger mit Knoblauch und Chili  
Geräucherte Lachs-Polenta Häppchen  
Zitruslachs mit Frischkäse und Feigen  
Geräucherter Thuna mit Tzaziki

## EVENTKARTE

### GLASFESTIVAL



pro Stück  
in CHF

Fleisch	Siedfleischsalat auf Gemüse Julienne (Karotten, Sellerie, Lauch)	7,0
	Vitello tonnato mal anders – mit Kapern, Sardinen, Thonsauce	7,0
	Curry Hühnchen auf Couscous mediterraner Art	
Fisch	Thunfischtatar mit Sesam auf Avocado mit Citronette	7,0
	Kartoffelcreme mit Muscheln und Safran verfeinert	7,0
	Avocadomousse mit Venusmuschelragout und Tomatengelee	7,0
	Geräucherter Orangenlachs mit Feigen verfeinert auf gegrilltem Zucchetti Salat	7,0
	Rauchforelle-Praline mit Meerrettich abgeschmeckt auf einem roten Linsensalat	7,0
	Lachstartar auf Bulgursalat mit Gurkengelée	7,0

### WARMES ESSEN (DEQU PORTIONEN)

Vegetarisch	Gnocchi mit Gorgonzola	10,0
	Penne all'arrabbiata	10,0
	Trüffelravioli mit Thymiansauce und Parmesansplitter	10,0
	Ravioli mit Ricotta Spinat Füllung an Safransauce	10,0
	Ravioli mit Pilzfüllung mit Pesto Rahmsauce	10,0
	Käseravioli an Mascarpone sauce	10,0
	Risotto mit Steinpilzen	10,0
	Safranrisotto	10,0
Fleisch	Lasagne alla Bolognese	10,0
	Ravioli mit Fleischfüllung mit Salbeibutter	10,0
	Penne Calabrese mit scharfer Salami und Tomatensauce	10,0
Fisch	Penne mit Lachs und Rucola	10,0
	Risotto mit Krevetten und Limetten	10,0

## EVENTKARTE

### MINI DESSERT

Im Glas	Schokolademousse	5,0
	Joghurtmousse mit exotischem Fruchtsalat	5,0
	Obstsalat mit Minze und Anis mariniert	5,0
	Cappuccino Mousse mit Schokosplitter	5,0
	Holunderblütenjoghurt mit Himbeeren	5,0
	Hausgemachtes Tiramisù	5,0
	Pannacotta mit Erdbeercoulis	5,0

### MENU BANKETTE

Auf Anfrage