Apéroangebot

Ob zum Einstieg oder Abschluss einer Veranstaltung, als klassischer Starter oder reichhaltig mit warmen Speisen (riche) – sehr gerne bieten wir Ihnen unsere hausgemachten Apéro-Varianten an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und Ihren Besuch im gate27.

Theaterstrasse 27b
8400 Winterthur
Tel.: 052 208 10 96

bistro@gate27.ch
www.bistrogate27.ch

Apéro KLASSIKER (bis 200 Personen geeignet)

Die nachfolgenden Apéro-Kompositionen können auch vereinfacht, ergänzt oder kombiniert werden. Gerne beraten wir Sie.

Apéro «mediterrane»

Oliven grün/schwarz mariniert
getrocknete Tomaten
Parmesanbröckli

Focaccia mit verschiedenen Füllungen
(Schinken, Brie, frisches Grünes, Feigen, pomodori secchi und leckere Chutneys, Pesto oder Kräuterschaum)

1 frei wählbare Komponente

Fr. 16.00 / Person

Apéro «währschaft»

Bauernplatte mit Mostbröckli, Landjäger, Sbrinz und frischem Bauernbrot

Arancini

Hausgebäck in Würfel

Fr. 17.50 / Person

«Streetfood-Apéro» Fifth-Avenue

Hot-Dog's mit diversen Beilagen wie Salat, Zwiebeln, Sauerkraut und Saucen
zweierlei Würste (Wienerli und Pouletwürste)

Makkaroni an Käse-Rahm-Sauce mit Apfelschnitz im Glas

Hausgebäck in Würfel

Fr. 22.50 / Person

Allgemeine Informationen
Grundsätzlich gilt eine Mindestanzahl von 30 Personen. Wir verrechnen die angemeldete Gästezahl (10 Tage vor Anlass) oder die effektive Anzahl, falls die Minimalzahl überschritten wird.

Gerne berücksichtigen wir Gäste mit Laktose- oder Glutenunverträglichkeit auf Anmeldung und bieten passende Alternativen.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Apéro ELEMENTE

Komponenten zum Kombinieren oder einzeln für den kleinen Apéro.

Bauernplatte Mostbröckli, Landjäger, Sbrinz, Cornichon und frisches Bauernbrot	**Fr. 8.50 / Person**
Apéroschiffli (für ca. 3 Personen) Oliven mariniert, Parmesanbröckli, Parmaschinken und getrocknete Tomaten	**Fr. 15.00 / Einheit**
Antipasti Oliven grün/schwarz mariniert, getrocknete Tomaten, Parmesanbröckli, Antipasti Gemüse oder Parma Focaccia-Würfel	**Fr. 6.00 / Person**
Nachos in Schalen (für ca. 3 Personen) mit Salsa und Guacamole	**Fr. 9.00 / Einheit**
Gefüllte Focaccia (3 verschiedene Komponente) mit Fleisch, Brie, frisches Grünes, Feigen, pomodori secchi und leckere Chutneys, Pesto oder Kräuterschaum	**Fr. 6.00 / Person**
Brezel mit Kräuter-Frischkäse	**Fr. 5.50 / Person**
Arancini Reiskugeln mit Gemüse	**Fr. 4.50 / Person**
Softtortilla-Rollen gefüllt mit Frischkäse und Gemüse	**Fr. 4.50 / Person**
Makkaroni an Käse-Rahm-Sauce mit Apfelschnitz im Glas	**Fr. 5.00 / Person**
Chili con carne (Rindsfleisch) mit Sauerrahm im Glas	**Fr. 5.00 / Person**
Zwetschgen im Speckmantel	**Fr. 4.50 / Person**
Falafel Hummus	**Fr. 4.50 / Person**
Coleslaw Kabis, Rosinen, Rüebli	**Fr. 4.00 / Person**
Feta grilliert Honig, Nüsse	**Fr. 4.50 / Person**
Poulet Ailerons im würzigen Knusperkleid	**Fr. 5.00 / Person**
Tabloulésalat Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Minze, etc. Meatbals mit Chutney Sauce	**Fr. 4.50 / Person**
Brownies oder **Früchtestreusel** in Würfel	**Fr. 4.50 / Person**

Apéro riche GRANDE

Stehdinner

Für Anlässe mit Personenzahlen zwischen 80 bis 250 Personen empfehlen wir Ihnen auch unsere Buffet-Inseln, von welchen wir verschiedene hausgemachte Speisen individuell nach Gästewunsch direkt auf den Apéroteller anrichten. Einige Beispiele:

«Grande UNO»

Tricolori – dreierlei Salate im Gläsli

***

Kartoffelgnocchi al formaggio
Weissweinrisotto

Rinds- und Pouletspiessli

***

Moussaka (vegetarisch)

***

Tiramisu

Fr. 48.50 / Person

«Tour de Suisse»

Basler Mehlsuppe mit Reibkäse und Brot

***

Berner Rösti mit Speck
Waadtländer Saucisson-Stücke auf Salzkartoffel

***

Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch und Champignon
Feine Butternudeln

***

Kürbis- oder Weisswein-Risotto mit Parmesan

***

Aargauer Rüeblikuchen

Fr. 52.50 / Person

«Klassiker im Herbst/Winter»

Wurzelsalate dreierlei

***

Kleine Bratwürste (zweierlei) vom Dorfmetzg mit Zwiebelchutney
Rindshuftwürfel Stroganoff
Bratkartoffeln mit Rosmarin

Rotes Chicken-Curry
Basmatireis

***

Kürbisravioli mit Salbeibutter
Gemüsebouquet

***

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr. 65.00 / Person

«BBQ»

Reichhaltiges Salatbuffet (Blattsalat, Gemüsesalate, Kartoffel- und Pastasalat) mit Ei, Kernen sowie französisches und italienisches Hausdressing

***

Chicken-Wings
marinierte Sparerips
Würste vom Dorfmetzg
Lachsmedaillon oder Rindshohrücken rosa

Hausgemachte Saucen + Chutneys
Baked Potatoes mit Sourcreme
Maiskolben

***

Glace dreierlei mit frischen Beeren

Fr. 67.50 / Person

Allgemeine Informationen
Grundsätzlich gilt eine Mindestanzahl von 30 Personen. Wir verrechnen die angemeldete Gästezahl (10 Tage vor Anlass) oder die effektive Anzahl, falls die Minimalzahl überschritten wird.

Gerne berücksichtigen wir Gäste mit Laktose- oder Glutenunverträglichkeit auf Anmeldung und bieten passende Alternativen.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Wein- und Getränkeempfehlungen

Weisswein

Montes Reserva, Chardonnay, D.O. Valle Central, Chile 13.5% Vol.	Fr. 28.50 / 7.5 dl
Riesling Sylvaner, Riesling & Sylvaner, Schloss Goldenberg, Schweiz 11.8% Vol.	Fr. 31.00 / 7.5 dl
Nobler Weisser, Riesling-Sylvaner, Weingut Nadine Saxer, Schweiz 12% Vol.	Fr. 38.50 / 7.5 dl

Schaumwein

Prosecco Goccia d'Oro Treviso, Extra Dry, 11.0% Vol.	Fr. 32.00 / 7.5 dl

Rotwein

Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien 13.5% Vol.	Fr. 40.00 / 7.5 dl
Penfolds Koonunga Hill, Shiraz & Cabarnet, Barossa Valley, Australien 14.0% Vol.	Fr. 37.50 / 7.5 dl
Oenodea, Cabarnet S. /Agiorgitiko/Shiraz, Drama, Griechenland 14.5% Vol.	Fr. 39.00 / 7.5 dl
Sartori l'Appassito rosso Venetien Italien, 14.0% Vol.	Fr. 35.50 / 7.5 dl
Auslese, Pinot Noir Schloss Goldenberg, Schweiz 13.4% Vol.	Fr. 41.00 / 7.5 dl
Nobler Blauer, Pinot Noir Weingut Nadine Saxer, Schweiz 13.0% Vol.	Fr. 41.00 / 7.5 dl
San Zeno Trentalune, Merlot Tessin, 14% Vol.	Fr. 49.50 / 7.5 dl

Weitere Getränke

Orangensaft (fair trade)	Fr.11.00 / Liter
Apfelmoscht vom lokalen Bauern (saisonal)	Fr.11.00 / Liter
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	Fr. 9.00 / Liter
Softdrinks diverse	Fr. 5.00 / 5 dl
Chopfab Bier hell, amber, Weize	Fr. 5.00 / 33 cl
Quöllfrisch Appenzeller Bier in der Bügelflasche	Fr. 5.00 / 33 cl
Sonnwändlig Appenzeller Bier, alkoholfrei	Fr. 5.00 / 33 cl
Grappa	Fr. 7.50 / 2 cl
Whiskey Single Malt	Fr.11.50 / 4 cl

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.