

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.

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. 18.00 / Person

Apéro «währschaft»

Bauernplatte mit Mostbröckli, Landjäger, Sbrinz und frischem Bauernbrot

Arancini

Hausgebäck in Würfel portioniert

Fr. 19.50 / Person

Apéro «27»

Meatballs mit Chutneysauce

Poulet Ailerons in würzigem Knusperkleid

Makkaroni an Käse-Rahm-Sauce mit Apfelschnitz im Glas

Hausgebäck in Würfel portioniert

Fr. 23.50 / Person

Allgemeine Informationen

Grundsätzlich gilt eine Mindestanzahl von 30 Personen. Wir verrechnen die angemeldete Gästezahl (14 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.

Version 10/2022

Apéro ELEMENTE

Komponenten zum Kombinieren oder einzeln für den kleinen Apéro.

Bauernplatte Mostbröckli, Landjäger, Sbrinz, Cornichon und frisches Bauernbrot	Fr. 9.50 / Person
Apéroschiffli (für ca. 3 Personen) Oliven mariniert, Parmesanbröckli, Parmaschinken und getrocknete Tomaten	Fr. 18.00 / 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. 7.00 / Person
Brezel mit Kräuter-Frischkäse	Fr. 5.50 / Person
Arancini Reiskugeln mit Gemüse	Fr. 5.50 / Person
Softtortilla-Rollen gefüllt mit Frischkäse und Gemüse	Fr. 4.50 / Person
Makkaroni an Käse-Rahm-Sauce mit Apfelschnitz im Glas	Fr. 6.00 / Person
Chili con carne (Rindsfleisch) mit Sauerrahm im Glas	Fr. 5.00 / Person
Zwetschgen im Speckmantel	Fr. 5.00 / Person
Falafel Hummus	Fr. 4.00 / Person
Feta grilliert Honig, Nüsse	Fr. 4.50 / Person
Poulet Ailerons im würzigen Knusperkleid	Fr. 6.50 / Person
Tabloulésalat , Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Minze, etc.	Fr. 4.50 / Person
Meatbals mit Chutney Sauce	Fr. 6.50 / 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

Weissweinsrisotto

Rinds- und Pouletspiessli

Moussaka (vegetarisch)

Tiramisu

Fr. 48.50 / Person

«Tour de Suisse»

Bündner Gerstensuppe 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. 66.50 / 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 (14 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.

Version 10/2022