



## Preisliste für Apéro ab 12 Personen im Restaurant Dampfzentrale 2017

---

Sie können sich aus den folgenden Häppchen Ihr Apéro selber zusammenstellen. Fall Sie es wünschen, kann das auch der Küchenchef für Sie tun.

Teilen Sie uns dann einfach mit, ob vegetarisch oder gemischt.

Bitte beachten Sie, dass pro Einheit mindestens 10 Stück bestellt werden müssen. Pro Gruppe werden nicht mehr als 15 verschiedene Sorten gemacht.

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt. und pro Person.

### Wir empfehlen:

3 bis 5 Einheiten für den kleinen Hunger

7 bis 10 Einheiten für den mittleren Hunger

Apéro Riche für den grossen Hunger

Gerne liefern wir auch das Apéro ins Foyer der Dampfzentrale.

## Apero Preisliste:

3 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 11.00 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr. 13.00 pro Person
4 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 14.00 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr. 17.30 pro Person
5 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 17.50 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr.21.50 pro Person
6 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 21.00 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr.25.50 pro Person
7 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 24.50 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr. 29.50 pro Person
8 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 28.00 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr. 33.50 pro Person
9 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 31.00 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr. 37.50 pro Person
10 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 34.00 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr. 41.00 pro Person
12 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 40.50 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr. 49.00 pro Person
Apéro Riche	
15 Einheiten _____	Vegi.....Fr. 49.90 pro Person
	Vegi/Fleisch.....Fr. 59.90 pro Person

---

## **Vegetarisch Fr. 4.00**

Gazpacho Shots mit Selleriestange  
Kürbissüppchen im Gläschen (Winter)  
Karotten-Ingwer Süppchen im Gläschen  
Tom Kha Gai Süppchen mit Gemüse  
Crostini mit Peperoni-Mascarponecrème  
Crostini mit Auberginen-Mascarponecrème  
Crostini mit Oliventapenade  
Crostini mit Oliventapenade und Brie überbacken  
Crostini mit Erbsentapenade und Geisskäse  
Auberginenröllchen mit Fetakäse  
Randenwürfel im Sesam-Wasabi-Mantel  
Bruschetta, knuspriges grilliertes Brot mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikum  
Frittierte Reiskugeln mit pikanter Tomatensauce  
Grilliertes Baslerbrot mit Kichererbsen-Püree und Olivenöl  
Cherry-Tomaten-Büffelmozzarella-Spiesschen  
Kartoffel-Rüebli-Puffer mit Sauerrahmsauce  
Hummus im Löffel mit Olivenöl und Cracker  
Gemüse Crudité mit verschiedenen Dips  
Mini Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce  
Toskanischer Brotsalat im Gläschen  
Gebackener Süsskartoffel-Schnitz mit Guacamole im Gläschen

## **Fleisch Fr. 4.90**

---

Tortilla Wraps mit Schinken, Speck, Tomaten, Käse und Salat  
Rindfleischtartar auf Toast  
Tom Kha Gai Süppchen mit Poulet  
Pouletspiesschen mit Sesammantel im Mangogläschen  
Lammspiesschen auf Moghrabiehsalat mit Safranaïoli  
Polpetti (Rindsfleischkugeln) mit Tomatenchutney  
Hausgemachte Mini-Hamburger auf Toastbrot von der Bohnenblust Bäckerei  
Chipolata-Speck-Spiesschen auf Safranrisotto  
Zwetschgen im Speckmantel gebacken (2 St.)  
Kleine Rosmarin Kartoffel im Speckmantel gebacken mit Sour Cream  
Vitello Tonato  
Crissini mit Parma Schinken  
Gemischtes Schaschlikspiesschen  
Honigmelonenwürfel im Rohschinken eingewickelt

## Fisch Fr. 4.90

---

Tom Kha Gai Süsschen mit Fisch

Thonsalat mit Spanischen Zwiebelringen auf Süsskartoffeltoast

Pochierte Felchenfilet auf Kartoffelpuffer

Grillierte Fish cakes auf Sweet Chili-Sauce

Grillierte Crevetten auf Reismudelsalat

Fischtempura mit Koriander

Fischravioli mit Zitronenbutter

Lachsbrötchen mit Meerrettichschaum

Crissini mit geräuchtem Lachs Geräucher

Lachs auf Frischkäse auf Gurkenscheibe

Sashimi-Lachswürfel in der Wasabi-Sojamarinade mit Sesam

Thunfisch Tataki in der Wasabi-Sojamarinade mit Sesam

Halbe grillierte Jakobsmuschel mit Lachsrogen im Löffel serviert

## Desserts Fr. 4.50

---

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta im Glas mit Himbeerencoulis

Geschlagene Zitroneneiscreme

Brownie

Mousse au chocolat

Mini Fruchtetörtchen

Crème Brûlée

Frischer Fruchtsalat mit exotischen Früchten

## Zusätzliches Apéroangebot

### In Schalen oder auf Plättchen

100g Nüssli_____	Fr.	7.00 / Schale
80g Chips_____	Fr.	7.00 / Schale
100 g Frisches Apéro Gebäck_____	Fr.	8.00 pro 100g
100 g Oliven_____	Fr.	8.00 pro 100g
100g Pomodori secchi_____	Fr.	8.00 pro 100g
100gTortilla Chips_mit Guacamole_____	Fr.	12.00 pro 100g

100 g Rohschinken_____	Fr.	16.00 pro 100g
100 g Käse_____	Fr.	12.00 pro 100g
100 g Salami_____	Fr.	11.00 pro 100g
100 g Rohessspeck_____	Fr.	10.00 pro 100g
100 g Mostbröckli_____	Fr.	18.00 pro 100g
Antipastiplatte_____	Fr.	25.50

mit Walliser Trockenfleisch, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Artischocken, Oliven und Käse aus der Region

### Flammkuchen geschnitten

Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, Büffelmozzarella, marinierten Cherry Tomaten, Aceto Balsamico	Fr.	19.50
Flammkuchen mit Sauerrahmsauce , geräuchertem Speck, Schalotten und Schnittlauch	Fr.	19.50