



HOTEL BAD SCHAUENBURG

## Apérovorschläge für Bankette

Oktober, November & Dezember 2020

(gültig ab zehn Personen)

### « petite rencontre »

Verrine de ratatouille au saumon & pesto  
Humus et canard fumé  
Crostini à la tomate & parmesan

**3 Stück à CHF 9.50 pro Person**

*(ideal für ein Apéro zwischen 20-30 Minuten)*

### «l'apéro végétarien / vegan»

tartare de betterave à la menthe  
Verrine de ratatouille et pesto  
Mini galette de maïs au cumin  
Bruschetta à la tomate et herbes fraîches  
Petite soupe de saison chaude

**5 Stück à CHF 14.50 pro Person**

*(ideal für ein Apéro zwischen 30-45 Minuten)*

### «les classiques»

Silserli à la viande des grisons  
Croissant au saumon fumé et crème de raifort  
Cake aux olives et jambon de parme  
Tartare de concombre au basilic en verrine  
Mini Schinkengipfeli

**5 Stück à CHF 14.50 pro Person**

*(ideal für ein Apéro zwischen 30-45 Minuten)*

### «pour un bel apéro»

Petite soupe de saison chaude  
flûte au parmesan  
Bruschetta à la tomate et herbes fraîches  
Croissant au saumon fumé et crème de raifort  
Variation de Mini Quiches  
Cassolette de champignons  
Tortilla au Chorizo  
tartare de betterave à la menthe  
figue fraîche au basilic et jambon de parme  
crevette en tempura frite

**10 Stück à CHF 29.50 pro Person**

*(ideal für ein Apéro zwischen 1.5 - 2 Std.)*

