

GOURMET15BOX

Apéro & Apéro Riche – Gourmet-Häppchen zum anbeissen!

Susanne Schanz hat schon sehr viel Zeit in die Kreation von **fantasievollen Häppchen** gesteckt und eine Palette von kleinen Fingerfoodspeisen entwickelt, die sich sehen lassen darf. Unsere Apérospeisen zeichnen sich durch **originalität und eine hohe Qualität** aus. Wir verwenden frische Zutaten für die Zubereitung und achten darauf, dass die Gäste nicht in „die Schlacht am kalten Buffet“ ziehen müssen. Meisten werden die Häppchen nämlich serviert und immer wieder frisch aufgefüllt. So hat auch der letzte Gast noch etwas zu essen.

Bei Stehdinner oder einem Apéro Riche setzen wir auf die gekonnte Kombination von warmen und kalten Speisen. Da die Speisen einhändig gegessen werden sollen, müssen sie **mundgerecht** sein und dürfen nicht tropfen.

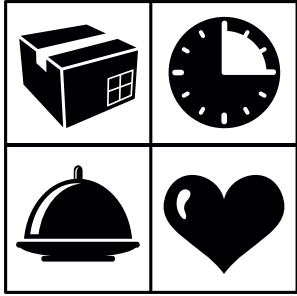
Eine **schöne Dekoration** ist uns sehr wichtig. Wenn immer möglich verwenden wir frische, essbare Blüten oder Gewürze. Unsere handgemachten Spezialitäten sollen Freude machen und auch jene noch begeistern, die geschäftlich sehr oft an Apéros eingeladen werden und mit Fertigprodukten gar nichts mehr anfangen können.

Freuen Sie sich auf frische Apérokreationen in der bekannten Gourmet15box-Qualität. Wir helfen Ihnen natürlich gerne bei allen Entscheidungen rund um Essen und Trinken für Ihren Anlass. Gerne bringen wir Ihnen **Mobiliar und Geschirr**, falls Sie dies benötigen sollten.

Beispiele für Apérohäppchen:

Handgemachte Blätterteigherzen gefüllt mit Lachs, Sprinz oder Oliven-Chèvrefüllung *** Pickante Fleischbällchen mit Chilli *** Mediterran gefüllte Roastbeefspiesschen *** In Cherry flambierte Crevetten *** Kleine Tomaten- oder Karottensuppen *** Exotischer Rauchlachssalat (Ceviche) mit verschiedenen Gemüse und Avocado *** Handgemachte Apérostangen mit Sesam, Mohn und Sonnenblumenkernen *** Handgemachte Piroggen mit Rindsfilet, Fisch und Gemüse ***
Spezialitäten de Saison: Auch schon dabei Spargelarte im Frühling oder Hirschfiletspiesschen im Herbst, Blinis mit Sauerrahm un Lachs im Winter

*** Das Angebot variiert je nach Saison. Wir machen vom einfachen Apéro bis zum Gourmet-Apéro die ganze Palette. Deshalb variieren die Preise für das Essen zwischen 20-45 Franken, je nach Grösse und Menge, sowie Anzahl Personen (je mehr desto günstiger) ***



GOURMET15BOX



Präsentation von Apérohäppchen an einem Anlass im Käfigturmtheater

Kreationen für höchste Ansprüche | täglich frisch für Sie in bekannter G15b-Qualität | charmant und stilvoll
Lieferung an 7 Tagen | wir freuen uns auf Ihren Anruf unter 031 318 15 15 | www.gourmet15box.ch