



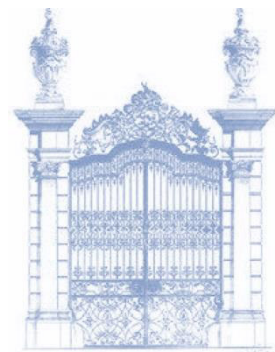
# Apero

## Appetizers & Finger food

**Zunftthaus zur Meisen**

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich



## Apero-Getränke-Pauschalen 2024

### Klassische Welcome Apero-Pauschale "A"

Fruchtiger Weisswein	Pauschale für 1 Stunde.	pro Person	CHF 21.00
Genussvoller Rotwein	Jede weitere halbe Stunde	pro Person	6.00
Orangensaft, Mineralwasser, Bier, Soft-Getränke			

### Traditionelle Apero-Pauschale "B"

Weisswein in gehobener Qualität	Pauschale für 1 Stunde.	pro Person	CHF 28.00
Rotwein in gehobener Qualität	Jede weitere halbe Stunde	pro Person	8.00
Schaumwein, Tröpfel (Alkoholfreier Schaumwein)			
Orangensaft, Mineralwasser, Bier, Soft-Getränke			

### Festliche Apero-Pauschale "C"

Erstklassischer Weisswein	Pauschale für 1 Stunde.	pro Person	CHF 34.00
Erstklassischer Rotwein	Jede weitere halbe Stunde	pro Person	10.00
Champagner, Tröpfel (Alkoholfreier Schaumwein)			
Fruchtsaft Hausmischung, Tomatensaft			
Orangensaft, Mineralwasser, Bier, Soft-Getränke			

## *Aperitif and beverage packages*

### *Classic Welcome Apero Package "A"*

<i>Fruity white wine</i>	<i>Package for 1 hour</i>	<i>per person</i>	<i>21.00</i>
<i>Delicious red wine</i>	<i>Every additional half hour</i>	<i>per person</i>	<i>6.00</i>
<i>Orange juice, Mineral water, Beer, Soft.drinks</i>			

### *Traditional Welcome Apero Package "B"*

<i>White wine in high quality</i>	<i>Package for 1 hour</i>	<i>per person</i>	<i>28.00</i>
<i>Red wine in high quality</i>	<i>Every additional half hour</i>	<i>per person</i>	<i>8.00</i>
<i>Sparkling wine</i>			
<i>Tröpfel (Non-alcoholic sparkling wine)</i>			
<i>Orange juice, Mineral water, Beer, Soft-drinks</i>			

### *Festive aperitif package "C"*

<i>First-class white wine</i>	<i>Package for 1 hour</i>	<i>per person</i>	<i>34.00</i>
<i>First-class red wine</i>	<i>Every additional half hour</i>	<i>per person</i>	<i>10.00</i>
<i>Champagner</i>			
<i>Tröpfel (Non-alcoholic sparkling wine)</i>			
<i>Fruit juice house blend, Tomato juice, Mineral water, Beer, Softdrinks</i>			

## Apero-Häppchen-Pauschalen

### Begrüssungs-Apero-Pauschale 1

#### Standard Begrüssungs-Aperitif

Blätterteig-Apérogebäck mit gerösteten Salzmandeln  
Eine Platte ist ideal für ca. 20–25 Pers

pro Platte 80.00

### Begrüssungs-Apero-Pauschale 2

#### Kleiner Begrüssungs-Aperitif

Gemischtes Blätterteiggebäck mit gerösteten Salzmandeln, plus  
3 Sorten von unserem Küchenchef auserwählte Häppchen  
Davon auch 1x vegetarisch

pro Person 20.00

### Begrüssungs-Apero-Pauschale 3

#### Begrüssungs-Aperitif

Gemischtes Blätterteiggebäck mit gerösteten Salzmandeln, plus  
5 Sorten von unserem Küchenchef auserwählte Häppchen  
Darunter auch warme und vegetarische Gerichte

pro Person 30.00

### Apero-Pauschale 4

#### Kleiner Apéro Riche

8 Sorten von unserem Küchenchef auserwählte Köstlichkeiten  
1 Saisonale Suppe (Kalt oder warm je nach Saison), plus  
2 Dessert-Häppchen

pro Person 44.00

### Apero-Pauschale 5

#### Business Class - Steh-Lunch / Business Class - Steh Dinner

10 Sorten von unserem Küchenchef auserwählte Köstlichkeiten  
1 Saisonale Suppe (Kalt oder warm je nach Saison), plus  
2 Dessert-Häppchen

pro Person 52.00

### Apero-Pauschale 6

#### First-Class - Steh-Lunch / First-Class - Steh-Dinner

10 Sorten von unserem Küchenchef auserwählte Köstlichkeiten der Extraklasse, plus  
1 - 2 Saisonale Suppen (Kalt oder warm je nach Saison), plus  
3 Dessert-Häppchen

pro Person 65.00

Vegetarier In jeder Pauschale sind jeweils auch einige vegetarische Häppchen dabei

° = vegetarisch / vegetarian

°° = vegan

Preise/ prices in CHF

## **Aperitif food packages**

### **Welcome aperitif package 1**

#### **Standard welcome aperitif**

*Homemade pastry with roasted salty almonds  
1 plate is ideal for about 20-25 people.*

*per plate* 80.00

### **Welcome aperitif package 2**

#### **Small welcome aperitif**

*Homemade pastry with roasted salty almonds  
3 types of appetizers selected by our chef  
Including also 1x vegetarian dish*

*per person* 20.00

### **Welcome aperitif package 3**

#### **Welcome aperitif**

*Homemade pastry with roasted salty almonds  
5 types of appetizers selected by our chef  
Including hot and vegetarian dishes*

*per person* 30.00

### **Aperitif package 4**

#### **Small Apéro Riche**

*8 varieties of delicacies selected by our chef, plus  
1 seasonal soup (cold or hot depending on the season), plus  
2 sweets*

*per person* 44.00

### **Aperitif package 5**

#### **Business Class -Standing Lunch / Business Class - Standing Dinner**

*10 varieties of delicacies selected by our chef, plus  
1 - 2 seasonal soups (cold or hot depending on the season), plus  
2 sweets*

*per person* 52.00

### **Aperitif package 6**

#### **First-Class - Standing Lunch / First-Class - Standing Dinner**

*10 varieties of delicacies selected by our chef in a class of its own, plus  
1 - 2 seasonal soups (cold or hot depending on the season), plus  
3 sweets*

*per person* 65.00

**Vegetarian** In each package are also some vegetarian appetizers in the selection

° = vegetarisch / vegetarian

°° = vegan

Preise/ prices in CHF

## Klassiker

### All time favorites

- ° - Blätterteig-Aperogebäck mit gerösteten Salzmandeln pro Platte 80.00  
Eine Platte ist ideal für ca. 20–25 Pers.
- ° - *Homemade pastry with roasted salty almonds*  
*The amount of one platter is ideal for 20-25 perons*
  
- (°) Canapés und Amuse-bouches Platte à ca. 30 Stk. pro Platte 120.00  
- *Selection of different Canapés and Amuse-bouches 30 pieces*
  
- ° Waadtländer Chüechli pro Stk. 4.50  
- *Cheese and leek quiche vaud style*
- ° Jalapenos pro Stk. 4.50  
- *Medium spicy fried peppers filled with cream cheese*
- ° "Samosa", Indische Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen pro Stk. 3.50  
- *"Samosa" Indien fritters filled with potatoes and peas*
- (°) Diverse Bruschetti pro Stk. 2.50  
- *Variety of bruschetti*
- ° Chäs Chüechli Moitié Moitié pro Stk. 4.00  
- *Cheese tartlet with Gruyere and Vacherin cheese*
- Schinkengipfeli pro Stk. 3.00  
- *Swiss style ham croissants*

## Kalte Auswahl

### Cold selection

- Pfeffer Makrele auf hausgemachtem Limetten Brot pro Stk. 4.00  
- *Pepper mackerel on homemade lime bread*
- Kaltwasser Crevetten Calypso mit Rucola pro Stk. 4.50  
- *Cold water shrimp calypso with rocket in sesame crepe*
- Schottische Rauchlachs Roulade auf Pumpernickel pro Stk. 5.00  
- *Scottish smoked salmon roulade on pumpernickel*
- Crostinis mit verschiedenen Toppings pro Stk. 3.50  
- *Small toasts topped with various goodies*
- Gegrilltes Knäckebrötchen mit Honigsenf und Rauchschinken pro Port. 4.50  
- *Grilled crispbread with honey mustard and smoked ham*
- Baslikumfrittata mit gebratenem Lachs pro Port. 5.00  
- *Spanish Omelette with basil and marinated salmon*
- Engelhaar Nicoise mit Thunfisch pro Port. 5.00  
- *Angelhair salad with vegetables and tuna*
- Tabbouleh mit Rucola, Poulet und Pinienkerne pro Port 4.00  
- *Arabic style rocket salad, chicken and Pinke nuts*
- Pastillas mit Spinat und Ricotta pro Stk. 4.50  
- *Maroccan pastry filled with spinach and fresh cheese*
- Maisküchlein mit Prosciutto-Salat pro Stk. 4.00  
- *Sweet corn pancakes with dried ham salad*

° = vegetarisch / vegetarian

°° = vegan

Preise/ prices in CHF

## Kalte vegetarische Auswahl

### Cold vegetarian selection

° Käsewürfel / Früchte-Spiess - <i>Cheese and fruit skewers</i>	pro Stk.	4.00
° Müsliblätter in Backteig , Tomaten-Salsa, (Port. f. 5 Pers.) - <i>Deep-fried sageleaves and tomato salsa, for 5 pax</i>	pro Port.	6.50
°° Zitronen Hummus mit Pita Würfel - <i>Lemon hummus with diced Pita</i>	pro Stk.	4.50
°° Marokkanischer Cous Cous Salat mit Kichererbsen - <i>Moroccan style cous cous salad with chick peas</i>	pro Stk.	4.50
°° Karotten Harissa Paste mit Pistazien - <i>Carrot tartare with Pistachios</i>	pro Stk.	3.00
° Gebackene Feigen auf Haloumi - <i>Baked figs on grilled cheese</i>	pro Stk.	5.50
° Selleriesalat mit Feta und weich gekochtem Ei - <i>Celery salad with Feta and poached egg</i>	pro Stk.	4.00
° Brunnenkresse Salat mit Wachteleiern Ricotta und knuspriger Saatenmischung - <i>Watercress, quail Egg, ricotta cheese and crisp seed mix</i>	pro Stk.	4.50
°° Salat aus rosa Grapefruits mit Sumach - <i>Pink Grapefruit salad seasoned with sumach</i>	pro Stk.	4.00
° Salat mit karamellisierten Feigen, Orangen - <i>Leaf salad, caramelized figs, oranges</i>	pro Stk.	4.50
°° Polentachips mit Avocadodip - <i>Crisp Sweet corn stiks and Avocado dipp</i>	pro Stk.	4.50
° Okraschoten im Buttermilchteig mit Tomaten-Brot- Sauce - <i>Deep fried okras with spicy tomato-Bread sauce</i>	pro Stk.	4.00

## Suppen:

### Soups:

°° Tomaten-Wassermelonen-Gazpacho - <i>Cold tomatoe -Watermelon soup</i>	kalt	pro Stk.	3.50
°° Apfel-Meerrettich Suppe - <i>Creamy apple -horseradish soup</i>	warm	pro Stk.	3.50
° Vichyssoise mit Trüffel-Pesto - <i>Potatoe- leek soup with truffel pesto</i>	warm	pro Stk.	4.00
°° Curry- Kokos - <i>Curry coconut soup</i>	warm	pro Stk.	3.50
Linsensuppe mit Pancetta - <i>Lentil soup with bacon</i>	warm	pro Stk.	3.50

° = vegetarisch / vegetarian

°° = vegan

Preise/ prices in CHF

## Warme Köstlichkeiten:

### Warm goodies:

Strudel mit Lauch und Speck - <i>Strudel with leek and bacon</i>	pro Stk.	5.50
Satay von Schweizer Pouletbrüstchen mit Erdnussmarinade - <i>Satay of Swiss chicken breasts with peanut marinade</i>	pro Stk.	5.50
Zitronen Garnelen in Tempurateig mit grüner Kräutersauce - <i>Marinated prawns in batter served with herbsauce</i>	pro Stk.	6.00
Cannelloni mit Bresaola Füllung - <i>With airdried meat Filled italian Pasta</i>	pro Stk.	4.50
Zürisee Knusperli mit Safran Tartar Sauce - <i>Deep fried sweet water fish served with sauce tartar</i>	pro Stk.	5.00
Hausgemachte Kalbsfrikadellen - <i>Home made veal balls</i>	pro Stk.	5.00
Chilipasta mit Zitronenthunfisch - <i>Spicy noodles served with lemon marinated tuna</i>	pro Stk.	5.00
Geröstete Schinkensandwiches - <i>Toasted ham sandwiches with chutney</i>	pro Stk.	4.00
Crevettenküchlein mit milder ChilisaUCE <i>Shrimppancakes served with mild chilisaUCE</i>	pro Stk.	4.50
Kokos und Lachs Laksa - <i>Coconut and salmon soup</i>	pro Stk.	4.50
Pfannengerührtes Rumpsteak, Ingwer und Gemüsestreifen - <i>Stir-fried beef Steak, ginger and vegetables</i>	pro Stk.	5.00
Honiglamm Spiesschen - <i>Lamb skewers marinated with honey</i>	pro Stk.	5.00
Kurz gebratene Jakobsmuscheln auf Spinatrisotto - <i>Fried scallops on spinachrisotto</i>	pro Stk.	5.50



## Warmes vegetarisches Angebot:

### Warm vegetarian suggestion:

°	Mini-Frühlingsrollen, Gemüsefüllung - <i>Mini vegetables spring rolls</i>	pro Stk.	3.50
°	Parmigiana, Auberginen Gratin mit Tomaten - <i>Parmigiana, eggplant gratin with tomatoes</i>	pro Stk.	4.50
°	Falafel mit Joghurt-Minzesauce - <i>Falafel with yoghurt- mint sauce</i>	pro Stk.	4.50
°°	Linsenbällchen in gelber Currysauce Basmatireis - <i>Lentilballs in yellow currysauce on Basmatirice</i>	pro Stk.	4.50
°°	Veganes Pilzgulasch mit Petersilienkartoffeln - <i>Vegan mushroom goulash with parsley potatoes</i>	pro Stk.	5.00
°	Vegetarische Capuns (Mangoldwickel) - <i>Chard wrap</i>	pro Stk.	4.50
°	St.Galler Käsekugeln auf Tomaten Coulis - <i>Baked cheeseballs St.Gallen style on diced tomatoes</i>	pro Stk.	4.50
°	Pasta mit Rucola und Blauschimmelkäse - <i>Pasta with rocket salad and blue cheese</i>	pro Stk.	4.00
°°	Knusprige Reibekuchen mit Karotten-Lachs - <i>Crisp potatoe pancakes with vegan salmon</i>	pro Stk.	4.50
°°	Erbsenküchlein mit Minze - <i>Green pea patties with mint</i>	pro Stk.	4.00
°	Pikant gefüllte Kartoffelküchlein - <i>Spicy potatoe hash browns</i>	pro Stk.	4.00

## Unsere süsse Seite:

### Our sweets:

° Pavés au chocolat - <i>Chocolate cubes</i>	pro Stk.	4.50
° Fruchttörtchen - <i>Fruit tartlet</i>	pro Stk.	4.50
° diverse Eclairs - <i>divers eclairs</i>	pro Stk.	4.50
° Früchtejalousie (saisonales Angebot) - <i>Jalousie with seasonal fruits</i>	pro Stk.	3.00
°° Mini Fruchtsalat - <i>Mini fruit salad</i>	pro Stk.	4.50
° Schokoladen-Brownies - <i>Chocolate brownies</i>	pro Stk.	3.00
° Sandkuchen (Cake) - <i>Home-made cake</i>	pro Stk.	4.50
° Div. Mini Muffins - <i>Variety of small muffins</i>	pro Stk.	3.00
° Zitronentörtchen - <i>Lemon tartlets</i>	pro Stk.	3.00
° Grand cru Schokoladenmousse - <i>Grand Cru Mousse au chocolat</i>	pro Stk.	4.50
° Gebrannte Creme - <i>Caramel custard</i>	pro Stk.	3.50
° Apfelcrumble - <i>Apple crumble</i>	pro Stk.	3.00
° Beeren Bändercreme - <i>Eton mess</i>	pro Stk.	3.00
°		

Minimun Bestellmenge pro Sorte sind jeweils 20 Stück / Portionen

Minimun order quantity per variety are 20 pieces / portions each

30.06.2023

° = vegetarisch / vegetarian

°° = vegan

Preise/ prices in CHF



° = vegetarisch / vegetarian  
 °° = vegan

Preise/ prices in CHF