

*Heubärgcatering:*

*Apéro riche:*



Unseren „Heubärg Apéro riche“ servieren wir gerne ab 20 Personen.

Sieben salzige und zwei süsse Komponenten für Fr. 25.- pro Person

*Es stehen 7 Komponenten, davon max. 3 Fleisch-/ Fischvorschläge zur Auswahl:*

- Indische Hackfleischbällchen mit Dip
- Poulethäppchen mit Rohschinken und Salbei mit Dip
- Schinkentäschli (resp. Gemüsetäschli als vegetarische Variante)
- Mini-Brioche-Burger mit Lachs
- Mini-Klöpfersalat
  
- Heubärg-Spezial-Beluga-Linsen-Salat mit Ei
- Quinoa-Salat
- Minihörnli-Salat
- Gemüseterrine
- Tomaten-Mozarella-Sticks (saisonal)
- Gemüsestängeli mit Dipsauce
- Humus
  
- Rosmarin Grissini
- Focaccia, 1x natur, 1x mit Oliven

*Wählen Sie 2 von 4 süssen Komponenten:*

- Apfelschicht-Dessert mit Crunchy im Gläsli
- Panna cotta mit Fruchtcoulis
- Getränkter Zitronenkuchen
- Brownies

Zusätzlich auf Wunsch:

- Speckgugelhopf Fr. 28.00
- Speckzopf 1kg Fr. 24.00

Warme Komponenten:

- Flammenkuchen Fr. 14.00
- Quiche Fr. 24.00
- Gemüse-Wähe Fr. 24.00
- Gärtschte-Suppe Fr. 24.00 / Lt.
- Kürbissuppe (saisonal) Fr. 16.00 / Lt.

Bleiben noch Wünsche offen? Fragen kostet nichts 😊

Sind es weniger als 20 Personen? Wir finden gemeinsam eine Lösung.