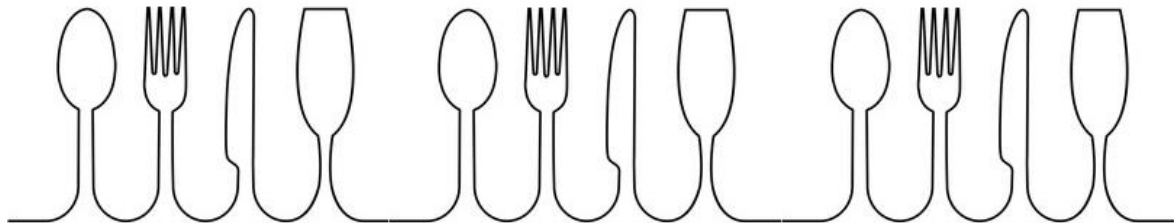


APÉRO



Liebe Gäste

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren köstlichen Apéro-Häppchen. Für einen Apéro ohne Nachtessen empfehlen wir 6-7 Häppchen pro Person, für einen Apéro mit anschliessendem Nachtessen 3-4 Häppchen pro Person.

Apéro-Häppchen bereiten wir ab 12 Stück pro Sorte zu.



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, info@spirgarten.ch, www.spirgarten.ch

APÉRO

Mini-Sandwiches von weissem und Mehrkorn-Baguette mit

- Roastbeef, Tartarsauce 4.5
- Limmattaler Rohschinken, Oliven-Tapenade 4.5
- Norwegischer Rauchlachs, Meerrettichmousse 4.5
- grilliertem mediterranem Gemüse, Tomatendip 4
- Brie-Käse, Birnenchutney 4

Canapés von Briochetoast mit

- Rindstatar 4.5
- Norwegischer Rauchlachs 4.5
- Grillgemüse 4
- Brie 4

Suppen

- Tomatensuppe, Basilikumrahm 4
- Pilzkraftbrühe mit Pilzeinlage 4
- Gazpacho (kalt) 4
- Lauchcrèmesuppe, Crevetten 5.5

Kalte Fingerfood-Häppchen

- Gebeiztes Rindsentrecôte, Rucolasalat 7
- Roastbeefröllchen, Waldorfsalat 4.5
- Riesencrevette auf Mango- Chilissalat 6
- Crêpes-Rouladen, Frischkäse, norwegischer Rauchlachs 4.5
- Sushi Nigiri (Lachs, Thunfisch, Krevetten) 6
- Sushi Maki Roll (Vegi, Lachs, Thunfisch) 4
- Honigmelone, Rohschinken 4
- Grillgemüse-Feta-Spiess, Balsamicoreduktion 4
- Tomaten-Mozzarella- Spiess, Basilikumpesto 4



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, info@spirgarten.ch, www.spirgarten.ch

APÉRO

Warme Fingerfood-Häppchen

- Mini Schinkengipfeli 4
- Hausgemachte Käsequiche 4
- Kalbsschnitzel-Medaillon, Coleslaw 6
- Rinds-Meatballs, Barbecue-Sauce 4.5
- Mini Clubsandwich 5.5
- Swisslachs aus Lostallo, Ratatouille 5.5
- herzhafter Risotto entsprechend der Jahreszeit 4.5
 - Frühling: Spargel
 - Sommer: junger Blattspinat
 - Herbst: Kürbis
 - Winter: Pilz

Vegane Fingerfood-Häppchen

- Frühlingsrolle, Gemüse, sweet & sour Sauce 4.5

Süsse Fingerfood-Häppchen

- Schokoladenfondant 4.5
- Mousse au Chocolat im Glas 4.5
- Tiramisu 5
- Panna Cotta, Beerencoulis 4
- Fruchtspiessli 4
- Hausgemachte Fruchtwähen (Apfel, Aprikosen, Zwetschgen) 4



APÉRO PAUSCHALEN

So funktioniert's: Sie wählen aus unserem Apéro Angebot nach Ihrem Gusto. Der Preis versteht sich pro Person. Die kalten Häppchen werden als Buffet angerichtet, die warmen und süssen Häppchen werden während des Apéro durch unsere professionellen Servicemitarbeiter serviert.

Die Apéro-Pauschalen sind ab 12 Personen buchbar.

Classic 25

- 1 Suppe im Glas
- 1 Mini-Sandwich
- 1 kaltes Fingerfood-Häppchen
- 1 warmes Fingerfood-Häppchen
- 1 süsses Fingerfood-Häppchen

Comfort 39

- 1 Suppe im Glas
- 2 Mini Sandwiches
- 2 kalte Fingerfood-Häppchen
- 2 warme Fingerfood-Häppchen
- 1 süsses Fingerfood-Häppchen



FLYING LUNCH / DINNER

Sie und Ihre Gäste unterhalten sich stehend und geniessen einen Lunch oder Dinner in Form von verschiedenen kleinen Häppchen. Die Vorspeisen und Desserts werden durch unsere professionellen Servicemitarbeiter serviert. Die Hauptspeisen werden an Live cooking Stationen durch unsere Köche vor Ihren Augen zubereitet und serviert. Unser Flying Lunch / Dinner bereiten wir ab 30 Personen zu.

Vorspeisen

69

- Randen-Cappuccino
- Feta im Zucchinimantel
- Lachstatar mit Avocado serviert auf Blinis
- Mango- Papayasalat mit Poulet
- Roastbeef-Röllchen mit Waldorfsalat

Hauptspeisen

Live Cooking Stationen:

- Rindsentrecôte am Stück gebraten, Portweinjus
- Risotto (wählen Sie zwischen: Safran, Pilz, Spinat)
- Filet von der Lachsforelle aus der Schweiz, Kräuterbutter
- Fenchel-, Zucchettigemüse kurz gebraten, Cherrytomate, Kreuzkümmel

Desserts

- Passionsfrucht-Mascarponecrème, Oreo-Keks
- Schokoladenfondant
- Fruchtspiess



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, info@spirgarten.ch, www.spirgarten.ch