



FRAPOLLI

CATERING APERO BROSCHÜRE

In unserer Broschüre erhalten Sie einen Einblick
in unser vielfältiges Angebot.

Sei es eine private Feier oder einen Firmenanlass, 15 oder 15'000 Gäste
betreuen und beraten wir Sie gerne. Sie haben die Möglichkeit zwischen nur
Lieferung, Teil- oder Vollservice sich zu entscheiden.

Wir suchen für Sie Locations, Hallen, Schiffe, historische Gebäude oder einen
Erlebnispark – Rundumservice mit Herz.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Planungsphase.

Der Küchenchef und der Catering Manager freuen sich mit Ihnen
gemeinsam den Anlass zu planen.

Die Küche aus dem Tessin - Tradition und Individualität

Die Kulinarik hat seinen Ursprung in der Toskana, wandert weiter ins Tessin und ist heute in
Dietikon zu Hause. Diese Vielfalt widerspiegelt sich in der Speisekarte.

Den einzelnen Gerichten wird durch den saisonalen
und regionalen Komponente den Feinschliff verliehen.

**Traditionelle Gerichte sowie Klassiker werden mit den
bewährten Gewürzen modern interpretiert**

APERÖ-VORSCHLÄGE

2 Stk. Aperö Hüppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 8.00
3 Stk. Aperö Hüppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 12.00
4 Stk. Aperö Hüppli pro Person (1-2 Fleisch, 1-2 Fisch, 1-2 Vegi)	CHF 16.00
5 Stk. Aperö Hüppli pro Person (2 Fleisch, 2 Fisch, 2 Vegi)	CHF 20.00
6 Stk. Aperö Hüppli pro Person (2-3 Fleisch, 2-3 Fisch, 2 Vegi)	CHF 23.50

KALTE HÄPPLI

Pouletcurry-Reissalat
Vitello tonnato
Datteln im Speckmantel
Waldorfsalat mit Baumnüsse
Feige in Bresola
Roastbeefröllchen gefüllt mit Rucola und Parmesan
Pulposalat
Randensalat mit Meerrettichschaum
Blumenkohlsalat mit Ei
Feldsalat mit Granatapfel und Orangen
Crevettencocktail
Lachs Crêpes
Rohschinken Crêpes
Ricotta-Salbei Crêpes
Lachs auf einem Blini mit Meerrettich
Cheddar-scones mit Kräutercreme
Bruschetta mit Tomatenwürfeli
Rohschinken mit Melone
Croustades mit Oliven-Parmesan Kräuter
Croustades mit Lachsfilet & Dillmayonnaise
Croustades mit Poulettonnato und Zitrone
Tomaten-Mozzarella Spiessli
Zucchetiröllchen
Aubergineninvoltini mit Frischkäse
Wassermelonensalat (saisonal)
Gazpacho
Gurken-Kaltschale (saisonal)

WARME HÄPPLI

Jalapeños (Peperoni mit Cheddarkäse gefüllt)
Arancini (Safranrisotto und Mozzarella)
Gamberoni im Kartoffelmantel
Kokos-Garnelen mit Safransauce
Riesencrevetten mit Knoblauch und Tomatenwürfeli
Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce
Kalbfleischbällchen mit Currysauce

Yakitori Poulet Spiessli
Currysüppchen im Espressotässli
Kürbiscremesüppchen im Espressotässli (saisonal)
Weissweinschaumsuppe im Espressotässli

DESSERT IN MINI-VARIATION

CHF 3.50 PRO STÜCK

Tiramisu
Panna Cotta
Frischer Fruchtsalat
Creme Brûlée
Mousse au chocolat auf Salzkaramel
Windbeutel gefüllt mit Diplomacreme oder saisonaler creme
Aprikosentarte
Cremeschnitte
Früchtetarte
Apfeltasche
Blueberry Cheesecake
Chia-Pudding mit Früchten
Früchte-Tartelettes

CHF 4.50 PRO STÜCK

Mohnstrudel
Schokoladen-Zimt-Gugelhopf
Schoko-Lava-Cake aus dem Glas
Kaffée Granité auf Orangen-Mascarpone-Creme
Zwetschgenwähe oder andere saisonale Wähe
Éclairé gefüllt mit Moccacreme
Zitronenroulade
Profiterole gefüllt mit Schokolade
Mille-Feuille von Mascarpone und Himbeeren
Erdbeer-Quark-Kokos Dessert
Aprikosen-Quark im Glas
Spekulatius-Tiramisu
Lebkuchen-Himbeer Dessert