

Apérohäppchen & Getränke

...echt besser

Apéro-Häppchen Pauschale

„Buntes Allerlei Classic“ 2 kalte und 2 warme Häppchen zusammengestellt von unserem Küchenchef	pro Person 15
„Buntes Allerlei Premium“ 2 kalte und 2 warme Häppchen, Mini Süppchen zusammengestellt von unserem Küchenchef	pro Person 19
„Buntes Allerlei de Luxe“ 3 kalte und 3 warme Häppchen, Mini-Süppchen zusammengestellt von unserem Küchenchef	pro Person 28
„Süsses Allerlei“ 3 Dessert Häppchen zusammengestellt von unserem Küchenchef	pro Person 11

Vegetarische und vegane Varianten werden auf Wunsch gerne berücksichtigt.

Apéro-Getränke Pauschale

„Apéro-Getränke 0.0%“ Saisonaler alkoholfreier Cocktail, alkoholfreier Schaumwein, Mineralwasser mit Kohlensäure, Churer-Wasser	pro Person 11
„Apéro-Getränke Classic“ Weisswein, Prosecco gemäss unserer Empfehlung, Orangensaft, Mineralwasser mit Kohlensäure, Churer-Wasser	pro Person 14
„Apéro-Getränke Premium“ Saisonale Früchte-Bowle, Champagner gemäss unserer Empfehlung, Orangensaft, Mineralwasser mit Kohlensäure, Churer-Wasser	pro Person 18

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

Apérohäppchen & Getränke_V_01.2025

Kalte Häppchen

Tartelette	pro Stück	3
▪ Rindstatar		
▪ Lachstatar		
▪ Frischkäse und Feigensenf		
Hummus mit Oliven	pro Portion	4
„Nachos“ mit Salsa und Avocado-Dip	pro Portion	5
Birnenbrot mit Bergkäse	pro Stück	5
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	3
Cherrytomaten-Mozzarellaspiesschen	pro Stück	3
Mini Canapés mit gekochtem Schinken, Bündner Bergkäse, Thunfisch, oder Ei	pro Stück	4
Mini Canapés mit Bündnerfleisch, Rauchlachs, oder Rindstatar	pro Stück	5
Blätterteiggebäck (Käse, Mohn und Sesam)	5 Stück	5
Gemüestabchen mit zwei Dip Saucen	5 Stück	5
Focaccia mit Olivenöl	pro Portion	5
Eingelegte Oliven	pro Portion	5
Gebrochener Parmesan	pro Portion	5

Mini-Suppen

Rassiges Currycrèmesüppchen	pro Tasse	6
Bündner Riesling Crèmesüppchen	pro Tasse	6
Saisonales Süppchen	pro Tasse	6

Warme Klassiker

Schinkengipfeli	pro Stück	3
-----------------	-----------	---

Käseküchlein	pro Stück	3
--------------	-----------	---

Frühlingsrolle mit süsser Chilisauc	pro Stück	3
-------------------------------------	-----------	---

Warmes Frischkäse-Knusperbaguette mit	pro Stück	4
▪ Basilikum und Dörrtomaten		
▪ rassigem Curry		
▪ Parmesan		

Mini-Kartoffelmuffin mit	pro Stück	4
▪ Safran und pikantem Chorizo		
▪ Dörrtomaten und Parmesan		
▪ Speck und Rosmarin		

Capuns „Val Lumnezia“	pro Stück	4
-----------------------	-----------	---

Capuns vegetarisch	pro Stück	4
--------------------	-----------	---

Feiner Risotto mit	pro Schale	6
▪ Dörrtomaten und Rucola		
▪ Waldpilzen und Kräuter		
▪ Safran und Gemüse		

Vegetarische und vegane Varianten werden auf Wunsch berücksichtigt.

Süsse Häppchen

Warmes Schokoladenküchlein	pro Stück	3
Vegane Schokoladen-Brownie Ecken mit Pistaziensplitter	pro Stück	3
Brownie mit Nougat	pro Stück	3
Warmes Vanille-Mohnküchlein	pro Stück	3
Bündner Nusstortenecken	pro Stück	4
Hausgemachtes Karamellköpfchen	pro Stück	4
Früchte-Spiesschen	pro Stück	5
Panna Cotta mit Erdbeersauce	pro Schale	4
Bayerische Creme mit Waldbeerensauce	pro Schale	4
Mini „Crème brûlée“	pro Schale	5
Zweierlei Toblerone-Schokoladenmousse mit Knusperstreusel	pro Schale	5
Kokosmousse mit Mango-Passionsfruchtsauce	pro Schale	5
Leichtes Zitronenjoghurtmousse mit Himbeersauce	pro Schale	5