

Heubärgcatering:

Apéro riche:



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

Sieben salzige und zwei süsse Komponenten für Fr. 22.- pro Person

Wählen Sie 7 Komponenten, davon max. 3 Fleisch-/ Fischvorschläge:

- Indische Hackfleischbällchen mit Dip
- Poulethäppchen mit Rohschinken und Salbei mit Dip
- Mini-Brioche-Burger mit Lachs
- Mini-Klöpfersalat

- Heubärg-Spezial-Beluga-Linsen-Salat mit Ei
- Quinoa-Salat
- Minihörnli-Salat
- 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:

- Brot vom Buur Fr. 7.00 / kg
- 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.

Haben Sie sonst noch Wünsche? Fragen kostet nichts 😊

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