

Apérovorschläge

Kalt
ab 10 Stück pro Sorte

- | | |
|---|------------|
| • Kaltes Melonensüppchen mit Champagner (Sommer) | CHF 3.— |
| • Gazpacho (Sommer) | CHF 3.— |
| • Avocado- Kaltschale | CHF 3.— |
| • Thunfisch- Rauchlachsroulade mit Meerrettich | CHF 3.---- |
| • Hummer- Papayasalat im Shotglas | CHF 5.---- |
| • Thunfisch auf Sushireis | CHF 3.— |
| • Salmfilet auf Sushireis | CHF 3.---- |
| • Thunfisch „Teriyaki“ mit mariniertem Ingwer | CHF 3.— |
| • Spiessli mit Graved Lachs | CHF 3.— |
| • Krevettenspiess mit Parmaschinken | CHF 3.— |
| • Baguette mit Rauchlachs- Frischkäseroulade | CHF 3.— |
| • Baguette mit Black-Tiger Riesenkrevette an Dill-Senfsauce | CHF 3.— |
| • Baguette mit Lammfilet im Pfeffermantel | CHF 3.— |
| • Entenlebermousse mit Apfel-Chutney im Shotglas | CHF 3.— |
| • Praline von Entenleber im Pumpernickelmantel | CHF 5.— |
| • Rindsfilet im Kräutermantel mit Baby- Mais | CHF 5.— |
| • Spiessli mit Lammfilet und getrockneter Tomate | CHF 3.— |
| • Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Balsamico | CHF 2.50 |
| • Mariniertes Feta mit schwarzen Oliven | CHF 2.50 |
| • Käsespiess mit Trauben | CHF 2.50 |
| • Auberginenkaviar mit Sauerrahm und Tomatenbrot | CHF 2.50 |
| • Gemüsespiess mit Basilikum | CHF 2.50 |

★ ★ ★ ★
HOTEL DES BALANCES
L U Z E R N

Warm

ab 10 Stück pro Sorte

- Rote thailändische Currysuppe mit Koriander CHF 3.—
- Pouletspiessli mit Sesam an Cocktailsauce CHF 2.50
- Lammspiessli „Tandoori“ CHF 2.50
- Kaninchenfiletspiessli mit Mango CHF 2.50
- Pikantes Fleischbällchen mit Chili CHF 2.50
- Vegetarische Frühlingsrolle mit süsser ChilisaUCE CHF 2.50
- Riesenkrevetten im Teigmantel mit Sojasauce CHF 3.—

Süss

ab 10 Stück pro Sorte

- Schokoladenmousse mit Himbeere CHF 2.50
- Sauerrahmköpfli mit Passionsfruchtpulpe CHF 2.50
- Karamellisierte Vanillecreme CHF 2.50
- Tiramisu CHF 2.50
- Saisonales Früchtetörtchen CHF 2.50

Apérovorschlag I

ab 10 Personen, 4 Stück pro Person CHF 12.—

Kalt

- Thunfisch- Rauchlachsroulade mit Meerrettich
- Salmfilet auf Sushireis
- Spiessli mit Gravad Lachs
- Praline von Entenleber im Pumpernickelmantel
- Krevettenspiess mit Parmaschinken
- Baguette mit Lammfilet im Pfeffermantel
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Balsamico
- Gemüsespiess mit Basilikum

Apérovorschlag II

ab 10 Personen, 5 Stück pro Person CHF 16.—

Kalt

- Baguette mit Lammfilet im Pfeffermantel
- Rindsfilet im Kräutermantel mit Baby- Mais
- Entenlebermousse mit Apfel-Chutney im Shotglas
- Baguette mit Black-Tiger Riesenkrevette an Dill-Senfauce
- Baguette mit Rauchlachs- Frischkäseroulade
- Auberginenkaviar mit Sauerrahm und Tomatenbrot
- Mariniertes Feta mit schwarzen Oliven
- Gemüsespiess mit Basilikum

Apérovorschlag III

ab 10 Personen, 5 Stück pro Person CHF 16.—

Kalt

- Thunfisch auf Sushireis
- Salmfilet auf Sushireis
- Krevettenspiess mit Parmaschinken
- Rindsfilet im Kräutermantel mit Baby- Mais
- Baguette mit Lammfilet im Pfeffermantel
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Balsamico
- Auberginenkaviar mit Sauerrahm und Tomatenbrot
- Hummer- Papayasalat im Schottglas

Warm

- Pouletspiessli mit Sesam an Cocktailsauce
- Kaninchenfiletspiessli mit Mango
- Pikantes Fleischbällchen mit Chili
- Vegetarische Frühlingsrolle mit süsser Chilisauc

Apérovorschlag IV

ab 20 Personen, 6 Stück pro Person CHF 19.—

- Thunfisch auf Sushireis
- Salmfilet auf Sushireis
- Hummer- Papayasalat im Shotglas
- Thunfisch- Rauchlachsroulade mit Meerrettich
- Krevettenspiess mit Parmaschinken
- Praline von Entenleber im Pumpernickelmantel
- Rindsfilet im Kräutermantel mit Baby- Mais
- Baguette mit Lammfilet im Pfeffermantel
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Balsamico
- Auberginenkaviar mit Sauerrahm und Tomatenbrot

Warm

- Pouletspiessli mit Sesam an Cocktailsauce
- Kaninchenfiletspiessli mit Mango
- Pikantes Fleischbällchen mit Chili
- Vegetarische Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce
- Rote thailändische Currysuppe mit Koriander

Apérovorschlag V

ab 20 Personen, 7 Stück pro Person CHF 23.—

Kalt

- Thunfisch auf Sushireis
- Salmfilet auf Sushireis
- Hummer- Papayasalat im Shotglas
- Krevettenspiess mit Parmaschinken
- Praline von Entenleber im Pumpernickelmantel
- Rindsfilet im Kräutermantel mit Baby- Mais
- Baguette mit Lammfilet im Pfeffermantel
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Balsamico
- Marinierter Feta mit schwarzen Oliven
- Auberginenkaviar mit Sauerrahm und Tomatenbrot

Warm

- Pouletspiessli mit Sesam an Cocktailsauce
- Lammspiessli „Tandoori“
- Kaninchenfiletspiessli mit Mango
- Pikantes Fleischbällchen mit Chili
- Vegetarische Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce
- Riesenkrevetten im Teigmantel mit Sojasauce

★ ★
★ ★
HOTEL DES BALANCES
L U Z E R N

Flammkuchen

Probieren Sie die feine ofenfrische Elsässer-Spezialität!

CHF 25.00 pro Flammkuchen

Natural

Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln

Provençale

mit Crème fraîche, Fromage blanc, Speck, Zwiebeln, Kräutern und Emmentaler

Forestière

mit Crème fraîche, Fromage blanc, Pilze, Zwiebeln und Petersilie

Oriental

mit Crème fraîche, Fromage blanc, Pouletstreifen, Ananas, Curry und Chili

Saumon

mit Crème fraîche, Fromage blanc, Rauchlachs, Kapernäpfel und Dill

Taleggio

mit Crème fraîche, Fromage blanc, Taleggio, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Oregano