

Apérovorschläge

Suppe

ab 10 Stück pro Sorte

- Saisonale warme Suppe CHF 5.—
- Avocado-Kaltschale CHF 5.—
- Kaltes Melonensüppchen mit Champagner (Sommer) CHF 5.—
- Gazpacho (Sommer) CHF 5.—

Kalt

ab 10 Stück pro Sorte

Fisch | Krustentiere

- Geräucherter Saibling mit Brioche, Meerrettich CHF 5.—
- Mariniertes Lachs mit Limette, Zitronengras CHF 5.—
- Rauchlachs mit Gurkenkugel, Dill CHF 5.—
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer, Wasabi CHF 5.—
- Marinierte Krevette mit Ingwer, Chili CHF 5.—
- Hummer-Spiesschen mit Mangowürfel CHF 8.—

Fleisch

- Salsiz mit Perlzwiebel CHF 3.—
- Hauswurst mit Cornichon CHF 3.—
- Chorizo mit Olive CHF 3.—
- Bio-Trockenfleisch-Kürbiskerntafel vom Uelihof CHF 4.—
- Jolly Melone mit Rohschinken (Sommer) CHF 5.—
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian, Olive CHF 5.—
- Roastbeef mit Essiggemüse CHF 5.—
- Kalbsfleisch mit Mango, Wasabi CHF 6.—
- Rindsfiletwürfel, Hummer, getrocknete Tomate CHF 8.—

Vegetarisch

- Kleine Windbeutel mit Frischkäse, Kräuter CHF 4.—
- Freiburger Vacherin mit getrockneter Feige CHF 4.—
- Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum CHF 4.—

Vegan

- Zucchetti, Artischocke, getrocknete Tomate CHF 4.—
- Pumpernickel, Hummus, Granatapfel CHF 4.—

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Apérovorschläge

Warm

ab 10 Stück pro Sorte

Fleisch

- Poulet-Spiesschen mit Thai-Curry CHF 5.—
- Lamm-Spiesschen «Tandoori» CHF 5.—
- Pikantes Fleischbällchen mit Chili CHF 4.—
- Blätterteig mit Chorizo CHF 4.—
- Olma-Bratwurst (10 Stk. geschnitten) CHF 25.—

Fisch | Krustentiere

- Krevette im Kartoffelmantel mit süsser Chilisauce CHF 4.—
- Hummerpraline im Tempurateig mit Wasabi-Mayonnaise CHF 8.—

Vegetarisch

- Falafel-Bällchen mit Chili-Sauerrahmsauce CHF 4.—
- Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce CHF 4.—
- Tortilla mit Tomatenvinaigrette CHF 4.—

Vegan

- Geräucherter Tofuwürfel mit Ingwer, Sesam CHF 4.—
- Veganer Mini-Burger aus Erbsenprotein mit Rande CHF 6.—

Süss

ab 10 Stück pro Sorte

- Crème Brûlée CHF 4.—
- Limetten-Yoghurtcrème mit Heidelbeeren, Krokant CHF 4.—
- Schokoladenmousse mit Himbeere CHF 4.—
- Macadamianuss-Brownie CHF 5.—

Vegan

- Exotischer Früchtecocktail CHF 4.—
- Veganes Süssgebäck CHF 5.—

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Apérovorschlag I

ab 10 Personen, 4 Stück pro Person à CHF 18.—

Kalt

- Geräucherter Saibling mit Brioche, Meerrettich
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer, Wasabi
- Marinierte Krevette mit Ingwer, Chili
- Hauswurst mit Cornichon
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian, Olive
- Freiburger Vacherin mit getrockneter Feige
- Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum
- Zucchetti, Artischocke, getrocknete Tomate

Apérovorschlag II

ab 10 Personen, 5 Stück pro Person à CHF 22.—

Kalt

- Geräucherter Saibling mit Brioche, Meerrettich
- Rauchlachs mit Gurkenkugel, Dill
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer, Wasabi
- Salsiz mit Perlzwiebel
- Chorizo mit Olive
- Bio-Trockenfleisch-Kürbiskerntafel vom Uelihof
- Roastbeef mit Essiggemüse
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian, Olive
- Kleine Windbeutel mit Frischkäse, Kräuter
- Pumpernickel, Humus, Granatapfel

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Apérovorschlag III

ab 15 Personen, 5 Stück pro Person à CHF 24.—

Kalt

- Geräucherter Saibling mit Brioche, Meerrettich
- Marinierter Lachs mit Limette, Zitronengras
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer, Wasabi
- Marinierte Krevette mit Ingwer, Chili
- Roastbeef mit Essiggemüse
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian, Olive
- Freiburger Vacherin mit getrockneter Feige
- Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum

Warm

- Poulet-Spiesschen mit Thai-Curry
- Lamm-Spiesschen «Tandoori»
- Olma-Bratwurst
- Tortilla mit Tomatenvinaigrette

Apérovorschlag IV

ab 20 Personen, 6 Stück pro Person à CHF 29.—

Kalt

- Geräucherter Saibling mit Brioche, Meerrettich
- Rauchlachs mit Gurkenkugel, Dill
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer, Wasabi
- Marinierte Krevette mit Ingwer, Chili
- Roastbeef mit Essiggemüse
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian, Olive
- Kalbsfleisch mit Mango, Wasabi
- Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum
- Zucchetti, Artischocke, getrocknete Tomate

Warm

- Poulet-Spiesschen mit Thai-Curry
- Lamm-Spiesschen «Tandoori»
- Pikantes Fleischbällchen mit Chili
- Krevette im Kartoffelmantel mit süsser Chilisauc
- Falafel-Bällchen mit Chili-Sauerrahmsauce

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Apérovorschlag V

ab 20 Personen, 12 Stück pro Person à CHF 58.—
Variation von 6 Stück kalt | 4 Stück warm | 2 Stück süss

Kalt

- Geräucherter Saibling mit Brioche, Meerrettich
- Rauchlachs mit Gurkenkugel, Dill
- Thunfisch Teriyaki mit Ingwer, Wasabi
- Marinierte Krevette mit Ingwer, Chili
- Roastbeef mit Essiggemüse
- Spiesschen mit Lammfilet, Thymian, Olive
- Kalbsfleisch mit Mango, Wasabi
- Kleine Windbeutel mit Frischkäse, Kräuter
- Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum

Warm

- Poulet-Spiesschen mit Thai-Curry
- Lamm-Spiesschen «Tandoori»
- Pikantes Fleischbällchen mit Chili
- Krevette im Kartoffelmantel mit süsser ChilisaUCE
- Falafel-Bällchen mit Chili-Sauerrahmsauce
- Geräucherter Tofuwürfel mit Ingwer, Sesam

Süss

- Crème Brûlée
- Limetten-Yoghurtcrème mit Heidelbeeren, Krokant
- Schokoladenmousse mit Himbeere

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Apérovorschlag Vegetarisch I

ab 10 Personen, 4 Stück pro Person à CHF 16.—

Kalt

- Kleine Windbeutel mit Frischkäse, Kräuter
- Freiburger Vacherin mit getrockneter Feige
- Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum
- Zucchetti, Artischocke, getrocknete Tomate
- Pumpernickel, Hummus, Granatapfel

Apérovorschlag Vegetarisch II

ab 10 Personen, 5 Stück pro Person à CHF 20.—

Kalt

- Kleine Windbeutel mit Frischkäse, Kräuter
- Freiburger Vacherin mit getrockneter Feige
- Cherry-Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikum
- Zucchetti, Artischocke, getrocknete Tomate
- Pumpernickel, Hummus, Granatapfel

Warm

- Falafel-Bällchen mit Chili-Sauerrahmsauce
- Tortilla mit Tomatenvinaigrette
- Geräucherter Tofu mit Ingwer, Sesam

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Apéro-Holzbrettchen

Salsiz, Chorizo, Hauswurst, Coppa, Rohschinken
 Schweizer Bergkäse, Essiggemüse
 CHF 25.— pro Holzbrettchen

Flammkuchen

Probieren Sie die feine ofenfrische Elsässer-Spezialität!
 CHF 25.— pro Flammkuchen

Natural

Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln

Provençale

Crème fraîche, Fromage blanc, Speck, Zwiebeln, Kräuter und Greyerzer

Saumon

Crème fraîche, Fromage blanc, Rauchlachs, Kapern und Dill

Balances

gemäss aktuellem Angebot

Balances Vegetarisch

gemäss aktuellem Angebot

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Eventteam.

Herkunft unseres Fleisches:		Herkunft und Fang Art unserer Fische:		
Rind, Kalb	Schweiz	Egli, Lachsforelle, Felchen	Zucht	Schweiz
Poulet, Schwein	Schweiz	Seezunge	Wildfang	Nordsee
Reh, Hirsch, Wildschwein	Österreich	Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Lamm	Irland	Zander	Binnengewässer	Estland
Ente, Wachtel	Frankreich	Thunfisch	Wildfang	Nördlicher Pazifik
Bison	USA	Makrele Jakobsmuschel	Zucht	Japan USA
Wagyu Beef	Uruguay	Krevetten	Zucht	Vietnam
		Hummer Scampi	Wildfang	Nordatlantik Indischer Ozean

Die Bianchi AG ist Mitglied der WWF Seafood Group und nimmt gemeinsam mit uns die Interessen im Sinne eines nachhaltigen Fischangebotes wahr. Wir unterstützen und berücksichtigen dieses Engagement auch in der Kartengestaltung. Unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz. Hergestellt durch die Kreuzbäckerei Stans und Fredy's AG.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation