



Apéros

Vielen Dank für das Interesse und das Vertrauen, welches Sie in uns setzen
um Ihre Veranstaltung zu begleiten und auszurichten.

Natürlich beraten wir Sie jederzeit auch gerne persönlich. Diese Menü-Vorschläge können
als Leitfaden verstanden werden und wir tun unser Möglichstes, Ihren Wünschen zu entsprechen.

Spezielle Ernährungsformen können selbstverständlich auf das ganze Menü angepasst werden, hierfür sind wir froh über eine
frühzeitige Mitteilung, um den Menüpreis einhalten zu können, dennoch sind wir auch am Veranstaltungstag sehr flexibel.

Saisonale Menüs oder Wünsche die nicht Aufgeführt sind, können wir Ihnen auf Ihr Budget zugeschnitten auch gern Vorschlagen.

Alle Preise sind als Paketpreise Kalkuliert in CHF und inkl. MwSt. 7.7%
und können daher von der tatsächlichen Offerte individuell abweichen.

Das gesamte MythenForum Team freut sich auf Ihren Besuch

Inhaltsverzeichnis

- 1 Inhaltsverzeichnis
- 2 Apéro Vorschläge klein und fein
- 3 Apéro Vorschläge gross und reichhaltig
- 4 Apéro Vorschläge Apéro Riche
- 5 Apéro Vorschläge Themen Apéros
- 6 Bewährt und Gerngesehen
- 7 Süppchen und im Öl gebacken
- 8 Canapés
- 9 kleine Singleportionen
- 10 Süsser Schluss oder Herzhaftes Ende

Apéro Vorschläge

Die Vorschläge sind als Paketpreis kalkuliert und können sich daher je nach Kundenwunsch ändern

Variante Klein und fein

Apéro Küchlein	Samosas mit Dip Sauce
Schinkengipfeli	Frischkäsepumpernickel mit Rohschinken
Tomaten-Mozzarella Spiess	Oliven und Parmesan
Schoggi Mousse im Glas	Fruchtspieße

Pro Person CHF 15.50

Pro Person CHF 17.50

Variante gross und reichhaltig

Apéro kleiner Mythen

Apéro Gebäck (Schinkengipfeli, Chäschuechli, etc)
Cruditée und zweierlei Dips
Frischkäsepumpernickel mit Trockenfleisch
Melonen Rohschinkenspieße
Süppchen im Glas
Huuswurst und Bergkäse mit Brotwürfel
Mini Patisserie
Kleines Panna Cotta im Glas

Pro Person CHF 26.50

Apéro grosser Mythen

Trockenfleisch Platten oder Plättchen
Tomaten-Mozzarella Spieße
Rauchfisch Canapés mit Meerrettich
Kleiner Cesar Salat
Panko-Crevetten mit Süss-Sauer Dip
Oliven-Feta Spieße
Gebrannte Creme im Glas
Zitronentartlette

Pro Person CHF 29.50

Variante Apéro Riche (Stehlunch/Flying Service)

Apéro Riche 1

Apéro Gebäck (Chäschüechli/Schinkengipfeli)
Canapés/kleine Sandwich
Roastbeef mit Sauce Remoulade
Kleine saisonale Salate mit Hausdressing
Süppchen im Glas
Tandoori und Kurkuma Crevetten auf Guacamole
Frühlingsrollen mit Sesamsauce
Früchtekorb
Rindsgulasch mit Reis
Safrannudeln mit Lachs und Spinat
Kartoffel Linsen-Curry mit Tomaten
Früchtewähe
Schokoladenflan mit Obst
Minze-Joghurtcreme mit Exotischen Früchten

Pro Person CHF 38.50

Apéro Riche 2

Vitello Tonnato mit Salat
Tomaten-Oliven Spiesse
Saisonaler/Wunsch Risotto
Kleiner Griechischer Salat
Rauchforelle auf Apfelsalsa
Pastetchen mit Pilzragout
Orientalischer Couscous Salat mit Datteln
Gehacktes mit Hörnli und Käse
Wienerschnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat
Gebratener Saibling auf Karottenstampf
Asiatische Gemüse-Reispfanne
Rote Grütze mit Sauerrahmglace
Apfelküchlein mit Vanille Sauce und Zimtzucker
Bananencake

Pro Person CHF 39.50

Variante Themen Apéro

Gerne unterbreitet Ihnen unser Gastronomieleiter und Küchenchef zu jedem Thema eine Apéro Offerte

Ächt Schwyz

Bergkäse aus der Mythen Region
Trockenfleisch Spezialitäten
Salate mit Dörrostdressing
Hafenchabis
Gersauer Käsekuchen
Brüggli-Forelle auf Rahmsauerkraut
Chämibraten mit Saucegumeli
Brännli Creme
Felchlin Arriba 72% - 72h Schoggi Mousse
Chriesibrägel mit Meringue

Pro Person CHF 41.50

Vegan

Mit Pastinake gefüllte Champignons
Blattsalat mit Ofengemüse und Zitronen Dressing
Karottensuppe mit knusprigem Lichio
Weisstomaten-Mandelcreme mit Oliven Pesto
Kartoffel-Linsencurry
Roh marinierter Fenchel mit Currywürznüssen
Röstzwiebel-Kartoffelstampf mit gebratenem Stangensellerie
Dörrbirnencreme
Saidentofu-Schokoladencreme mit karamellisierter Ananas
Saisonales Fruchtsorbet

Pro Person CHF 29.50

Bewährt und Gerngesehen

Ver. Apéro-Küchlein / Gebäck	CHF 2.50
Hausgemachte Würzstücke	CHF 2.00
Cruditée und zweierlei Dips	CHF 2.50
Oliven und Parmesan	CHF 3.50
Huuswurst und Bergkäse	CHF 4.50
Sprinzmöckli	CHF 3.00
Grissini mit Rohschinken	CHF 2.50
Tomaten-Mozzarella mit Kräuter Pesto	CHF 3.00
Verschiedene Crostini	CHF 2.50
Kleine Sandwiches	CHF 3.50
Belegte Silberbrötchen	CHF 4.50

Süppchen im Glas

Alle Saisonalen Suppen sind zu einem Pauschalpreis möglich
CHF 2.50 pro Glas

Weissweincreme
Kartoffel-Lauchcreme
Karotten-Ingwer oder Orangencreme
Gemüsecreme
Kräutercreme
Spargel/Kürbis-creme

Im Öl gebacken

Alle Positionen werden mit den dazu passenden und / oder
gewünschten Saucen gereicht

Samosas	CHF 2.50
Frühlingsrollen	CHF 2.50
Chicken-Nuggets	CHF 3.00
Malakovs (Käsekrapfen)	CHF 2.50
Panko-Crevetten	CHF 3.50
Buffalo Wings	CHF 4.50

Canapés

Klassisch auf Toast / Vollkorntoast oder auf Pumpernickel

Beef Tartar mit Kapern und Zwiebeln	CHF 4.50
Rauchlachs mit Meerrettichcreme	CHF 4.50
Mediterranes Grillgemüse mit Tomatensalsa	CHF 3.00
Curryfrischkäse mit Kräutern	CHF 3.50
Frischkäse mit Rohschinken	CHF 3.50
Pfeffermakrele mit Apfelsauce	CHF 4.50
Klassische Auswahl verschiedener Canapés	CHF 2.50

Kleine Singleportionen

Sehr gut geeignet für lange ausgedehnte Apéros

Tataki vom Tuna auf Wakame		CHF 5.20
Meatballs mit Tomatensauce		CHF 4.20
Tandoori und Kurkuma Crevetten auf Guacamole		CHF 4.50
Wienerschnitzel auf Kartoffelgurkensalat		CHF 4.50
Roastbeef auf Sellerie Stampf		CHF 5.20
Cesar Salat (Poulet, Speck, Parmesan)		CHF 4.50
Risotto (Safran, getrüffelt, Weisswein etc.)	ab	CHF 4.00

Süsser Schluss oder Herzhaftes Ende

Kleine Linzer Törtchen	CHF 2.50
Kleine Aprikosenküchlein	CHF 2.50
Zitronen Tarte	CHF 3.50
Früchtespiess	CHF 4.00
Pannacotta im Glas mit Beerensauce	CHF 4.50
Schokoladen-Nusskuchen	CHF 3.50
Wähe nach Wunsch	CHF 4.50
Früchtekorb	CHF 25.00
Käseplatten	CHF 4.50
Tilsiter-Sprinz Mousse	CHF 5.20
Stilton-Portwein Praline im Nussmantel	CHF 3.50