

RED SNAPPER

Badekiosk Red Snapper Catering BBQ Restaurant Lunch Dinner Apéro
Strandbad Sportbecken Frühstück Events Bankette Teambuildingday

Apéro | Stehlunch | Fingerfood | Tapas | Platten | Antipasti

Platten

Gemüseplatte mit Kräuterquark-Dip ca. 1.5kg/2kg	75.00/95.00
Antipastaplatte mit Grisini ca. 2kg Grilliertes Gemüse, getr. Tomaten, Oliven, Parmesan, Teufelshörnli, Salami, Trockenfleisch	160.00
Käseplatte reich garniert (ab 2kg mit Brot)	75.00 kg
Fleischplatte reich garniert mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Fleischkäse etc. und Brot	85.00 kg
Seranoschinkenplatte mit Manchegokäse auf Estragon	95.00 kg

Mini Sandwich

Schinken-Spargel, Ei mit Gemüsegewürfeli, Tom-Moz-Basilic, Poulet-Quark, Thon- Sprossen, Ruebli mit Ruccola, Grillierter Kräutersaitling, Roastbeef-Club, Trockenfleisch-Sprinz, Rohschinken-Frischkäse Lachs-Meerrettich, Rindstatar mit Zwiebel sprossen	2.90 – 4.50 Stk
--	-----------------

Die Sandwichfüllungen gelten auch für unsere **Canapés**.

Wir nehmen quadratisches Toastbrot und halbieren es dann diagonal. Aus 1 mach 2	5.80/7.60 pro Quadrat
--	-----------------------

Mini-Hauspastete mit Brombeer-Chutney	3.20 Stk
---------------------------------------	----------

Spiesschen und Häpplis

Melonenschnitzli mit Bündner Rohschinken	2.50 Stk
Roastbeeftranche gefüllt mit Kräuterfrischkäse	5.00 / 2 Stk
Thuna-Lachstatar im Blätterteigfischli	2.80 Stk
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mariniert	1.50 Stk
Guacamole (500gr) mit Nachochips	45.00

Suppen kalt oder warm

Gazpacho andalusia – Kalte Gurken - Gemüsesuppe im Gläsli serviert ca. ½ dl.	1.80 Gläsli
---	-------------

RED SNAPPER

Badekiosk Red Snapper Catering BBQ Restaurant Lunch Dinner Apéro
Strandbad Sportbecken Frühstück Events Bankette Teambuildingday

Warme Schmankerl, heisse Suppen und eine süsse Versuchung

Lothringer Käsekuchen(Speck) mit Zwiebeln(mein Rezept) 48.00
Durchmesser 32cm, in Romben geschnitten

Dim-Sum Seafood-Täschchen frittiert 1.20/Stk
mit Thai Sweetsouresauce

Gemüse Dim-Sum frittiert mit Thaisauce 1.50 Stk.

Fein marinierte und gebratene Spiesschen (ca. 30gr.) ab 30 Stck.

Rindshohrücken 2.90

Lammschaschlick (Filet) 3.30

Poulet Satay Teriaky 2.20

Schweinshals 1.80

Scampi 3.00

Saucen dazu : Calypso, Knobli, Tartare

Polpette gigante (Hackfleischkugel) an
Tomaten arabiata 2.50 Stk

Mini-Strudel oder Chüechli 1.70

Chäschüechli (aus 1 mach 2) 4.50

Minischinkengipfel 2.50

Blätterteig-Lachsfischli 2.50

Rote oder grüne Jalapeño-Schoten mit Frischkäse p./Stck 2.50

Suppen

Der Preis versteht sich pro Liter

Spargelcrèmesuppe 15.00

Pilzcrèmesuppe mit Morcheln 18.00

Gemüsecrèmesuppe 12.00

Die Suppen werden im Suppentopf angeliefert. Das dazugehörige Geschirr sind Kaffeetassen (1,5 dl), die wir mitliefern. Dementsprechend sind meine Suppen sehr leicht.

Das Finale

Dessertkäseplatte mit Früchten, Nüssen und Birrebrot 85.00 kg

Feine, reife und gut gelagerte Rohmilch- und
Geissenkäse aus der Schweiz, Frankreich und Italien

Mini-Patisserie-Platte 2.00 Stk