

Apéro und Dessert



genuss&mehr
Anita Zbinden
Zweiermatt 6
6044 Udligenswil
076 575 31 55
www.genussundmehr.ch
info@genussundmehr.ch

Apéro

Apéro im Gläsli (min. Bestellmenge pro Einheit: 10 Portionen)		
Berechnung: ein Glas	Glas	CHF
Geräucherter Lachs auf zweierlei Linsen mit Dillrahm		3.50
Venerereis mit Ingwer, Orangen und Crevette		3.50
Asiatischer Kartoffelsalat mit Ingwer, Sesam, Koriander und Crevette		3.50
Pouletsalat mit Ananas Chutney und gerösteten Cashewnüssen		3.50
Pastasalat mit Rucolapesto, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkerne, Rohschinken und Cherrytomaten		3.10
Roastbeef mit Kresse-Wasabischaum		3.30
Birnennussbrot mit Blauschimmelkäse oder Frischkäse und Portwein		3.00
Gurken, Cherrytomaten und Fetakäse oder Mozzarella mit Basilikum		2.60
Mascarpone Wasabicrème mit geräucherter Forelle		3.20
Sbrinzmousse mit Pumpernickel und gehobelter Belperknolle		3.10
Randenmousse mit geräucherter Forelle oder gebratener Jakobsmuschel		3.40
Gerstensalat mit kleinem Gemüse an Erdbeerendressing mit kalt gepresstem Rapsöl und Bündner Rohschinken		3.60
Eisgekühlte Erbsensuppe mit Pfefferminz		3.30
Eisgekühlte Erbsensuppe mit Pfefferminz und Rauchlachs Hüttenkäse Toast		3.80
Melonenkugeln mit Fetakäse, Rucola an Holunderblütendressing mit kaltgepresstem Rapsöl und gerösteten Pistazien		3.30
Gemüsedips mit Rüebli, Peperoni, Salatgurken und drei Saucen		2.80

Apéro Spezial (min. Bestellmenge pro Einheit: 10 Stück)		
Berechnung pro Gast: 1 bis 2 Stück	p.P.	
Saku Tuna, kurz gebratener Thunfisch in Curry und Soja mariniert		4.00
Guacamole-Schiffli mit Harissateig und Tortilla Chips		3.50
Butterstengel mit Bündner Rohschinken		3.60
Fruchtspiessli (Früchte nach Saison)		2.50
Spinatroulade gefüllt mit Zitronen Mascarpone und Lachs oder Fleischheu		3.00
Cherrytomaten-Fetaspiesschen mariniert mit Zitronen, Basilikum, Pfefferminz und Sesam		2.80
gut gereifter von Hand gebrochener Sbrinz	100g	5.60
Griechische Oliven	100g	3.00

Gugelhopf, Focaccia und Partybrot		
Speckgugelhopf mit Baumnüssen		25.00
Gugelhopf mit getrockneten Tomaten und Tomatenpesto		25.00
Gugelhopf mit Pesto, Fleischheu und gerösteten Haselnüssen		25.00
Artischocken Gugelhopf mit getrockneten Tomaten und Pistazien		15.00
Rosmarin Focaccia mit schwarzem Hawaii Salz		15.00
Oliven Focaccia mit Meersalz		15.00
Olivenbrot gefüllt mit Olivencrème	p.P.	2.40
Partybrot aus hellem Dinkelmehl mit Schrot gefüllt mit Lachs, Frischkäse, Schinken, Salami, Thonmousse, Oliventapenade oder...	pro Stück	1.00

Gesalzener Konfekt (min. Bestellmenge pro Einheit: 500g)		100g
Geröstete Mandeln mit Zitronen und Ingwer		5.50
pikant caramelisierte Cashewnüsse mit Thymian und Rosmarin		5.50
Pfeffernüsse (Haselnüsse in einer schwarzen Pfefferkruste)		5.50
gesalzene Tuiles mit schwarzem Hawaiisalz und gehobelten Mandeln		7.50
Pikant karamellisierte Blätterteigfächer mit Meersalz und Chilifäden		7.50
Blätterteigkonfekt ungefüllt mit Sesam, Mohn oder Paprika und Käse		6.00
Blätterteigschnecken gefüllt mit Pesto und Rohschinken		7.00
Grissini mit Safran, Oregano, Grana Padano und nature (min. 80 Stück)	pro Stück	0.40

Heisse Snacks (Infrastruktur muss vor Ort vorhanden sein).

Schinkengipfeli mit Blätterteig min. Bestellmenge: 15 Stück		1.80
Blätterteigapéro Gebäck (Lauchküchlein mit Crevette, Quiches...)		
min. Bestellmenge: 15 Stück	Stück	2.50
Pikante Mango Tartelettes mit Thymian und Äntlibucher Chömischinken (min. Bestellung 15 Stück)	Stück	2.50
Quiche Lorraine 26cm Durchmesser in ca. 55 Stücke geschnitten		30.00
Käsekuchen 26cm Durchmesser in ca. 55 Stücke geschnitten		28.00

Apéro Brötchen Sortiment ungefüllt (mind. Bestellung pro Einheit 15 Stück)	Stück	CHF
Gewicht eines Brötchens ca. 30g		
Zöpfchen		0.80
Mutschli (Semmel) natur, Sesam, Mohn, Kümmel, Rosmarin oder...		0.80
Dinkelmehlbrötchen hell mit Schrot		0.80
Olivenbrötchen mit Oliventapenade und Oliven		0.80
Mutschli mit getrockneten Tomaten und selbstgemachtem Pesto		0.80
Vollkornbrötchen mit Chia Samen, gerösteten Haselnüssen, getrockneten Mango und Cranberries		0.80
Brötchen mit Dijonsenf und Rosmarin		0.80

Apéro Brötchen Sortiment gefüllt (mind. Bestellung pro Einheit 15 Stück)

Die Apérobrötchen können mit folgenden Zutaten gefüllt werden:

- ❖ Fleisch: Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken
 - ❖ Käse: Camembert, Frischkäse; Kuh oder Ziegenkäse, Greyerzer Käse, Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
 - ❖ Fisch: Thonmousse, geräucherte Forelle mit Wasabi, Lachs mit Senfsauce oder Meerrettich
 - ❖ Spezial: Olivenmousse, Kräutermousse
- 2.40



Desserts

Torten /weitere Varianten sind möglich...	22cm	CHF	24cm	CHF	26cm	CHF
Schwarzwälder Torte	22cm	36.00	24cm	39.00	26cm	41.00
Passionsfrucht Torte	22cm	36.00	24cm	39.00	26cm	41.00
Mangomousse Torte	22cm	36.00	24cm	39.00	26cm	41.00
Ananas Royal	22cm	40.00	24cm	42.00	26cm	45.00
Himbeeren Quark- oder Joghurttorte	22cm	36.00	24cm	39.00	26cm	41.00
Erdbeeren Quark- oder Joghurttorte	22cm	36.00	24cm	39.00	26cm	41.00
Apfelcrème Torte	22cm	36.00	24cm	39.00	26cm	42.00
Schokoladen Birnentorte	22cm	38.00	24cm	40.00	26cm	43.00
Gebackene Quarktorte mit Himbeeren oder Waldbeeren	22cm	30.00	24cm	34.00	26cm	36.00

Kosten für Dekor: nach Aufwand

Desserts im Gläsli (min. Bestellmenge: 10 Stück pro Einheit) Berechnung: ein Glas	Ein Glas
Crème catalana mit Passionsfrucht	2.70
zart schmelzender Schokoladentraum	2.60
Ananas Royal	3.10
Schwarzwälder im Glas	2.80
Griessflamerie mit Himbeeren oder anderen Beeren	2.60
Gebrannte Crème mit Bretzeli und Nidletäfel	2.80
Panna cotta mit saisonalen Früchten	2.80
Tirami sù	2.80
Kaffirlimonenmousse mit griechischem Joghurt und Limetten	2.80
Mascarponecème mit saisonalen Früchten/Beeren	2.80

Patisserie (min Bestellmenge: 10 Stück pro Einheit)	Stück
Himbeeren oder Waldbeeren Bacherquarkschnitte	2.40
Erdbeeren oder Fruchttörtchen (saisonal)	2.70
Schokoladen Sablésschiffchen gefüllt mit Schokoladenmousse	2.50
Schokoladen-Mango Küchlein	2.70
Frucht-Schnitte (Früchte nach Saison: Rhabarbern, Erdbeeren, Mango...)	2.60

Mini Patisserie (min Bestellmenge: 10 Stück pro Einheit)	Stück
Marroni-Biskuit mit Haselnüssen und Marronimousse (ohne Mehl)	2.20
Schokoladenbiscuit Törtchen mit Mangomousse	2.20
Zitronentörtchen mit Lemon Curd	2.20
Mandelbiscuit mit Orangen-Mascarponecrème	2.20
Kokosnussbiscuit mit Schokoladenmousse	2.20



Konfekt (min. Bestellung 1kg)

kleine Cupcakes in div. Aromen (gemäss mini Patisserie)	pro Stück	2.20
diverse Sorten Konfekt gefüllt und/oder ungefüllt Nidletäfel, Amaretti, Tuiles au Caramel, caramelisierte Schokoladenmandeln, Sablés, Mandelkonfekt, Gianduja-Züngli...	100g	5.50
Haselnuss Gianduja Pralinés <u>offen</u> in Pralinéskapseln (Udligenswiler Pralinen Spezialität)	100g	6.80
Weihnachtskonfekt 6 Sorten gemischt (Brunsli, Zimtsternen, Mailänderli, Anischräbeli, Biberli, Spitzbuben)	100g	5.20



das Kleingedruckte

Warme Gerichte und Snacks

Je nach vorhandener Infrastruktur sind auch warme Snacks möglich. Bitte teilen Sie mir Ihre Vorstellungen mit, damit ich ein passendes Angebot zusammenstellen kann. MERCI.

Mengenberechnung

Empfehlung pro Gast

Vor Mittag- und Abendessen	3-5 Portionen	
Hochzeitsapéro (ca. 1 bis 1.5 Std.)	5-6 Portionen	
Aperobuffet als Zwischenmahlzeit	5-6 Portionen	und ca. 2 bis 3 Port. Süsses
Konfekt zum Kaffeekränzchen	3-4 Stück	

Offerte

Damit alles klappt, bitte ich Sie im Minimum zwei Wochen im Voraus mit mir Kontakt aufzunehmen. Gerne erfahre ich Ihre kulinarischen Wünsche und stelle anschliessend für Sie das entsprechende Angebot zusammen. Ich freue mich...!

076 575 31 55

info@genussundmehr.ch

Deklaration

Aus der Schweiz: Schinken, Fleischkäse, Rohschinken, Bündner Fleisch, Speck, Poulet, Salami
Crevetten aus Thailand, geräucherte Zucht-Forellen aus der Schweiz oder Dänemark,
Lachs aus Norwegen, Saku Tuna aus Indonesien

Zu alle von Ihnen gewählten Produkten erhalten Sie eine detaillierte Beschreibung der Zutaten.

Lieferung (Auf Wunsch bis vor Ihre Haustüre)

Lieferung pro Weg: 20.-- Fr. Darin eingeschlossen sind folgende Gemeinden: Udligenswil,
Adligenswil, Meggen, Bezirk Küsnacht, Dierikon, Root, Meierskappel

Lieferungen ausserhalb: Nach Absprache

Konditionen

Preis inkl. gesetzliche MwSt. 2.5%

Rechnung zahlbar innert 10 Tagen

Rückgabe der Leihgabe (Gläsli, Platten, Thermobox etc.)

am gleichen Tag: ungewaschen

nachher: gewaschen

Bei Verlust oder Defekt der Leihgabe wird der Neuwert der Leihgabe in Rechnung gestellt

Aufstellen und evtl. Einrichten: 45.-- Fr. pro Stunde

Erstellungsdatum der Apéro und Dessertkreationen: April 2018

Preise und Mengenangaben sind bis zur Überarbeitung gültig.

