

Apéro und Dessert



genuss&mehr

Anita Zbinden

Zweiermatt 6

6044 Udligenswil

076 575 31 55

Instagram: @genussundmehr.ch

info@genussundmehr.ch

Apéro

Apéro im Gläsli (min. Bestellmenge pro Einheit: 10 Portionen)		
	Glas	CHF
Geräucherter Lachs auf zweierlei Linsen		4.30
Asiatischer Kartoffelsalat mit Ingwer, Sesam, Koriander und Crevette		4.40
Reisnudelsalat mit Grapefruits, Pistazien, Sesam und Jakobsmuschel		4.30
Pouletsalat mit Ananas Chutney und gerösteten Cashewnüssen		4.20
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel		4.50
Roastbeef mit saisonalem Kräuter-Dressing		4.50
Gurken, Cherry Tomaten, Oliven, Fetakäse oder Mozzarella mit Basilikum		3.90
Mascarpone Wasabicreme mit geräuchertem Forellenmousse		4.10
Feigensenf-Sauerrahm-Mousse mit Portwein Gelee und Fleischheu		4.60
Guacamole mit Tortilla Chips		4.00
Randenmousse mit geräucherter Forelle oder gebratener Jakobsmuschel		4.20
Randensalat mit Himbeeren-Aceto und caramelisiertem Weichkäse		3.90
Gerstensalat mit kleinem Gemüse und Bündner Rohschinken		4.20
Erbsenmousse überbacken mit Wasabi Crumble		4.20
Erbsenmousse mit überbackener Jakobsmuschel		4.60
Frischkäsetörtchen Oliven oder getrockneten Tomaten		4.40
Crevetten-Zitrus Salat auf Sauerrahm Mousse mit Orangen Chili Gelee		4.40
Getrocknete Aprikosen, Cherry Tomaten, Burrata, Crevetten mit Aceto Balsamico		4.40
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen		3.90
Melonenkugeln mit Fetakäse, Rucola an Holunderblütendressing kaltgepresstes Rapsöl und gerösteten Pistazien		3.90
Gemüsedips mit Rüebl, Peperoni, Salatgurken und drei Saucen		3.90
Apéro Spezial (min. Bestellmenge pro Einheit: 10 Stück /pro Gast 1-2 Stück)		
	p.P.	
Saku Tuna, kurz gebratener Thunfisch in Curry und Soja mariniert		4.20
Spiessli mit mariniertem Gemüse und Käse		3.30
Lolipop mit Frischkäse, Chorizo und Rohschinken		3.00
Fruchtspiessli (Früchte nach Saison)		3.20
Spinatroulade gefüllt mit Zitronen Mascarpone und Lachs oder Fleischheu		4.00
gut gereifter von Hand gebrochener Hartkäse	100g	5.80
marinierte griechische Oliven	100g	4.20
Gugelhopf, Focaccia und Partybrot		
Speckgugelhopf mit Baumnüssen oder Haselnüssen		25.00
Parisettes mit getrockneten Tomaten oder Oliven		3.70
Gugelhopf mit getrockneten Tomaten und Tomaten-Pesto		25.00
Artischocken Gugelhopf mit getrockneten Tomaten und Pistazien		16.00
Rosmarin oder Oliven Focaccia mit grobem Meersalz		15.00
Olivenbrot gefüllt mit Olivencrème	p.P.	2.60
Partybrot aus selbstgemachtem hellem Dinkelmehl mit Schrot gefüllt mit Lachs, Frischkäse, Schinken, Salami, Thonmousse, Trockenfleisch, geräuchertes Forellenmousse, Oliventapenade oder...	pro Stück	1.80

Gesalzener Konfekt (min. Bestellmenge pro Einheit: 500g)		100g
geröstete Mandeln mit Zitronen und Ingwer		6.40
pikant caramelisierte Cashewnüsse mit Thymian und Rosmarin		6.40
gesalzene Tuiles mit schwarzem Hawaiisalz und gehobelten Mandeln		8.50
pikant karamellierte Blätterteigfächer mit Meersalz und Chilifäden		8.50
Butterblätterteigstangen mit Rohschinken und Grana Padano	pro Stück	0.80
Grissini mit Safran, Kräuter, Grana Padano und Natur (min. 80 Stück)	pro Stück	0.60

Heisse Snacks (Infrastruktur muss vor Ort vorhanden sein).
Bestellmenge bei Stück: min. 15

Schinkengipfeli mit Blätterteig	Stück	3.30
pikante Mango Tartelettes mit Thymian und Äntlibucher Chömischinken	Stück	4.60
Randen Tartelettes mit Meerrettichschaum und geräucherter Forelle	Stück	4.60
Teigtaschen gefüllt mit Crevetten, pikanter Chorizo und Tomaten	Stück	3.50
Lauwarme Samosa gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln, Curry und Koriander	Stück	3.30
Crevetten Lauchkuchen 26cm Durchmesser		38.00
Wirsingwähe Karotten, Sesam, Kurkuma und Curry 26cm Durchmesser		37.00
Quiche Lorraine 26cm Durchmesser in ca. 55 Stücke geschnitten		38.00
Käsekuchen 26cm Durchmesser in ca. 55 Stücke geschnitten		36.00

Apéro Brötchen Sortiment ungefüllt (mind. Bestellung pro Einheit 15 Stück)		Stück	CHF
Gewicht eines Brötchens ca. 25g-30g			
Zöpfchen			1.60
Mutschli (Semmel) natur, Sesam, Mohn, Rosmarin oder...			1.60
Dinkelmehlbrötchen hell mit Schrot			1.60
Olivenbrötchen mit Oliventapenade und Oliven			1.70
Brötchen mit getrockneten Tomaten und selbstgemachtem Pesto			1.70
Vollkornbrötchen mit Chia Samen, gerösteten Haselnüssen, getrockneten Mango und Cranberries			1.80
Brötchen mit Dijonsenf und Rosmarin			1.80

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

Die Apérobrötchen können mit folgenden Zutaten gefüllt werden:

- ❖ Fleisch: Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken, Bündlerfleisch
- ❖ 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, Tomatenmousse, Kräuterkäse

je nach Grösse:
ab 2.80



Desserts

Torten /weitere Varianten sind möglich...	22 cm	24cm	26cm
Schwarzwälder Torte	40.00	44.00	48.00
Ananas Royal	46.00	50.00	55.00
Cheesecakes	41.00	45.00	50.00
Früchte Quark, Joghurt oder Mousse Torte	41.00	45.00	50.00
Schokoladen Torte	42.00	45.00	50.00
St. Honoré	46.00	50.00	55.00
Gebackene Quarktorte mit Beeren	39.00	43.00	48.00

Geburtstagsschild: Fr. 8.00 / restliche Kosten für Dekor: nach Aufwand

Desserts im Gläsli (min. Bestellmenge: 10 Stück pro Einheit) Berechnung: ein Glas	Ein Glas
Crème catalana mit Passionsfrucht	3.90
zart schmelzender Schokoladentraum	3.80
Ananas Royal	5.00
Schwarzwälder im Glas	4.50
Griessflamerie mit Himbeeren oder anderen Beeren	4.20
Gebrannte Crème mit Bretzeli und Nidletäfel	4.00
Panna cotta mit saisonalen Früchten	4.10
Kaffirlimonenmousse mit griechischem Joghurt und Limetten	4.30
Mascarponecrème mit saisonalen Früchten/Beeren	4.50
Patisserie (min Bestellmenge: 10 Stück pro Einheit)	Stück
Himbeeren oder Waldbeeren Quarkschnitte	3.70
Pâte à choux gefüllt mit Vanillecrème	4.30
Erdbeeren oder Fruchttörtchen (saisonal)	4.30
Cheesecakes-Aprikosentörtchen mit rosa Pfeffer	5.20
Schokoladenküchlein mit gesalzenem Caramel und gerösteten Erdnüssen	5.50
Haselnusstörtchen mit Himbeeren und seinem Mousse	5.20
Sauerrahmmousse mit Früchten	5.20
Mini Patisserie (min Bestellmenge: 15 Stück pro Einheit)	Stück
Marroni-Biskuit mit Haselnüssen und Marronimousse (ohne Mehl)	3.10
Schokoladen Biscuit Törtchen mit seinem Mousse	3.10
Zitronen Tartelettes	3.10
Luzerner Lebkuchen mit Mango Mousse	3.10



Konfekt (min. Bestellung 1kg)

diverse Sorten Konfekt gefüllt und/oder ungefüllt Nidletäfel, Amaretti, Tuiles, Sablés, Mandelkonfekt	100g	7.50
Haselnuss Pralinés <u>offen</u> , Amaretti mit Amaretto Ganache	Stück	2.00
Weihnachtskonfekt: Brunsl, Zimtsternen, Mailänderli, Anischräbeli, Biberli, Spitzbuben	100g	7.50



das Kleingedruckte

Warme Gerichte und Snacks

Je nach vorhandener Infrastruktur sind 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	
Hochzeits-Apéro (ca. 1 bis 1.5 Std.)	4-6 Portionen	
Apéro riche	6-8 Portionen	und ca. 2 bis 3 Port. Süsses
Dessertbuffet	3-4 Portionen	
Konfekt zum Kaffee	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, Meierskappel

Lieferungen ausserhalb: Nach Absprache

Gerne mache ich Ihnen die bestellten Köstlichkeiten bereit und Sie holen diese bei mir in gekühlten Styroporkisten in Udligenswil ab.

Konditionen

Preis inkl. gesetzliche MwSt. 2.6% Dienstleistungen inkl. 8.1% MwSt.

Rechnung zahlbar innert 10 Tagen

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

- grundsätzlich gewaschen

- mit Aufpreis und nach Absprache am gleichen Tag ungewaschen retour

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

Aufstellen und evtl. Einrichten: 60.-- Fr. pro Stunde / nach Absprache Anlass-Leitung 65.--Fr.

Erstellungsdatum der Apéro und Dessertkreationen: Januar 2024

Preise und Mengenangaben sind bis zur Überarbeitung gültig.

