JOSEPHINE
BRASSERIE

seit 1865
INNERE ENGE

Herzlichen Dank für Ihr Interesse bei uns im Unique Hotel Innere Enge

ein Event durchführen zu wollen.

2024

APÉROVORSCHLÄGE

WÄHLEN SIE IHREN APERITIF

AB 6 PERSONEN UND MIT VORBESTELLUNG CA48H	**STK.**	**CHF**
Saisonales Süppchen im Shotglas (Karotten/ Spargel/ Gazpacho/ Pilze/ Kürbis)	2 pro Person	3
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	2 pro Person	3
Grissini mit Rohschinken	2 pro Person	4
Mini Quiches Auswahl	3 pro Person	6
Egliknusperli-Tartarsauce	2 pro Person	6
Mini Schinkengipfeli	2 pro Person	6
Randen-Falafel mit Jogurt Sauce	3 pro Person	7
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce	2 pro Person	7
Marinierte Oliven | Trockentomaten | Sbrinz Hartkäse | Gefüllte Peperoni	pro Schale	4.5
Gemüse Sticks mit drei Dip-Saucen	pro Schale	8
Nussmischung	pro Schale	4
Kartoffelchips	pro Schale	4
Blätterteig Gebäck	pro Person	5
Kümmelkuchen	pro Person	4
Crevetten Cocktail	pro Schale	5
Süsskartoffel Frites	pro Schale	7
Canapés (Lachs, Gurke, Rindstatar Salami, Humus)	2 pro Person	25

AB 2 PERSONEN OHNE VORBESTELLUNG

Antipasti Variation — für ca. 2 Personen 18
(Marinierte Oliven, Sbrinz Hartkäse, Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten)

Apéro Plättli — für ca. 2 Personen 24
(Berner Rohschinken, Walliser Trockenfleisch, Emmentaler Wurst, Greyezer Halbhartkäse, marinierte Oliven)

Frittierte Aromen von nah & fern — für ca. 2 Personen 26
(Randen-Falafel mit Jogurt Sauce, Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce, Süsskartoffel Frites, Greyezer frittiert mit Honig)

APÉRO RICHE *1* *AB 10 PERSONEN MIT VORBESTELLUNG CA.48H*

KALT

Rohschinken-Melonenspiessli

Marinierte Oliven, Trockentomaten, Sbrinz Hartkäse und Frischkäse gefüllte Peperoni

Knackige Gemüsestängeli mit Dip Sauce

Verschiedene Mini-Sandwiches

WARM

Mini Schinkengipfeli

Egliknusperli-Tartarsauce

Pikante Hackfleischbällchen

Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)

Poulet Spiessli

SÜSSE VERFÜHRUNG

Dessertplatte mit kleinem Süssgebäck

(2 Stück von jeder Sorte) pro Person 53

APÉRO RICHE *2* *AB 10 PERSONEN MIT VORBESTELLUNG CA.48H*

KALT

Saisonales Süppchen im Shotglas (Karotten/ Spargel/ Gazpacho/ Pilze/ Kürbis)

Marinierte Oliven, Trockentomaten, Sbrinz Hartkäse und Frischkäse gefüllte Peperoni

Tomaten-Mozzarella Spiesschen

Apéro Fleisch-Wurst-Käse Schieferplatte

WARM

Mini Quiches Auswahl

Risotto nach Saison (Spargel/ Pilze/ Kürbis)

Rindsfilet Stroganoff

Crevetten Spiessli

Randen-Falafel mit Jogurt Sauce

SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachter Fruchtsalat

Petit Fours (Macarons, Cremeschnitte, Mini Pannacotta, und verschiedene Dessert nach Saison)

(2 Stück von jeder Sorte) pro Person 64