

Apérovorschläge

Restaurant & Bar bloom

BLOOM SCHALEN

Einzel bestellbar und zu jeder Zeit, pro Schale CHF 6

Marinierte Oliven

Kräuter, Knoblauch, Mandeln

Cheese Peppers

Belper Knolle, Macadamia, Petersilie

Sonnengetrocknete Tomaten

Olivenöl, Kräuter, Knoblauch

Gereifter Parmesan

in grobe Stücke gebrochen

Chicco's Plättli

mit Trockenfleisch und Käse, pro Teller CHF 15



EVENTS & VERANSTALTUNGEN APERÓ & COCKTAILS

Diese Apéro Köstlichkeiten werden speziell für Sie vorbereitet, daher besteht eine gewisse Mindestbestellmenge pro Einheit. Sie können aus den Kategorien frei zusammenstellen:

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Apero Casual | 4 Einheiten CHF 20 pro Person |
| Apero Premium | 6 Einheiten CHF 28 pro Person |
| Apero Riche | 8 Einheiten CHF 38 pro Person |
| Apero Cocktail | 10 Einheiten CHF 48 pro Person |

KLASSISCH

ab 10 Portionen

3erlei Bruscetta

Tomaten, Pesto, Oliven

Schlossberger Käseküchlein

Jumi Käse, Röstzwiebeln

Tomaten Tartelette

Kirschtomaten, Basilikum, Parmesan

Apero Gipfeli

Blätterteig, Schinken, Schalotten

Mini Canapés

Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Bergkäse

Gefüllte Brötchen

Salami, Fleischkäse, Schinken, Käse

TAPAS

ab 10 Portionen

Gerollte Auberginen

Schmorr-Paprika, Fetakäse, Honig, Sesam

Vietnamesische Frühlingsrolle

Bündner Trockenfleisch, Avocado, süss-scharfe Dip-Sauce

Rauchlachsrolle und Meerrettich

Crêpes Mantel, Frischkäse, Lattich, Meerrettichcrème

Grill Gemüse Tatar

Mit creme fraîche

Rauchlachs und Baguette

grüne Meerrettichsauce, Kapern, Zwiebeln

«Spicy Tuna» und Röstbrot

Avocado, Chili, Minze und Koriander

Roastbeef Röllchen

Frischkäse, im Crêpes Mantel

Beef Steak Tatar und Brioche Toast

WARME SNACKS

ab 15 Portionen

Saisonale Suppe

Gerne beraten wir Sie!

Gemüse Piccata Sticks

Dörrtomaten Pesto

Super Spring Roll "Shanghai"

Shrimps, Erdnuss, süsssauer-Chilisauce

Falafel und Hüttenkäse

Joghurt-Zitronendip, Sesam

Mini Arancini

Mit Tomaten Salsa

Gebackene Riesenkrevetten

Panko, Ananas, Krabbenbrot, Frühlingszwiebel

Alpsteinpoulet-Spiesse und Zimt

Rote Zwiebel, Pfeffer Ananas, "Street Food" Dip Sauce

SWEET

ab 10 Portionen

Flying Bloom Pralinen

Saisonale Aromen, Nüsse, Crunch

Mini Törtchen

Vanille, Saisonale Früchte und Beeren, Minze

Gespiesste Brownies

Zartbitterschokolade, Nüsse, Pavlova

Beignet und Zimt

Apfelküchlein, Zimtzucker

Zerlei Schoggi Mousse

Im Glas serviert

Zu Ihrem Apéro empfehlen wir folgende Weine:

Aagne Sauvignon blanc 2018 CHF 54
Stefan Gysel, Schaffhausen

Väterchen Frost Vin Mousseux VDP CHF 63
HerterWein, Winterthur

Habla la Tierra 2018 CHF 55
Bodegas Habla, Extremadura Spanien (BIO)