



Apéro Vorschläge Hotel St. Josefshaus Engelberg

Kalte Apéro Varianten

- | | | |
|--|-----|------|
| 1. Crêpes Roulade mit Lachs (Preis pro Stück)
Frischkäse / Randen Chilli | CHF | 4.50 |
| 2. Bruscettas (Preis pro Stück)
Tomaten-Basilikum, Oliven, Eierschwämmli,
Randenmousse / Sauerrahm / Avocado | CHF | 4.50 |
| 3. Verschiedene Spiessli (Preis pro Stück)
Oliven-Käse, Rohschinken-Melone, Tomaten-Mozzarella | CHF | 3.50 |
| 4. Rosmarin Focaccia (Preis pro 2 Stück)
Mit Knoblauch-Frischkäse, Coppa, Rucola und Parmesan | CHF | 4.50 |
| 5. Gemüsesticks im Weck-Gläsli (Preis pro Gläsli)
Rohes Gemüse geschnitten mit 3 verschiedenen Dip-Saucen (Vegi) | CHF | 5.00 |
| 6. Rauchfleischtartar mit Hüttenkäse
Mit Rauchfleisch, Hüttenkäse und Dörraprikosen | CHF | 5.00 |
| 7. Zucchinirollen
Gefüllt mit Crevetten – Frischkäsemousse | CHF | 4.50 |
| 8. Apéro Röllchen
Roastbeef oder Rohschinken / Rucola | CHF | 2.50 |
| 9. Mango – Avocado Salat mit Crevetten | CHF | 4.50 |
| 10. Sbrinzmöckli mit <<Birrebrot>>
50 gr. Pro Person | CHF | 7.50 |
| 11. Sushi (Preis pro Stück) | CHF | 3.50 |



Warme Apéro Varianten

- | | |
|---|----------|
| 1. Apéro Käseküchlein (Preis pro Stück)
Hausgemacht | CHF 2.50 |
| 2. Apéro Schinkengipfeli (Preis pro Stück)
Hausgemacht | CHF 2.50 |
| 3. Apéro Pizza (Preis pro Stück)
Hausgemacht | CHF 2.50 |
| 4. Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce (Preis pro Stück)
Mit Gemüsefüllung (Vegi) | CHF 2.00 |
| 5. Auberginen Sticks (Preis pro Stück) | CHF 1.50 |
| 6. Blätterteiggebäck (Preis pro Stück)
Hausgemachtes Gebäck mit Käse, Sesam oder Mohnsamem | CHF 2.00 |
| 7. Blätterteigschnecken mit Pesto (Grün oder Rot) | CHF 4.50 |
| 8. Blätterteigspiesschen mit Oliven | CHF 3.00 |
| 9. Tomaten-Shot (Preis pro Person)
Warmer Einstieg angereichert mit Harissa | CHF 3.00 |
| 10. Butterfly von Riesencrevetten (Preis pro Stück)
Mit Knoblauch, rotem Pesto, Chilischoten und Kräutern | CHF 3.60 |
| 11. Burrata
Auf Cherry Tomaten, mit Olivenöl und Basilikum | CHF 6.00 |
| 12. Spinatkuchen
(Stück 5cm x 5cm) | CHF 2.50 |
| 13. Hefeteig-Taler gefüllt mit Mozzarella (Preis pro Stück)
Hausgemacht | CHF 3.50 |
| 14. Blätterteiggebäck (Preis pro Stück)
Mit Gemüse / Schinken – Frischkäse | CHF 4.50 |



Apéro Standard exkl. Getränke (ab 10 Personen)

1. Aufschnitt Platte (Platte für 4 Personen à 600 g)

Aufschnitt, Hinterschinken, Salami und Mixed Pickels, garniert
Inklusive 10 kleine Tischbrötchen

Version Apéro (Platte für 4 Personen à 320 gr.) CHF 33.00

Version Mahlzeit (Platte für 4 Personen à 600 gr.) CHF 55.00

2. Käseplatte (Platte für 4 Personen à 600gr)

Verschiedene Sorten Weich- und Hartkäse nach Verfügbarkeit.
Mit gedörrten Früchten garniert und mit <<Birrebrot>> serviert
Inklusive 10 kleine Tischbrötchen

Version Apéro (Platte für 4 Personen à 320 gr.) CHF 35.00

Version Mahlzeit (Platte für 4 Personen à 600 gr.) CHF 60.00

3. Bündner Platte

Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst, roher Speck,
Bündner Salsiz, garniert
Inklusive 10 Tischbrötchen

Version Apéro (Platte für 4 Personen à 320 gr.) CHF 50.00

Version Mahlzeit (Platte für 4 Personen à 600 gr.) CHF 90.00

4. Apéro-Torte

4 Lagen à 8 Sandwiches - pro Lage 1 Füllung möglich

Salami (pro Lage) CHF 11.00

Schinken (pro Lage) CHF 11.00

Käse (pro Lage) CHF 11.00

Aufschnitt (pro Lage) CHF 11.00

Lachs (pro Lage) CHF 15.00

Roastbeef (pro Lage) CHF 15.00

5. Parisetten gefüllt, 50 cm

Füllungen: Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse aus garniert mit Salat,
Gurken und Tomaten

Ungeschnitten CHF 34.00

Geschnitten CHF 38.00



Ergänzende Variationen

Mini Patisserie-Platte (Preis pro Patisserie-Stück)	CHF	2.50
Früchte – Korb (Preis pro Frucht)	CHF	1.00

- Sämtliche Apéro Preise verstehen sich inkl. Geschirr, Papierservietten und Service
- Raummiete wird separat verrechnet.
- Verlangen Sie unsere Getränkekarte

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Sie haben einen speziellen Wunsch oder Rückfragen? Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.