



**Sie planen einen Apéro oder einen Flying Cocktail?
Wir sind gerne mit dabei.**

APÉRO-HÄPPCHEN

Kalte Häppchen

Fr. 2.50 / Stk.

- Blinis-Burger mit Pfeffer-Frischkäse, Lachstartar oder Thonmousse
- Bündnerfleisch «Aumonière» mit Frischkäse und Gemüsetartar
- Mini-Club-Sandwich mediterran mit getrockneten Tomaten und grillierten Zucchini
- Lachstartar auf Crostini
- Salzige Macarons mit Ziegenkäse
- Mini-Cornets assortiert mit Frischkäse und Bündnerfleisch, Tomaten-Mozzarella mit Pesto, Thonmousse mit Sprossen, Gemüsetartar
- Mini-Kräuter-Tartelette mit Gorgonzola und Birnen
- Thonmousse Délicatesse mit frittierten Zwiebeln

Mini-Spiesse

Fr. 2.60 / Stk.

- Marinierte Crevetten mit karamellisierten Ananasstücken
- Hobelkäse-Spiess mit Früchten
- Gemüse-Spiess mediterran
- Tomaten-Mozzarella-Lollis mit Pesto
- Zucchini-Frischkäse Bonbon mit Trüffelöl verfeinert
- Parmaschinken-Spiess mit Melonenperlen (Saison)

Kalte Häppchen Premium**Fr. 3.70 / Stk.**

- Kalbfleischpastete mit saisonalem Chutney
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce)
- Gebratene Black-Tiger-Crevetten auf marinierter Avocado
- Frische Gemüseperlen an grüner Sauce (im Glas)
- Saccottini Verdura mit Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern (im Glas)
- Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Karotten und Frühlingzwiebeln
- Crevetten-Cocktail mit Mango-Würfeln (im Glas)
- Mousse aus grillierten Auberginen mit Golfeta, Peperoni-Würfeln und grünem Pesto (im Glas)
- Mousse aus grillierten Auberginen mit Tomaten, Peperoni-Würfeln und grünem Pesto (im Glas)

Warme Cocktail-Suppen**Fr. 3.50 / Stk.**

- Maiscremesuppe mit Vanilleschaum
- Champignoncremesuppe
- Prosecco-Schaumsuppe
- Tomatensuppe mit Grappa und Basilikum
- Saisonale Suppe (auf Anfrage)

Warme Häppchen**Fr. 2.– / Stk.**

- Mini-Apérogebäck assortiert
- Mini-Käse- und Lauchküechli
- Apéro-Schinkengipfeli
- Jalapeño-Poppers mit Guacamole-Dip
- Windbeutel mit Comté-Käse
- Mini-Pocket-Pie (vegan)
- Mini-Lammspiessli mit Honig und Thymian verfeinert

Warme Häppchen Premium**Fr. 2.80 / Stk.**

- Garnelen im Tempurateig mit Asia-Würze und Sweet&Sour-Sauce
- Lollipop (Knusper-Lolli mit Crevetten und Gemüse an einem Zitronengrasstiel frittiert)
- Satay-Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce
- Mini-Königspastetli mit Kalbsmilken und Morchelrahmsauce
- Mini-Cheeseburger
- Meat Balls an pikanter Sauce

Warme Küchlein**Fr. 3.– / Stk.**

- Bruschetta Pomodori
- Mini-Pizza (9 cm) Margherita oder Prosciutto
- Appenzeller Käseküchlein
- Mini-Spinatküchlein
- Mini-Quiche-Lorraine

Süsse Häppchen**Fr. 2.90 / Stk.**

- Midi-Pâtisserie assortiert (Carac, saisonale Törtli, Paris-Brest)
- Canelé (kleines französisches Gebäck, mit Rum und Vanille aromatisiert)
- Panna Cotta mit Himbeer-Coulis
- Mousse-Duo
- Mini-Crème-Brûlée
- Saisonale Fruchtspiessli mit Pistazien
- Cannoli (sizilianische Spezialität)

Catering Services
Genossenschaft Migros Basel
Ruchfeldstr. 15
CH-4142 Münchenstein

Telefon +41 (0)58 575 57 50
Fax +41 (0)58 575 54 35
catering-services@migrosbasel.ch
www.catering-services-migros.ch/basel

Stellen Sie sich Ihren Apéro zusammen mit unseren Apéro-Beispielen ab 20 Personen:

Apéro Classic **Fr. 11.30 pro Person**

2 kalte Häppchen, 1 Spiess, 1 kaltes Häppchen Premium

Apéro Standard **Fr. 15.30 pro Person**

2 kalte Häppchen, 1 Spiess, 1 kaltes Häppchen Premium, 2 warme Häppchen

Apéro Riche **Fr. 22.80 pro Person**

3 kalte Häppchen, 1 Spiess, 2 warme Häppchen, 1 warmes Häppchen Premium, 1 Küchlein,
1 süsses Häppchen

Apéro Deluxe **Fr. 34.50 pro Person**

2 kalte Häppchen, 2 kalte Häppchen Premium, 2 Spiesse, 1 warmes Häppchen, 2 warme Häppchen
Premium, 1 Suppe, 2 süsse Häppchen

Gerne offerieren wir Ihnen Service, Gedeck und Transport separat. Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Offerte. Alle Preise in Fr. inkl. MwSt. / Preisänderungen vorbehalten.

Unsere Empfehlungen für Ihre Apéro-Planung

Damit Sie Ihren Apéro mit den richtigen Mengen planen können, zeigen wir Ihnen gerne die Möglichkeiten vom einfachen Auftakt bis zur vollwertigen Mahlzeit und mit wieviel Stück Sie pro Person rechnen sollten:

Fingerfood Starter – kleine Häppchen zur Begrüssung der Gäste

Als kulinarischen Auftakt zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir Fingerfood-Spezialitäten in mundgerechten Häppchen. Beim Starter kalkulieren wir 3-4 Stück pro Person.

Fingerfood Snack – für den kleinen Hunger

Diese beliebte Präsentationsform des Caterings empfehlen wir für Einweihungsfeiern, Konferenzpausen und private Anlässe. Dabei werden kleine Köstlichkeiten auf dem Buffet oder als Flying Food angeboten.

Die Auswahl des Fingerfoods sollte kalte, warme und süsse Kreationen beinhalten. 7-8 Stück pro Person sind dabei ein guter Richtwert.

Fingerfood Buffet oder Flying Menu – die vollwertige Mahlzeit

Wird für einen Anlass eine vollwertige Verpflegung gewünscht, empfehlen wir unser Fingerfood Buffet oder unser Flying Menu.

Beim **Fingerfood Buffet** werden die Speisen am Buffet perfekt in Szene gesetzt und Ihre Gäste können sich selbständig bedienen.

Beim **Flying Menu** reiht unsere Servicecrew die gewünschten Speisen im «Dreivierteltakt» in den Veranstaltungsablauf ein: Raffinierte Vorspeisen, pikante Süsschen, leichte Zwischengerichte, heisse Hauptgänge und verführerische Desserts lassen dabei keine Wünsche offen.

Stilvoll angerichtet können Sie die Speisen unkompliziert auch mit Gabel und Löffel geniessen – eine klassische Menüfolge in bewegender Form.

Beim Fingerfood Buffet und beim Flying Menu garantiert eine Auswahl von 10-15 Gaumenfreuden pro Person ein Feuerwerk für die Sinne.