

Unsere Apéroangebote in Zusammenarbeit mit

bisskid.

bisskid AG, Baselstrasse 71, 4142 Münchenstein

Die nachfolgenden Preise verstehen sich „alles inklusive“, d.h. 8% MwSt. sowie alle Personal- und Materialkosten (insbesondere Stehtische, Tischwäsche, Gläser/Geschirr/Besteck) und der Transport sind in den Preisen enthalten.

Angebot rustikal

Variante I: Kleine Hauptgänge im Flying Dinner Stil

Wählen Sie bitte zwei verschiedene Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 24.50

Variante II: Apéro riche

Wählen Sie bitte drei verschiedene Häppchen und zwei Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 33.50

Auswahl

Häppchen

(immer zwei Einheiten pro gewähltes Häppchen)

- Kleine Quiche Lorraine mit Speck und Lauch
- Kleine Fleischküchlein mit Reibkäse
- Basler Hackbällchen mit Mama's Tomatensugo
- Kleines Wurstweggli
- Hausgemachte Schinkengipfeli
- Mini Bagel mit Alpkäse, frischer Gurke, Kopfsalat und Honigsenf
- Focaccia gefüllt mit Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Basilikumpesto
- Mit Ritz-Crackers panierte Pouletstreifen auf bisskid's BBQ Sauce
- Knusprige Blätterteigkrapfen mit dreierlei Käse
- Zanderknusperli mit Bauernmayonnaise und Kresse
- Gebratene Auberginenröllchen mit gesalzenem Ricotta und Zitronenzesten
- Kleine Thon-Silserli mit Frühlingszwiebeln und Rucola

Hauptgänge

- Brasato al ragù in Unser Bier geschmort auf Kartoffelstampf mit brauner Butter und Rosmarin Cremolata
- Hausgemachter Hackbraten mit Senfrahmsauce auf Kartoffelpüree
- Penne alla norma mit Chorizo, Auberginen, Kirschtomaten und frischem Rucola
- Pouletbrüstli mit Rohschinken und Scamorza auf Tomatenrisotto mit frischem Spinat
- Waldpilzrisotto mit Ricotta und Salbei
- Gebratener Fleischkäse auf Kartoffelsalat und bisskid's Honigsenf
- Kalbsfrikadelle auf Mascarponepolenta und Zwiebelconfit
- Kleine Salsiccia auf Kartoffelwürfel mit getrockneten Tomaten
- Rindhufstreifen Stroganof mit Sauerrahm auf Wildreis
- Fusilli mit Speck, frischem Lauch, Mascarpone und schwarzem Pfeffer

Angebot classique

Variante I: Kleine Hauptgänge im Flying Dinner Stil

Wählen Sie bitte zwei verschiedene Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 32.50

Variante II: Apéro riche

Wählen Sie bitte drei verschiedene Häppchen und zwei Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 41.50

Auswahl

Häppchen

(immer zwei Einheiten pro gewähltes Häppchen)

- Kleine Quiche Lorraine mit Speck und Lauch
- Kleine Fleischküchlein mit Reibkäse
- Basler Hackbällchen mit Mama's Tomatensugo
- Kleines Wurschtweggli
- Hausgemachte Schinkengipfeli
- Mini Bagel mit Alpkäse, frischer Gurke, Kopfsalat und Honigsenf
- Focaccia gefüllt mit Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Basilikumpesto
- Mit Ritz-Crackers panierte Pouletstreifen auf bisskid's BBQ Sauce
- Knusprige Blätterteigkrapfen mit dreierlei Käse
- Zanderknusperli mit Bauernmayonnaise und Kresse
- Gebratene Auberginenröllchen mit gesalzenem Ricotta und Zitronenzesten
- Kleine Thon-Silslerli mit Frühlingszwiebeln und Rucola

Hauptgänge

- Rindshohrückensteak mit bisskid's Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Peperonata
- Kalbssteak vom Grill mit frischem Waldpilzragout und Rosmarinkartoffeln
- Kalbs-Involtini mit Spinat und Ricotta, Safranrisotto und Thymianschaum
- Lammcarré mit Balsamicojus, hausgemachten Malfatti und gegrillten Zucchini
- Sautierte Schweinsfiletmedaillons auf Waldpilzrisotto und weissem Speckschaum
- Wolfsbarschfilet auf Sellerie-Risotto und Zitronenschaum
- Entrecôte mit Kräuterkruste auf Bramata Polenta mit Taleggio
- Kleines Kalbs Cordonbleu auf hausgemachtem Kartoffelpüree und Preiselbeerchutney
- Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Kräutern und knuspriger Röschi
- Gebratener Lachswürfel auf Jasmin Reis mit Limetten-Schnittlauch Butter

Dessertauswahl (optional zu Angebot rustikal und classique)

Wählen Sie bitte zwei verschiedene Desserteinheiten aus:

- Schokoladen Moelleux mit Mandeln
- Sauerrahm Panna cotta mit Kirschenkompott
- Crème brûlée mit Bourbon Vanille und Hagenbutte
- Oma's Caramelcrème mit gebrannten Mandeln
- Schokoladenmousse mit Heidelbeerconfit
- Läckerlimousse mit eingelegten Rotweinzwetschen

Preis pro Person: CHF 7.00