

## 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 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-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*