

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 25.50

Variante II: Apéro riche

Wählen Sie bitte drei verschiedene Häppchen und zwei Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 34.50

Auswahl

*Häppchen (identisch bei „rustikal“ und „classique“)
 (immer zwei Einheiten pro gewähltes Häppchen)*

Kleine Quiche mit Wirsing und Rauchspeck
 Kleine Fleischküchlein mit Reibkäse und Kräutern
 Basler Hackbällchen mit Mama's Tomatensugo
 Mini Pitta gefüllt mit Hackfleisch und Gurkenquark
 Vitello tomato Cracker mit Kräuteröl
 Hausgemachte Schinkengipfeli
 Mini Weggli mit Alpkäse, frischer Gurke, Kopfsalat und Honigsenf
 Focaccia gefüllt mit Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Basilikumpesto
 Mit Ritz-Crackers panierte Pouletstreifen auf bisskids BBQ Sauce
 Knusprige Blätterteigkräpfen mit dreierlei Käse
 Zanderknusperli mit Bauernmayonnaise und Kresse
 Mais-Arancini mit Tomaten-Frischkäse Kern
 Mini Silserli mit Thonmousse, eingelegten Zwiebeln und Salat

Hauptgänge

Brasato al ragù in Unser Bier geschmort auf Kartoffelstampf mit beurre noisette und Rosmarin
 Kleine Salsiccia auf Kartoffelwürfel und geräucherter Zwiebelcrème
 Hausgemachter Hackbraten mit Senfrahmsauce auf Kartoffelpüree
 Pouletinvoltini mit Rohschinken und Taleggio auf Tomatenrisotto
 Pulled pork mit Kartoffelslices und gebratenem Kohlgemüse
 Rindhufstreifen Stroganof mit Sauerrahm auf Wildreis
 Gebratener Fleischkäse mit bisskids Honigsenf und Kartoffelsalat
 Kalbsfrikadelle mit Kräutersenf und gratinierten Polentaschnitten
 Kürbisrisotto mit Mascarpone und Thymian
 Fusilli mit gebratenen Pilzen, Lauch, schwarzem Pfeffer und gereiftem Parmesan
 Penne alla norma mit Chorizo, Auberginen, Kirschtomaten und frischem Rucola

Angebot classique

Variante I: Kleine Hauptgänge im Flying Dinner Stil

Wählen Sie bitte zwei verschiedene Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 33.50

Variante II: Apéro riche

Wählen Sie bitte drei verschiedene Häppchen und zwei Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 42.50

Auswahl

*Häppchen (identisch bei „rustikal“ und „classique“)
(immer zwei Einheiten pro gewähltes Häppchen)*

Kleine Quiche mit Wirsing und Rauchspeck

Kleine Fleischküchlein mit Reibkäse und Kräutern

Basler Hackbällchen mit Mama's Tomatensugo

Mini Pitta gefüllt mit Hackfleisch und Gurkenquark

Vitello tonnato Cracker mit Kräuteröl

Hausgemachte Schinkengipfeli

Mini Weggli mit Alpkäse, frischer Gurke, Kopfsalat und Honigsenf

Focaccia gefüllt mit Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Basilikumpesto

Mit Ritz-Crackers panierte Pouletstreifen auf bisskids BBQ Sauce

Knusprige Blätterteigkrapfen mit dreierlei Käse

Zanderknusperli mit Bauernmayonnaise und Kresse

Mais-Arancini mit Tomaten-Frischkäse Kern

Mini Silserli mit Thonmousse, eingelegten Zwiebeln und Salat

Hauptgänge

Rindshohrückensteak mit bisskids Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Pepperonata

Kalbssteak vom Grill mit Portweinjus, Rosmarinkartoffeln und Schmortomaten

Kalbsinvoltni mit Spinat, Ricotta und Safranrisotto

Lammcarré mit Balsamicojus, hausgemachten Malfatti und gegrillten Zucchini

Sautierte Schweinsfiletmedaillons mit weissem Speckschaum und Waldpilzrisotto

Wolfsbarschfilet mit Rotwein beurre blanc, Gewürzreis und Blattspinat

Entrecôte mit Käuterkruste auf Bramata Polenta

Kleines Kalbs Cordonbleu mit Preiselbeerchutney und hausgemachtem Kartoffelpüree

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Kräutern und knuspriger Röschi

Gebratener Lachswürfel amit Limetten-Pfefferbutter und Jasmin Reis

Zanderfilet mit Rauchspeck und Wirsing-Kartoffelgemüse

Polenta-Arancini mit Haselnuss und Crema di Fontina

Gebratener Federkohl mit Cranberrychutney und Safranquinoa

Getrüffelter Blumenkohl-Risotto und gerösteten Walnüssen

Dessertauswahl (optional zu Angeboten „rustikal“ und „classique“)

Wählen Sie bitte zwei verschiedene Desserteinheiten aus:

Apple-Cinnamon-Pie im Weckglas

Mandel-Hefeschnecke mit Ahornsirup

Karamellisierte Apfelrosen

Basler Schokoküchlein mit Kirschfrosting

Snickers-Arancini

Passionsfruchttarte mit gebranntem Baiser

Schokoladenmousse mit Heidelbeerconfit

Klassische Cookies mit Schokolade und Mandeln

Sauerrahm Panna cotta mit Kirschkompott und Mandelkrokant

Preis pro Person: CHF 7.00