

## Unsere Apéroangebote in Zusammenarbeit mit

# bisskid.

bisskid AG, Baselstrasse 71, 4142 Münchenstein | [www.bisskid.com](http://www.bisskid.com)

Die nachfolgenden Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt. sowie inklusive Personal- und Materialkosten (insbesondere Stehtische, Tischwäsche, Gläser/Geschirr/Besteck) und Transport. Zusätzlich zu den unten genannten Preisen fällt eine Logistikaufschlag seitens Theater Fauteuil in Höhe von CHF 1.50 pro Gast resp. mindestens CHF 100.00 pro Auftrag an (zzgl. 8.1% MwSt.).

### Variante I: Kleine Hauptgänge im Flying Dinner Stil

*Wählen Sie bitte zwei verschiedene Hauptgänge aus.*

*Preis pro Person: CHF 29.00*

### Variante II: Apéro riche (Häppchen und kleine Hauptgänge)

*Wählen Sie bitte drei verschiedene Häppchen und zwei Hauptgänge aus.*

*Preis pro Person: CHF 39.00*

*Auf Wunsch sind drei kleine Hauptgänge für einen Aufpreis von CHF 5.00 pro Gast möglich (bei unveränderter Gesamtmenge an Essen).*

#### **Häppchen**

##### *Kalt:*

Basler Brot Schnittli mit Krustenbraten, Zwiebelconfit & Dijonaise

Crostini "vitello tonnato" mit frittierten Kapern

Taco mit pulled pork vom Freilandsäuli, Gurkenpickles & BBQ Sauce

Brioche mit Bergkäse vom Passwang, Tomate & Honigsenf

Randenhumus mit süss-saurem Apfel & Knusperbrot

##### *Warm:*

Bratwurst auf Riesencroûton & scharfem Senf

Meatballs mit sugo rustico & gereiftem Sbrinz

Crispy Pouletwürfel von der Legehennen & spicy Cocktailsauce

Mini Quiche mit Lauch & Pfifferlingen

Knusprige Raclette Kugel

Knusprige Zander bites mit Merrettich Dip

#### **Hauptgänge**

##### *Fleisch:*

Gebratener Fleischkäse mit bisskid's Honigsenf & Kartoffelsalat

Rindshuftstreifen Stroganoff mit Peperoni, Sauerrahm & Wildreis

Entrecôte mit Rotweinjus, Gartenbohnen & Gratin Dauphinois

Filetmedaillon vom Freilandsäuli mit Speckjus, Schmortomaten & Spätzli

Kleines Cordon bleu mit Preiselbeerchutney & hausgemachtem Kartoffelpurée

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Kräutern & knuspriger Rösti

##### *Fisch:*

Zanderfilet mit Rauchspeck & Wirsing-Kartoffelgemüse

Nordkap Felchen mit Cidrejus, cremigem Spinat & Pommes nouvelle

Gebratener Lachswürfel Basler Art mit Röstzwiebeln & Schnittlauchkartoffeln

##### *Vegi:*

Kürbisrisotto mit Crème fraîche, Thymian & Baselbieter Käse

Pasta mit gebratenen Pfifferlingen, Lauch, schwarzem Pfeffer & gereiftem Gruyère

Gebratene Spätzli mit Wirsing, Birne & knusprigem Buchweizen

Getrüffeltes Blumenkohlrisotto mit gerösteten Walnüssen

### **Dessertauswahl (optional)**

*Wählen Sie bitte zwei verschiedene Desserteinheiten aus:*

bisskid's Schokoküchlein  
Knusprige Apfeltarte mit Zimt  
Schokoladenmousse mit Caramel & Fleur de sel  
Tartelette au citron mit gebrannter Meringue  
Sauerrahm Panna cotta mit Kirschenkompott & Mandelkrokant  
Crème brûlée mit Birnelli  
New York Cheesecake im Glas mit Cranberries

*Preis pro Person: CHF 7.00*

*In der Vorfasnachtszeit, d.h. ab Anfang Jahr bis zur Fasnacht, bieten wir zudem an:*

### **Fasnachts-Apéro**

Mini Käs-und Zübelwaihe  
Kleine Wurst-Käs-Salat mit Kräuter & Radiesli  
Eierbrötli mit Saffre-Mayonnaise & Pumperniggel  
Lachknusperli mit Meerrättichmayonnaise  
Mehlsuppe mit Sbrinzpulver im Shotglas  
Basler Haggbälleli mit siessem Moschtsenf  
  
Kalbsfrikadelle mit Rotwyjus & husgmachtem Händöpfelstogg  
Ankeknöpfli mit Öpfelwürfeli, Röschtzübele & Riibkäs  
  
Kleini Schenkeli mit Zimmetzucker  
Läckerli Panna cotta mit Kirsikompott & Meringue

*Preis pro Person: CHF 45.00*