Unsere Apéroangebote in Zusammenarbeit mit

bisskid..

bisskid AG, Baselstrasse 71, 4142 Münchenstein | 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 Logistikpauschale seitens Theater Fauteuil in Höhe von CHF 1.50 pro Gast resp. mindestens CHF 100.00 pro Auftrag an (inkl. 8.1% MwSt.). Die Mindestgästepersonalzahl beträgt 20. Dieses Angebot ist für eine Apérodauer von ca. 90 Minuten ausgelegt (bei deutlich längerer Apérodauer werden seitens bisskid Personalkosten verrechnet).

Variante I: Kleine Hauptgänge im Flying Dinner Stil

Wählen Sie bitte zwei verschiedene Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 32.00

Variante II: Apéro riche (Häppchen und kleine Hauptgänge)

Wählen Sie bitte drei verschiedene Häppchen und zwei Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 42.00

Auf Wunsch sind drei kleine Hauptgänge für einen Aufpreis von CHF 6.00 pro Gast möglich (bei unveränderter Gesamtmenge an Essen).

Häppchen

Kalt:

Schnittli mit Baselbieter Rauchfleisch, Cornichons Relish & Dijonaise

Taco mit pulled pork vom Freilandsäuli, Röstknoblauch & BBQ Sauce

Fastenwähe mit Passwang Mutschli, Salat & salziger Senfbutter

Röstbrot mit Ei, Quark & Schnittlauch

Blini mit Graved Lachs, Radieschen & Crème fraîche

Brioche mit Rauchforelle, Zwiebelconfit & Apfelkapern

Warm:

bisskid's Schinkengipfeli

Hackbällchen mit bisskid's Ajvar

Tartine à la Flammkueche mit Speck oder Pilzen

Kleines Spinatküechli

Knusprige Raclette Kugel mit Apfelsenf

Zanderknusperli mit Meerrettich Dip

Hauptgänge

Fleisch:

Hackbraten mit Senfrahmsauce, Röstgemüse & Kartoffelstampf

Rindshuftstreifen Stroganoff mit Peperoni, Sauerrahm & Wildreis

Tagliata vom Weiderind mit Ueli Bier Jus, Gartenbohnen & Gratin Dauphinois

Salimbocca mit Marsala-Jus, Schmortomaten & Rosmarin-Kartoffeln

Kleines Cordon bleu's mit Preiselbeerchutney & breiten Nudeln

Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmli, Schmorrüebli & Spätzli

Fisch:

Zanderfilet mit Basler Saucisson & Wirsing-Kartoffelgemüse

Gebratene Eglifilets mit Beurre rouge, Spinat & Pommes nouvelle

Gebratener Lachswürfel Basler Art mit Röstzwiebeln & Schnittlauchkartoffeln

Vegi:

Steinpilzrisotto mit Spinat, Mascarpone & Salbeibutter

Pasta mit gebratenen Auberginen, Tomaten, Röstknoblauch & Pecorino

Pizokel mit Wirsing, Birne & Milch-Käsesauce

Äplermakronen mit Röstzwiebeln & selbstgemachtem Apfelmus

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

Quarkkuchen im Glas mit Cranberries & Vanille

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 Ziibelewaihe

Mehlsuppe mit Käspulver

Kleine Wurscht-Käs-Salat mit Kräuter & Radiesli

Eierbrötli mit Saffre-Mayonnaise & Pumperniggel

Lachknusperli mit Meerrättichmayonnaise

Basler Haggbälleli mit siessem Moschtsenf

Kalbsfrikadelle mit Rotwyyjus & hussgmachtem Händöpfelstogg

Anekknöpfli mit Öpfelwürfeli, Röschtziible & Riibkäs

Kleini Schenkeli mit Zimmetzucker

Läckerli Panna cotta mit Kirsikompott & Meringue

Preis pro Person: CHF 45.00