

Unsere Apéroangebote in Zusammenarbeit mit

bisskid.

bisskid AG, Baselstrasse 71, 4142 Münchenstein

Die nachfolgenden Preise verstehen sich inklusive 7.7% 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 Fr. 1.50 pro Gast resp. mindestens Fr. 100.00 pro Auftrag an.

Angebot rustikal

Variante I: Kleine Hauptgänge im Flying Dinner Stil

Wählen Sie bitte zwei verschiedene Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 24.00

Variante II: Apéro riche

Wählen Sie bitte drei verschiedene Häppchen und zwei Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 33.00

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 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 32.00

Variante II: Apéro riche

Wählen Sie bitte drei verschiedene Häppchen und zwei Hauptgänge aus.

Preis pro Person: CHF 41.00

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
- Kalbsinvoltini mit Spinat, Ricotta und Safranrisotto
- Lammcarré mit Balsamicojus, hausgemachten Malfatti und gegrillten Zucchini
- Sautierte Schweinsfiletmedaillons mit Weissm 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 mit 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 6.00