Tabourettli Fauteuil Kaisersaal

DIE RASSER-THEATER AM SPALENBERG

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 (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 Legehenne & 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

Filetmedailllon vom Frailandsäuli 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, crèmigem 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

Getrüffelter 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 Birnell
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 Ziibelwaihe
Kleine Wurscht-Käs-Salat mit Krüter & Radiesli
Eierbrötli mit Saffre-Mayonnaise & Pumperniggel
Lachknusperli mit Meerrättichmayonnaise
Mehlsuppe mit Sbrinzpulver im Shotglas
Basler Haggbälleli mit siessem Moschtsenf

Kalbsfrikadelle mit Rotwyyjus & husgmachtem Härdöpfelstogg
Ankeknöpfli mit Öpfelwürfeli, Röschtziibele & Riibkäs

Kleini Schenkeli mit Zimmetzucker
Läckerli Panna cotta mit Kirsikompott & Meringue

Preis pro Person: CHF 45.00