

## Apérohäppchen

### Ideenauswahl von vegetarischem Fingerfood

Marinierte Oliven und Apfelkapern  
Hummus mit Fladenbrot  
Gegrillte Peperonistreifen mit Rosmarin  
Gemüsestreifen mit verschiedenen Dips  
Mozzarellini in getrockneter Tomate  
Weisse Bohnen an Kräutervinaigrette

Parmesanhäppchen mit Baguette  
Spinat-Ricottaroulade mit Meerrettichschaum  
Artischockenherzen mit Zitrone  
Manchego in Estragonmarinade  
Gefüllte Auberginenröllchen mit Steinpilzen  
Taboulé (Couscoussalat) im Gläsli  
Orientalischer oder mediterraner Linsensalat

Blätterteigkräpfchen mit Spinat und Feta  
Vegetarische Frühlingsröllchen mit Sweet and Sour Sauce  
Tortilla de Patatas (spanische Kartoffelomelette)  
Orientalisch gefüllte Weinblätter mit Reis dazu Tsaziki  
Gefüllte Zucchini mit Ricotta und Kräutern  
Marinierte Raviolini mit Basilikum

Verschiedene kalte und warme Suppen im Gläsli  
(Auswahl siehe Menüvorschläge)

### Mit Fleisch oder Fisch

Salumi von der Fleischmaschine mit Focaccia  
Rohschinkenröllchen mit frischem Geissenkäse  
Gebratene Hackfleischbällchen  
Geräuchte Entenbrust auf Honigmelone  
Pouletspiesschen mit Erdnusssauce  
Vitello tonnato Röllchen mit Kapern  
Chorizoröllchen mit Oliven

Ceviche, roh marinierter Fisch mit Chili,  
Koriander und Limette im Gläsli  
Thun- und Lachssashimi im Porzellanlöffel  
Marinierte Sardellen nach ligurischer Art mit Olivenöl  
Lachstatar mit Avocado im Gläsli  
Zuchiniröllchen mit Rauchlachs  
Verschiedene Crostini mit Käse, Tomaten, Lachs,  
Oliven und Rohschinken

### Der etwas andere Fingerfood auf dem Holzbrett serviert

Sprinz, Salametti, Salsiz, Crudités, Hummus, Tomaten- und  
Olivenpaste mit knusprigem Stangenbrot zum selber schneiden