





**Unsere Apéro-Igel mit ca. 100 MINI-Spiessli:**

• Antipasti-Spiessli-Igel	ca.1.500 kg	100g	<u>Fr. 7.50</u>
• Rustico-Spiessli-Igel	ca.1.500 kg	100g	<u>Fr. 6.50</u>
• Rohschinken-Melonen-Spiessli-Igel	ca.1.800 kg	100g	<u>Fr. 5.90</u>
• Tomaten-Mozzarella-Spiessli-Igel	ca.2.200 kg	100g	<u>Fr. 5.90</u>

**Unsere warmen Apéro-Spezialitäten:**

**Blätterteig-Gebäck**

• Konfekt, pro 100g	<u>Fr. 7.00</u>
• Mini-Schinkengipfel	<u>Fr. 2.50</u>
• Mini-Wienerli im Käseteig,	<u>Fr. 2.20</u>
• Mini-Brät-Krapfen	<u>Fr. 2.20</u>

• Metzgerpraliné m. pikanter Sauce	<u>Fr. 1.80</u>
• Mini-Kalbfleischburger mit Dip-Sauce	<u>Fr. 1.80</u>
• Lammkoteletten von Racks mit Knoblisauce	<u>Fr. 3.00</u>
• Poulet-Apéroflügeli mit Cocktailsauce	<u>Fr. 2.00</u>
• Spare-rib Schweins-Rippli grilliert	<u>Fr. 1.50</u>
• Mini-Satay-Spiessli (Poulet und Schwein, mild bis pikant+Sauce)	<u>Fr. 2.50</u>
• Jägerbraten *Kern*-Häppchen	<u>Fr. 2.50</u>

Knobli-Brötli knusprige Parisette-Scheiben mit Kräuter-Knobli-Aufstrich	<u>Fr. 1.30</u>
Crostini-Brötli feiner Gourmetbrät-Aufstrich	<u>Fr. 1.80</u>
Bruschetta mit Pilz oder Tomaten-Peperoni-Aufstrich	<u>Fr. 1.40</u>

• Chips nature und Salz	} (gr. Sack) in Reserve (werden zurückgenommen!)	<u>Fr. 7.00</u>
• Erdnüssli gesalzen 500g		<u>Fr. 5.50</u>
• Salzstengeli 250g		<u>Fr. 4.50</u>

**Fruchtig-süsse Ecke**

• Früchteplatte gemischt , ganze Früchte (nach Saison),	pro 100g	<u>Fr. 1.20 - 1.50</u>
• Früchte-Stückli mundgerecht geschnitten, genussfertig,	pro 100g	<u>Fr. 4.90</u>
• Früchte-Mini-Spiessli 60g, gluschtig aufgesteckt,	pro 100g	<u>Fr. 6.20</u>
• Früchte-Spiessli 120g, gluschtig aufgesteckt,	pro 100g	<u>Fr. 6.20</u>

**Unsere passende Getränke-Auswahl:**

• Mont-sur-Rolle, VD	5 dl	<u>Fr. 9.50</u>
• Fechy, VD	5 dl	<u>Fr. 11.50</u>
• Weisswein „New Age“ Malv./Sauv.bl, fruchtig, süffig 7.5 dl (Arg.)		<u>Fr. 14.50</u>
• „Herbstgold“ Riesling&Silvaner, lieblich 7.5 dl (Rutishauser, TG)		<u>Fr. 14.00</u>
• Heida Gletscherwein weiss, eher trocken 7.5 dl (Chanton, VS)		<u>Fr. 23.50</u>
• Prosecco di Valdobbiadene, extra brut, 7.5 dl (Pavin, Italien)		<u>Fr. 18.50</u>
• Orangensaft „Granini“ 1lt		<u>Fr. 6.00</u>
• Mineralwasser „Elmer“ 1.5lt		<u>Fr. 4.50</u>
• Mineralwasser Süssgetränke 1.5lt		<u>Fr. 5.00</u>
• Adler Bräu Spezli/ Adler Pfiff		<u>Fr. 2.50</u>



**Teller und Gläser.**

- Teller klein 19cm, weiss, Porzellan
- Weissweingläser
- Rotweingläser
- Papier-Servietten
- Karton-Pappteller

zum Einheitspreis

**Fr. 0.80/ Stk**

**inkl. Reinigung**

Fr. 0.05

Fr. 0.05

**Infrastruktur**

- Steh-Tische rund (Metall)
- passende Tischtücher in weiss
- Festbank-Garnituren 220cm (1Tisch/2 Bänke)

Fr. 25.00

Fr. 6.00

Fr. 18.00

**Personal**

Personalaufwand für Service, Pflege des Apéro-Buffets und Aufräumen stellen wir gerne zur Verfügung. Den Zeitaufwand vor Ort sowie für Hin- und Retourfahrt verrechnen wir pro Stunde/Personal nach Aufwand.

**Fachpersonal** Service und Buffet

Fr. 69.00

Aufgeführte Preise verstehen sich **excl.** 8% Mwst

Wir garantieren Ihnen eine qualitativ einwandfreie und zuverlässige Lieferung. Gerne würden wir Sie und Ihre Gäste mit unseren Häppchen kulinarisch verwöhnen und freuen uns auf Ihren Auftrag.

Kern Metzgerei & Spezialitäten

Urs Kern