

## Apéro-Häppchen

Ob Geburtstag, Kunden-Event, Vernissage oder Vereinsanlass, mit einem feinen Apéro starten Sie Ihren Anlass in einem gemütlichen, ungezwungenen Rahmen:

Für einen solchen Apéro haben wir eine Auswahl an verschiedenen kleinen, feinen Häppchen zusammengestellt:

- **Canapée garniert**

Aufschnitt, Schinken, Salami	halb	<u>Fr. 2.80</u>
	ganz	<u>Fr. 3.90</u>
Braten, Lachs, Tatar	halb	<u>Fr. 3.40</u>
	ganz	<u>Fr. 4.10</u>
  
- **Zigerbrötli garniert**

	halb	<u>Fr. 2.90</u>
	ganz	<u>Fr. 4.10</u>
  
- **Versch. gefüllte Mini-Laugenbrötli**

Weichkäse, Hartkäse, Trockenfleisch		<u>Fr. 2.90</u>
-------------------------------------	--	-----------------
  
- **Versch. gefüllte Mini-Zöpfli**

Aufschnitt, Schinken, Salami, Käse		<u>Fr. 2.90</u>
------------------------------------	--	-----------------
  
- **Versch. gefüllte Mini-Brötli**

Fleischkäse, Aufschnitt, Schinken, Salami, Rohschinken		<u>Fr. 2.80</u>
--	--	-----------------
  
- **Gemüse-Dip-Becherli**

mit 3 verschiedenen Saucen	Portion 100g	<u>Fr. 3.50</u>
----------------------------	--------------	-----------------
  
- **Grisini-Stengel**

mit Bündnerfleisch und Rohschinken	pro Stück	<u>Fr. 1.50</u>
------------------------------------	-----------	-----------------
  
- **Glarner-Birnbrot-Scheiben**

mit Butter	pro Stück	<u>Fr. 1.20</u>
------------	-----------	-----------------
  
- **Riesensandwiches ca. 60 cm:**

aus Rustico- oder hellem Parisette-Teig		
mit Tomaten, Eier, Salat, Gurken und feinen Saucen		
- Fleischkäse, Brie- oder Halbhartkäse, Tomaten-Mozzarella		<u>Fr. 32.00</u>
- Salami, Schinken, Trutenbrust, Schweinsbraten		<u>Fr. 37.00</u>
- Rohschinken, Mostbröckli, Bündnerfleisch, Rauchlachs		<u>Fr. 42.00</u>
  
- **Apéro-Igel mit ca. 60-80 MINI-Spiessli:**

Antipasti-Spiessli-Igel	à 30g, ca. 1.500 kg	100g	<u>Fr. 7.50</u>
Rustico-Spiessli-Igel	à 60g, ca. 1.500 kg	100g	<u>Fr. 6.50</u>
Rohschinken-Melonen-Spiessli-Igel	à 45g, ca. 1.800 kg	100g	<u>Fr. 6.90</u>
Tomaten-Mozzarella-Spiessli-Igel	à 60g, ca. 2.400 kg	100g	<u>Fr. 5.90</u>

- **Fruchtig-süsse Ecke**
  - Früchteplatte gemischt, ganze Früchte (nach Saison) 100g Fr. 1.20 - 1.50
  - Früchte-Stückli, mundgerecht geschnitten, genussfertig 100g Fr. 4.90
  - Früchte-Mini-Spiessli, 50g, gluschtig aufgesteckt 100g Fr. 6.80
  - Früchte-Spiessli, 140g, gluschtig aufgesteckt 100g Fr. 6.20
- 

### **Versch. Fleisch- und Apéro-Platten**

Folgende Platten-Auswahl stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen. Der Preis variiert nach Zusammenstellung:

- Lachs und geräucherte Forellenfilets auf Platte garniert ab Fr. 12.00/ Pers.
  - Terrine-/Pasteten-Platte ab Fr. 12.00/ Pers.  
mit Sauce Cumberland und Meerrettichschaum
  - Trockenfleisch-Platte ab Fr. 14.00/ Pers.
  - Aufschnitt-Platte ab Fr. 9.00/ Pers.
  - Antipasti-Platte gemischt ab Fr. 4.50/ 100g  
versch. Oliven, Trockentomaten, gefüllte Peperoncini etc.
- 

### **Unsere warmen Apéro-Spezialitäten:**

#### **Blätterteig-Gebäck**

- Mini-Schinkengipfeli Fr. 2.50
- Mini-Wienerli im Käseteig Fr. 2.20
- Mini-Brät-Krapfen Fr. 2.20
- Metzgerpraliné mit pikanter Sauce Fr. 1.80
- Mini-Kalbfleischburger mit Dip-Sauce Fr. 1.80
- Poulet-Apéroflügeli mit Cocktailsauce Fr. 2.00
- Mini-Satay-Spiessli (Poulet und Schwein), mild bis pikant, mit Sauce Fr. 3.50
- Jägerbraten „Kern“-Häppchen Fr. 2.50
- Knobli-Brötli (knusprige Parisette-Scheiben mit Kräuter-Knobli-Mix) Fr. 1.30
- Crostini-Brötli mit Gourmetbrät-Aufstrich Fr. 1.80
- Bruschette mit Tomaten-Peperoni-Aufstrich Fr. 1.40

#### **Wurstli-Apéro, heiss, nach Saison**

- Wienerli, Schweinswurstli, Bockwurstli, Pfefferwurstli à 30g mit versch. Senf und Tischbrötli gemischt Fr. 8.50/ Pers.

#### **Grill-Wurstli \*Minis\* (vor Ort gegrillt)**

- Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Cervelats, Alpkäsewurstli, Pfefferwurstli à 50g mit Grillsaucen und Tischbrötli gemischt Fr. 8.90/ Pers.
- 

#### **Zum Knabbern**

- Chips Salz und Paprika Fr. 7.00
- Erdnüsse gesalzen 500g Fr. 5.50
- Salzstängeli 250g Fr. 4.50

### **Desserts**

- Glarner Pastete am Meter (halb/halb Zwetschgen und Mandeln) Fr. 48.00
- (60cm=10 Portionen)
- Schwarzwälder-Tortenstück Fr. 4.80
- Erdbeer-Tortenstück (saisonal) Fr. 5.50
- Glarner-Berggeist-Tortenstück Fr. 5.50
- Früchte-Tortenstück Fr. 4.80

### **Mini-Desserts** (im Weckglas oder Becherli)

- Fruchtsalat Fr. 2.80
- Schoggi-Mousse Fr. 2.80
- Brännli-Crème Fr. 2.80
- Waldbeer-Mousse Fr. 2.80
- Caramelköppli Fr. 2.80
- Panna cotta Fr. 2.80
- Crème-Schnitte Fr. 2.80
- Schoggi-Chuechä Fr. 2.80

---

### **Unsere passende Getränke-Auswahl**

- Pinot Grigio IGT La Torre, I 5 dl Fr. 9.50
- Saint-Saphorin AOC J&M Dizerens, CH 5 dl Fr. 12.50
- Weisswein „New Age“ Malv./Sauv.bl, fruchtig, süffig(Arg.) 7.5 dl Fr. 15.50
- Bianco di Custoza DOC CampoReale, I 7.5 dl Fr. 13.50
- Féchy Filet d'Or AOC La Cote Bolle, CH 7.5 dl Fr. 17.00
- Prosecco Terredirai Extra Dry DOC, I 7.5 dl Fr. 13.50
  
- Orangensaft „Granini“ 1lt Fr. 6.00
- Mineralwasser „Elmer“ 1.5lt Fr. 4.50
- Süssgetränke 1.5lt Fr. 5.00
- Adler Bräu Spezli/ Adler Pfiff 3 dl Fr. 2.50

---

### **Teller und Gläser** (inkl. Reinigung)

- Teller klein 19cm, weiss, Porzellan Fr. 0.80
- Weissweingläser Fr. 0.80
- Rotweingläser Fr. 0.80
  
- Papier-Servietten Fr. 0.05
- Karton-Pappteller Fr. 0.05

---

### **Infrastruktur**

- Steh-Tische rund (Metall) Fr. 25.00
- passende Stoff-Tischtücher (Hussen), weiss Fr. 17.00
- Festbank-Garnituren 220cm (1 Tisch/2 Bänke) Fr. 18.00
- Transport (Lieferung/Rücktransport), pauschal Fr. 150.00

## **Konditionen / Personal**

- Die Preise verstehen sich für Anlässe ab 30 Personen, abholbereit ab Metzgerei, exkl. MwSt.
- Für Anlässe unter 30 Personen wird ein Pauschal-Unkostenbeitrag von Fr. 50.00 verrechnet.
- Spezialkonditionen für Anlässe ab 100 Personen auf Anfrage.
- Bruch und fehlendes Material wird zum Anschaffungspreis verrechnet.

### Personal

- Fachpersonal Service und Buffet Fr. 72.00/ Std.

### Mehrwertsteuer

- zuzüglich 2.5% MwSt. bei Abholung oder nur Lieferung (ohne Service vor Ort)
- zuzüglich 7.7% MwSt. bei Lieferung und Service

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.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Kern Metzgerei & Spezialitäten

Urs Kern