

## Angebot für Apéros im Liechtensteinischen Landesmuseum

### Kleine Weinbeilage

3 Snackeinheiten pro Person

#### variante a

**pro person à**  
hausgemachte blätterteigkissen  
diverse sorten, käse, mohn, sesam

5.50



#### variante c

**pro person à**  
1 canapée de luxe  
thon, ei, lachs, frischkäsemousse etc.  
1 roastbeefscheibe auf melonenwürfel  
1 mozzarellawürfel mit cherrytomate  
am spiess

5.80



#### variante e

**pro person à**  
1 partybrötli  
käse, bündnerfleisch, roschinken, lachs etc.  
1 mini lauchquiche  
1 rohes gemüsespiessli mit dip

8.20



#### variante g

**pro person à**  
1 gläschen tomaten-mozzarella  
mit löffelchen  
1 baguettescheibe mit bündnerfleisch  
1 salamirolle auf olivenbrot

7.50



#### variante b

**pro person à**  
3 canapées de luxe  
thon, ei, lachs, frischkäsemousse etc.

6.90



#### variante d

**pro person à**  
1 canapée de luxe  
thon, ei, lachs, frischkäsemousse etc.  
1 käsekuechli  
1 schinkengipfel

5.70



#### variante f

**pro person à**  
wasabi-nüsschen hausgemacht

3.50



#### variante h

**pro person à**  
1 baguettescheibe mit frischkäsemousse  
1 mozzarellawürfel mariniert im  
roschinkenmantel mit rosmarinzweig  
1 crèmesüppchen der saison  
aus dem trinkgläschen

7.75



**warendeclaration:** rindfleisch aus der schweiz, kalbfleisch und schweinefleisch aus liechtenstein oder der schweiz, hinterschinken und wurstwaren frisch aus der schweiz, parmaschinken und bresaola aus norditalien, BIO freilandeier bodenhaltung schweiz, milchprodukte aus der schweiz, riesencrevetten aus kontrollierter zucht oder wildfang, gemüse aus freiland und bodenanbau.

wir sind bestrebt möglichst wenig bzw. keine vorgefertigten lebensmittel aus industrieller fertigung zu verwenden. der grundsatz lautet: zur zufriedenheit aller beteiligten (kunde, gast, mitarbeiter, staat, produzent, händler, tiere und umwelt)



## Weinbeigaben für Apéro

6 Snackeinheiten pro Person

### variante i

**pro person à** 14.70

- 3 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 1 hackfleischbällchen mit dip
- 1 gläschen pouletsalat mit ananas  
an cocktailsauce
- 1 gemüse-thai-samosa mit dip



### variante k

**pro person à** 15.60

- 3 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 1 vitello tonnato auf ruccola im kleinem  
gläschen mit löffelchen
- 1 gemüsequiche der saison
- 1 baguettescheibe mit parmaschinken



### variante m

**pro person à** 16.20

- 2 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 1 nigiri sushi fisch und vegi
- 1 maki sushi fisch und vegi
- 1 gläschen mit frischen sojasprossen  
und pouletwürfel an soja-  
sesamdressing
- 1 mini-frühlingsröllchen mit dip



### variante j

**pro person à** 15.15

- 3 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 1 basilikum panna cotta mit cherry-  
tomaten und büffel mozzarella in  
kleinen gläschen mit löffelchen
- 1 rote cocos-currysuppe aus dem  
trinkglas
- 1 pouletspiessli mit dip



### variante l

**pro person à** 15.60

- 3 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 1 riesencrevette am spieß mit dill-  
senfsauce
- 1 gemüsereisbällchen mit dip
- 1 toasbrotrondelle mit terrine der saison



### variante n

**pro person à** 16.00

- 2 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 1 gläschen mit crevettencocktail mit  
löffelchen
- 1 baguettescheibe mit thonmousse  
und kaltem kalbsbraten
- 1 crostini mit tomaten, basilikum
- 1 shrimpsbällchen mit dip



## Weinbeigaben für Apéro riche

10 Snackeinheiten pro Person

### variante o

**pro person à** 23.95

- 3 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 2 hackfleischbällchen mit dip
- 1 gläschen pouletsalat mit ananas  
an cocktailsauce
- 1 gemüse-thai-samosa mit dip
- 2 chicken nugget mit sauce tartare
- 1 saisonales crèmesüppchen



### variante r

**pro person à** 21.60

- 3 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 1 vitello tonnato auf ruccola im  
kleinen gläschen mit löffelchen
- 1 gemüsequiche der saison
- 1 baguettescheibe mit parmaschinken
- 1 olivenbrot mit salamischeibe
- 1 cherrytomate mit mozzarellawürfel  
am spiess
- 1 crostini mit tomaten und basilikum
- 1 taleggio auf weissbrotwürfel mit traube



### variante t

**pro person à** 26.50

- 2 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 2 nigiri sushi fisch und vegi
- 2 maki sushi fisch und vegi
- 1 gläschen mit frischen  
sojasprossen und pouletwürfel an  
soja-sesamdressing
- 1 mini-frühlingsröllchen mit dip
- 2 gemüse-thai-samosa mit dip



### Variante p

**pro person à** 24.55

- 3 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 1 basilikum panna cotta mit cherry-tomaten  
und büffelmozzarella in kleinem gläschen mit  
löffelchen
- 1 rote cocos-currysuppe aus dem trinkglas
- 1 pouletspiessli mit dip
- 1 gemüsereisbällchen mit dip
- 2 shrimpsbällchen mit dip
- 1 gläschen mit frischen ananas



### variante s

**pro person à** 25.50

- 3 canapées de luxe  
diverse sorten, fleisch, fisch, vegetarisch
- 1 riesencrevette am spiess mit dill-  
senfsauce
- 1 gemüsereisbällchen mit dip
- 1 toasbrotrondelle mit terrine der saison
- 1 pouletspiessli mit curry
- 2 asia-snack mit dip
- 1 gläschen rindfleischsalat mit zwiebel und  
essiggurken



### variante u

**pro person à** 23.75

- alles in gläschen mit kleinen löffelchen
- 1 gläschen mit crevettencocktail
- 1 gläschen tomaten-mozzarella
- 1 gläschen friskäsemousse mit  
melonentartare
- 1 gläschen pouletsalat an currydressing
- 1 gläschen mit vitello tonnato
- 1 gläschen mit süppchen der saison
- 1 gläschen mit tofuwürfeln an vinaigrette mit  
paprikawürfel



#### Kosten Lieferung und Betreuung:

Die Lieferung des Apéros ohne Betreuung wird mit CHF 20.00 verrechnet.

Die Betreuung durch eine Servicefachangestellte inkl. Lieferung wird bis 30 Personen mit CHF 151.- / Std., bei 30 – 60 Personen mit CHF 203.- / Std., bei 60 – 90 Personen mit CHF 265.- / Std. verrechnet.

