



# APERRO

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen für Ihren Aperro, die unsere Küchenchef Tino Staub für Sie zusammengestellt hat.

Unser Event Team berät Sie gerne und freut sich, mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung zu planen.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Widder Hotel

Herzliche Grüsse  
Jörg Arnold, General Manager

## HERZLICH WILLKOMMEN!

SCHÖN, DASS SIE IHREN ANLASS  
BEI UNS IM WIDDER HOTEL PLANEN!

VOM BAUERNHOF DIREKT AUF DEN TISCH

THE LIVING IRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen Schlattgut, Château de Raymontpierre und Terreni alla Maggia zubereitet, welche Teil des The Living Circle's sind.



Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 224 28 08 · events@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING IRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE



## **APERÒ I**

CHF 16 PRO PERSON

-ideal als kleiner Snack-

Marinierte Oliven

Käsemöckli und Kräutergrissini

## **APERÒ II**

CHF 32 PRO PERSON

-ideal für einen Aperò von 30 bis 45 Minuten-

Blinis mit schottischem Lachs und Sauerrahm

Rindstatar mit Butterbrioche

Käseküchlein mit Kräuter-Sauerrahm

Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Rhabarber

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchschaum



### APERRO III

CHF 49 PRO PERSON

-ideal für einen Aperro von 45 bis 60 Minuten-

Marinierte Oliven, Käsemöckli und Kräutergrissini

Käseküchlein mit Kräuter-Sauerrahm

Blätterteig gefüllt mit Schinken

Mini Beef Burger

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchschaum

Trockenfleisch und Rindswurst vom eigenen Hof Château de Raymontpierre

Käse von unserem Hof Schlattgut

Eingelegtes Gemüse und Brot



### APERRO «THE LIVING CIRCLE»

CHF 19 PRO PERSON

-unser Klassiker-

Plättli mit Trockenfleisch und Rindswurst vom eigenen Hof Château de Raymontpierre

Käse von unserem Hof Schlattgut

Eingelegtes Gemüse und Brot





## WEITERE HÄPPCHEN ZUR INDIVIDUELLEN WAHL

Stellen Sie sich Ihren gewünschten Apero aus unserem Angebot zusammen.

**Käseküchlein mit Kräuter-Sauerrahm**  
STÜCK CHF 4.50

**Blätterteig gefüllt mit Schinken**  
STÜCK CHF 4.50

**Bruschetta mit Ziegenfrisch Käse und Rhabarber**  
STÜCK CHF 6.50

**Spargelsalat mit Tomaten, Petersilie und Ei von unserem eigenen Bauernhof**  
PORTION CHF 7.50

**Tatar vom schottischem Lachs mit spicy Mayonnaise, Mango und Sesam**  
PORTION CHF 9.50

**Spargelcremesuppe mit Schnittlauchschaum**  
PORTION CHF 8.50

**Rindstatar mit Crostini und eingelegten Schalotten**  
PORTION CHF 8.50

**Schottischer Lachs auf Blini mit Sauerrahm und Saiblings Rogen**  
STÜCK CHF 7.50

**Goldenes Ei gefüllt mit Lachs, Spinat und Kaviar**  
PORTION CHF 28



## WEITERE HÄPPCHEN ZUR INDIVIDUELLEN WAHL

Stellen Sie sich Ihren gewünschten Apero aus unserem Angebot zusammen.

Spicy Chicken Nugget mit Zitronen-Mayonnaise

PORTION CHF 6

Hausgemachtes Dim Sum gefüllt mit Schwein, Krabbe und Tomate

STÜCK CHF 5.50

Mini Beef Burger

STÜCK CHF 12

«AuGust» Fleischkäse mit Kartoffelsalat

PORTION CHF 10

## DEKLARATION

Bei Fragen zur Herkunft von Fisch oder Fleisch sowie zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.