



# WECKfahrbar.ch

Wir richten alle Speisen in handlichen WECK®-Gläsern an. Sie und Ihre Gäste können dadurch mehrere unserer Köstlichkeiten probieren. Das Angebot eignet sich deshalb auch speziell für Apéros oder Anlässe in engen Räumen oder mit wenigen/ohne Sitzmöglichkeiten. Wünschen Sie stattdessen einen Bankettservice? Kein Problem, gerne machen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche angepasstes Angebot.

## Unsere Empfehlung zur Anzahl Speisen für Ihren Anlass

Apéro vor einem Abendessen	2 - 3 Gläser pro Person
Mittagessen (ca. 1 Std, je 3 Vorspeisen, Hauptgänge, Dessert)	9 Gläser pro Person
Komplettes Abendessen	8 - 12 Gläser pro Person
<u>Kombination</u>	
Vorspeise bei Stehapéro	3 - 4 Gläser pro Person
Hauptgang und Dessert am Tisch serviert	3 - 5 Gläser pro Person

## Kulinarische Vorschläge

### Vorspeisen / Salate

	CHF pro Stück
Asiatisches Rindstatar mit Kartoffelschaum	5.00
Tuna Mi-cuit auf Wakame-Algensalat	5.00
Mediterraner Ratatouillesalat	3.50
Caesar-Salat mit Poulet und Speck	4.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	4.00
Gemüsesalat mit Hüttenkäse	4.00
Gemischter Salat	4.00
Rieslingschaumsuppe mit Rauchlachs	4.00
Tom Kha Gai Suppe mit Poulet	4.00
Sobasuppe mit Pilzen und Nudeln	4.00
Asiatische Tomaten-Kokossuppe	4.00

<b>Vegetarische Hauptspeisen</b>	CHF pro Stück
Falafel auf Couscous mit Ryu-Sauce	4.00
Äplermagronen mit Apfelmus	4.00
Pasta mit Tomatensauce und Pesto	4.00
Riz Casimir mit Früchten	4.00
Linsencurry mit Gemüse	4.00
Cremiges Pilz-Gemüse	4.00
<b>Fleisch Hauptspeisen</b>	
Schmorbratenwürfel auf Kartoffelstock	4.00
APART Hackbraten auf Kartoffelstock	4.00
Fleischkäse auf Kartoffelsalat	4.00
Rassige Meatballs auf Tomatenrelish	5.00
Rotes Pouletcurry mit Rind und Jasminreis	5.00
Riz Casimir mit Poulet	4.00
<b>Fisch Hauptspeisen</b>	
Knusperkrevette Sweet and Sour	5.00
Teriyaki-Lachs auf Süsskartoffel	5.00
Fischknusperli auf Kartoffel	5.00
<b>Dessert</b>	
Joghurtmousse mit Früchten	4.00
Tiramisu	4.00
Fruchtsalat mit Minzpesto	4.00
APART Cheesecake	4.00
Tobleronemousse	4.00
Panna cotta mit Früchten	4.00
<b>Saisonal Herbst/Winter</b>	CHF pro Stück
Kürbissuppe	4.00
Wildconsommé	4.00
Penne Wildbolognese	4.00
Spätzli und Wildgeschnetzelt	4.00
Büffelpfeffer mit Spätzli	4.00
Rotkraut und Marroni	4.00

### Saisonal Sommer

Wurstkäsesalat	4.00
Spargelsalat	4.00
Griechischer Salat	4.00
Spargelschaumsuppe	4.00
APART Gazpacho	4.00
Spargelrisotto	4.00
APART Currywurst	4.00

Andere Wünsche? Lassen Sie es uns wissen, wir stellen Ihnen gerne ein saisonales Angebot nach Ihren Wünschen und passend zu Ihrem Anlass zusammen.

### Mietmaterial

	CHF pro Stück
Stehtisch inklusive Napperon	15.00
Buffettisch inklusive Tischwäsche	15.00
Stuhl	5.00
Kaffeemaschine Nespresso	40.00
Kühlschrank	30.00

### Personalaufwand

	CHF pro Stunde
Koch	45.00
Servicemitarbeiter	45.00

Bei den Preisen handelt es sich um Richtpreise (alle inkl. MwSt). Die Transportkosten werden separat verrechnet. Fragen Sie unverbindlich nach einer Offerte.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und darauf, Sie und Ihre Gäste mit unserem Angebot zu verwöhnen.



Ihr Gastgeber

Alain Packes

[alain.packes@aparthotel-rotkreuz.ch](mailto:alain.packes@aparthotel-rotkreuz.ch)

Tel. +41 41 799 49 99

APART AG  
Hotel Restaurant Bar  
Mattenstrasse 1  
CH-6343 Rotkreuz  
Tel. +41 41 799 49 99  
Fax +41 41 799 49 90  
[info@aparthotel-rotkreuz.ch](mailto:info@aparthotel-rotkreuz.ch)  
[www.aparthotel-rotkreuz.ch](http://www.aparthotel-rotkreuz.ch)