

Pausen- und Apérovorschläge

Ab 5 Personen

- Restaurant Eniwa Power Inn | bis 300 Personen
- Gästekantine | bis 50 Personen
- Lounge 5. OG | bis 50 Personen
- für Mittag & Abend

Kaffeepause

Kaffeemaschinen stehen Ihnen in der Lounge im 5 OG zur Selbstbedienung zur Verfügung. (Bezug nur mit Badge möglich) Der Badge kann auf Vorbestellung bei der VEBO Genossenschaft bezogen werden. Die Abrechnung erfolgt via Rechnung.

Kaffee, Espresso oder Tee in der Lounge zur Selbstbedienung	pro Tasse	CHF	0.80
mit Bedienung	pro Tasse	CHF	3.00
Kaffee, Espresso oder Tee in der Selbstbedienung / Restaurant Eniwa Power Inn	pro Tasse	CHF	2.00
Milchkaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato in der Selbstbedienung	pro Tasse	CHF	2.50
mit Bedienung	pro Tasse	CHF	3.50
Buttergipfeli / Laugengipfel	pro Stück	CHF	1.50
Hausgemachte Nussgipfel	pro Stück	CHF	2.50
Hausgemachte Mandelgipfel	pro Stück	CHF	3.00
Diverses Süssgebäck	pro Person	CHF	4.50
Saisonaler Fruchtkorb Dörrfrüchte	pro Person	CHF	2.00
Saisonaler Fruchtkorb Dörrfrüchte Schokoladenriegel	pro Person	CHF	3.70
Saisonaler Fruchtkorb Dörrfrüchte diverses Süssgebäck	pro Person	CHF	5.00

Willkommenskaffee

Buttergipfeli Süssgebäck Fruchtkorb Dörrfrüchte 33cl Michel Orangensaft PET und 33cl Michel Bodyguard PET Karaffen mit Mineralwasser mit und ohne Gas	pro Person	CHF	8.00
--	------------	-----	------

Znüni- oder Zvieripause

2 verschiedene Sandwiches nach Wahl, pro Person 1 Stück/Sorte pro Person CHF 12.00
 saisonaler Früchtekorb mit Dörrfrüchten | Schokoladenriegel |
 süsse Kuchenstücke | trüber Apfel-Birnensaft |
 Mineralwasser mit & ohne Gas in Karaffen

Sandwichauswahl:

- Schinken mit Butter | Essiggurke | Salatblatt
- Salami mit Senfbutter | Essiggurke und Schnittlauch
- Ei mit Mayonnaise | Sauerrahm | Petersilie
- Zucchetti vom Grill | Basilikumpesto | Rucola
- Tomaten und Mozzarella | schwarzer Pfeffer | Balsamico

Auf Wunsch auch nur Sandwich erhältlich pro Person CHF 5.00

Znüni- oder Zvieripause Deluxe

2 verschiedene Sandwiches nach Wahl, pro Person 1 Stück/Sorte pro Person CHF 15.00
 saisonaler Früchtekorb mit Dörrfrüchten | Schokoladenriegel |
 süsse Kuchenstücke | trüber Apfel-Birnensaft |
 Mineralwasser mit & ohne Gas in Karaffen

Sandwichauswahl:

- Rauchlachs im Silserbrot | Meerrettichbutter | Zwiebelringe | Dill
- Rohschinken im Baguette | gesalzene Butter | Salatblatt
- Kalbsbraten im Baguette | Paprikamayonnaise | Salatblatt
- Tête de Moine im Silserbrot | Nusspesto | Gartenkresse
- Roastbeef mit Tartarsauce | Salatblatt

Auf Wunsch auch nur Sandwich Deluxe erhältlich pro Person CHF 7.00

Sandwich à discrétion

Sandwich à discrétion zu Ihrem Apéro (max. 1 ½ Std.) pro Person CHF 25.00
 Sandwich gefüllt nach Wahl (4 Sorten)
 inkl. Weiss- und Rotwein nach Absprache | Orangensaft | Mineralwasser

Zvieri-Plättli

Strässles Trockenwurst | Rohessspeck | Mostbröckli | pro Person CHF 18.00
 Suhrer Gourmet Hamme | Rohschinken | Salami |
 2 Sorten Käse | Essiggemüse | frisches Brot

Ob ein kurzer Apéro, ein exklusiver Apéro riche oder ein ungezwungener Stehcocktail, mit unserem Angebot von Snacks und kleinen feinen Speisen finden Sie sicher das Passende, um Ihren Anlass zum Erfolg zu bringen.

Apéro „Zum Glas Wein“

Erdnüsse und Paprika Chips		pro Person	CHF	2.00
----------------------------	--	------------	-----	------

Apéro „Klein und fein“

mit 3 Köstlichkeiten	als Apéro	pro Person	CHF	8.00
	als Stehlunch	pro Person	CHF	16.00

Apéro „Begegnen“

mit 4 Köstlichkeiten	als Apéro	pro Person	CHF	12.00
	als Stehlunch	pro Person	CHF	20.00

Apéro „Geniessen“

mit 6 Köstlichkeiten	als Apéro	pro Person	CHF	16.00
	als Stehlunch	pro Person	CHF	24.00

Apéro „Treffen“

mit 8 Köstlichkeiten	als Apéro	pro Person	CHF	20.00
	als Stehlunch	pro Person	CHF	28.00

Apéro „Verweilen“

mit 12 Köstlichkeiten	als Apéro	pro Person	CHF	30.00
	als Stehlunch	pro Person	CHF	38.00

Die kleinen Köstlichkeiten lassen sich beliebig miteinander kombinieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Auswahl an Häppchen.

Vegetarisch
kalt

1. Avocadotatar rassig gewürzt auf Rustico-Baguette mit Kresse
2. Gemüsestick mit Curry- und Schnittlauchdip (5 Gemüsesorten nach Saison)
3. Griechischer Salat mit Feta, Artischocken, Peperoni, Tomaten, Gurken und Basilikum
4. Hartkäsebrocken mit Balsamico-Reduktion
5. Tomaten-Mozzarella-Spiess
6. Caesar Salat mit Hartkäse-Dressing und Brotcroûtons
7. Tête de Moine mit Birnenbrot
8. Eingelegte grüne Oliven mit Mandeln
9. Emmentaler Käse mit Weintraube

Vegetarisch
warm

10. Hausgemachte Lauch-Käse-Chüechli
11. Frühlingsrolle mit Asiasalat und Sojasauce
12. Blätterteigstrudel mit Spinat
13. Indische Falafel mit Kräuterdip
14. Arancini mit Taleggio-Käse gefüllt dazu Quarkdip mit Petersilie
15. Tortellini Ricotta und Spinat mit Tomatensauce und Basilikumstreifen
16. Spanisches Omelette mit Gemüse und Kartoffeln „Tortilla“
17. Panierte Champignons mit Sauerrahm-Schnittlauchdip

Fleisch und Geflügel
kalt

18. Hausgemachter Speckzopf nach Grossmutter's Rezept
19. Strässles Trockenfleischwurst geschnitten
20. Hauchdünner Rohschinken mit Melonenwürfel
21. Suhrer Gourmet Schinkenrolle mit Mutschli
22. Rindstatar mit pikanter Marinade auf Toast mit gesalzener Butter
23. Kalbsbraten mit Tartarsauce und Kresse auf knusprigem Rustico-Baguette
24. Caesar Salat mit Hartkäse-Dressing, Brotcroûtons und Geflügelstreifen
25. Geflügel-Thaisalat mit Ananas
26. Geräucherte Entenbruststreifen auf Silserbrot mit Orangenfilet

Fleisch und Geflügel
warm

27. Pouletflügeli mit pikantem Tomatendip
28. Mariniertes Pouletfiletspiess mit Tandoorisauce (Erdnuss-Soja)
29. Hausgemachte Schinkengipfeli
30. Kleines Clubsandwich mit geräucherter Pouletbrust, Eisbergsalat und gebratenem Speck
31. Lotringer Käsekuchen mit Speck
32. Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenmayonnaise
33. Kalbs-Chipolata auf Safranrisotto mit Schnittlauch

34. Geräucherte Schweins-Cocktailwurst im Blätterteigmantel
35. Mini VEBO-Burger, Ketchup, Salat, Cheddar Käse, Essiggurke
36. Hackfleischbällchen (Rind) mit hausgemachter BBQ Sauce
37. Hackfleischbällchen (Kalb) mit Pilzragout
38. Ghackets und Hörnli mit geriebenem Hartkäse
39. Lammfiletspiess rosa gebraten mit Kräuterpesto

Fisch und Meeresfrüchte

kalt

40. Rauchlachs auf Toast mit Meerrettich, Dill und Zwiebelringen
41. Geräuchertes Forellenfilet auf Buchweizenblini mit Sauerrahm
42. Crevettencocktail auf Eisbergsalatstreifen

Fisch und Meeresfrüchte

warm

43. Gebratene Crevette auf Asiasalat
44. Egliknusperli mit Tartarsauce
45. Gebratene Jakobsmuschel mit lauwarmem Mangosalat

Früchte und Dessert

46. Fruchtspiess (4 Sorten nach Saison)
47. Ananas im Schokoladenmantel mit Kokos
48. Vanilleglace mit heissen Waldbeeren
49. Tiramisu mit kaffeegetränktem Löffelbiskuit
50. Schokolademousse mit gehobelter weisser Schokolade
51. Gebrannte Creme nach Grossvaters Rezept mit gerösteten Mandeln
52. Panna cotta nach Originalrezept mit saisonalem Früchtecoulis
53. Blechkuchen mit Früchten nach Saison
54. Getränkter Zitronenkuchen mit Zuckerglasur
55. Aargauer Rüeblikuchen mit Marzipan Rüepli

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche und stellen Ihnen Ihr Apéro entsprechend zusammen. Bei Fragen zu Allergenen geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Gut zu wissen

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Meerfisch stammt aus nachhaltiger Fischerei - Ausnahmen sind deklariert.

Erfolgt die Rechnung via Kostenstellen-Badge, teilen Sie uns bitte die Zahl auf der Rückseite der Karte schriftlich mit (z.B. 100333). Ansonsten bitte die Rechnungsadresse angeben. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Die zeitlichen Angaben bei der Veranstaltung sind verbindlich. Falls es vor Ort zu spontanen zeitlichen Änderungen kommt, informieren Sie uns bitte persönlich: Direktwahl intern 497 oder 075 432 83 15. Damit haben wir die Chance zeitgemäss zu reagieren und Sie können Ihren Anlass ohne grosse Verzögerungen geniessen.

Wir bitten Sie, uns bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl zu melden. Bei zu später Information richten wir die Vorbereitung sowie die Verrechnung nach der zuletzt gemeldeten Personenanzahl.

Bei allfälligen Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüessen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr VEBO Gastro Team