

restaurant t 032 331 93 03
kreuz nidau f 032 331 93 11
hauptstrasse 33 restaurant@kreuz-nidau.ch
2560 nidau www.kreuz-nidau.ch

Apérovorschläge (Fingerfood)

Blätterteiggebäck (50 g)
Frittierte pikante Kichererbsen(50 g)
Pikante Honignüsse (50 g)
Getrocknete Tomaten (50 g)
Grüne und schwarze, marinierte Oliven (50 g)
Marinierte Artischocken (50 g)
Marinierte Champignons (50 g)
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch
Knoblauchcrostini
Crostini mit Tomatenpesto
Crostini mit Oliventapenade
Crostini mit Ziegenkäse oder Feta überbacken
Tête de Moine-Rosette mit Trauben
Parmesanstückli
Rohe Gemüsestängel (3 Sorten) mit Kräuterquark
Dolmades (Weinblätter gefüllt mit Reis)
Marinierter Kürbis mit Rucolapesto (2 St.)
Auberginenröllchen gefüllt mit Knoblauch-Frischkäse
Zucchinirollchen gefüllt mit Frischkäse
Falafel (Frittierte Kichererbsenbällchen) mit Knoblauchjoghurt
Hummus (Mus mit Kichererbsen und Sesam) im Pittabrot
Gemüsekekuchen-Würfel
Blätterteigtäschli gefüllt mit Ricotta und Gemüse
Serrano Schinken mit Feigen
Albondigas (Rind/Bio) mit pikanter Tomatensauce
Speckpflaumen aus dem Ofen (2 St.)
Fisch-Tatar auf Schwarzbrot

Ab 20 Stück pro Sorte 3.50 pro St.

Ab 40 Stück pro Sorte 3.30 pro St.

Ab 60 Stück pro Sorte 3.20 pro St.

Ab 100 Stück pro Sorte 3.00 pro St.

Platte mit Schweizer BIO Fleisch (Schinken, Lammwurst, Rohessspeck, Salami)	12.50
Schweizer Käse vom Brett	12.50
dazu Ruchbrot und Zopf sowie Garnituren	

Preise in CHF inkl. 7,6 % MwSt