



Käse- & Fleischplatte «Italia»

Salami nostrano, Bresaola, Coppa Vismara
Rohschinken, Prosciutto cotto (Schinken), Bresaola
ausgarniert mit Oliven, Gemüse-Pickels dazu Grissini

Zusatz mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen

Apéro Buffet «Traditionell»

4 Stk. Apéro Häppli

Amuse Bouche gemischt

bestehend aus:

Diverse Frapolli Spezialitäten

Diverse Crossini mit Lachs, Bündnerfleisch, Frischkäse

Warme Apéro Häppli

Cocktail-Schinkengipfeli

Pizza Rustica

(Zwiebeln, Thon, Oliven, Tomaten, Peperoncino, Rosmarin, Basilikum)

Warme Häppli

Quiche Lorraine zum schneiden (ca. 60 – 80 Stückli)

Käsewähe zum schneiden (ca. 60 – 80 Stückli)

Spinatwähe zum schneiden (ca. 60 – 80 Stückli)

Kalte Apéro Häppli

Bresaola mit Oliven

Salami mit Cornichon & Rohschinken

Apéro Buffet «Buon Gusto»

5 Stk. Amuse Bouche

Apéro Häppli gemischt

bestehend aus:

Bruschetta con sardelle e olive

(Frische Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oliven, Origano, Sardellenfilet)

Fleischbällchen mit Sweet & Sour-Sauce

Pizza Rustica

(Zwiebeln, Thon, Oliven, Tomaten, Peperoncino, Rosmarin, Basilikum)

Verdura in pastella (Gemüse im Teig)

Parmaschinken mit Grissini

Crossini mit Salami, Frischkäse, Bündnerfleisch

Rohgemüse Platte

Crudités (Rohgemüse) mit Dip-Sauce