



OLD FASHION BAR

Event und Catering

SNACKS

Portion

Marinierte Oliven	7.00
Grissini mit Serrano Schinken umwickelt	6.00
Parmigiano Reggiano mit Balsamico	8.00
Appenzeller Sticks mit Dattel oder Traube	5.00
Cherry Tomaten mit Mozzarella Perle und Basilikum	5.00

CANAPÉS UND TOAST

Stück

Canapé mit Roastbeef	7.00
Canapé mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	7.00
Canapé mit Rindstatar	7.00
Clubsandwich Old Fashion geviertelt	29.00
Bruschetta mit Lachs	7.00
Bruschetta mit Tomate	5.00
*Entenleber Terrine auf Zopf	7.50

Kalte Häppchen

Stück

Embutidos y Quesos (2-3 Personen)	gr.45.00
Mediterrane Wurst- und Käsespezialitäten	kl.26.00
Pimientos de Padron mit fleur de sel	12.00
Patatas Bravas mit Allioli und scharfer Cocktailsauce	12.00
Hummus mit Tahina	14.00
Melone mit Serrano Schinken	8.50
Classic Shrimps Cocktail (auf Löffel serviert)	5.50
Tuna mariniert mit Sesam auf frischer Gurke (auf Löffel serviert)	8.50
Tatarpraline vom Orkney Lachs Avocadosalat (auf Löffel serviert)	7.50
*Vitello tonnato (auf Löffel serviert)	7.00



OLD FASHION BAR

<u>Suppen</u> (im Glas serviert)	Portion
*Kürbissuppe	4.50
Tomatensuppe	4.50
*Salmorejo cordobés (kalte andalusische Gemüsesuppe)	4.50
Erbsen Cappuccino mit frischer Minze	4.50

<u>Warme Häppchen</u>	Portion
Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit süss-scharfer Sauce (3 Stück)	7.00
Dattel im Speckmantel	7.00
1 Wienerli mit Kartoffelsalat und Dijon Senf	8.00
halbe Kalbsbratwurst mit Dijon Senf und Bürli	9.00
*Waldpilz Risotto	8.00
*Spinat Ricotta Ravioli in Salbei Nussbutter	8.00
Currywurst « OLD FASHION »	9.00
Poulet Spiessli Satay « OLD FASHION »	8.50
*Hacktätschli an pikanter Tomatensalsa	8.50
G´hackets mit Hörnli und Öpfelmus	8.50
Mini Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat	10.50
Gemüse Thaicurry mit Duftreis	7.00
Poulet Thaicurry mit Duftreis	9.00

<u>Dessert</u>	Portion
Cheesecake auf Himbeermark	5.50
*Créma Catalana	5.50
*Panna-Cotta	5.50
Warmer Apfeltarte	7.50
Warmer Schokoladenkuchen	8.00
Mousse au Chocolat	5.50

*ab 30 Portionen