

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

APÉRO-ANGEBOT

APÉRO FÜR GRUPPEN / PREISE SIND PRO PERSON

Kleine Apéros können mit dem Zusatzangebot gerne ergänzt werden

APÉRO MINI

KLEINER HUNGER, BIS 18.30 **AB 10 PERSONEN** FR. 14.50

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch
Hausmarinierte Oliven (30 g)
Saisonale warme oder kalte Suppe

APÉRO PETITE DANSE

KLEINER BIS MITTLERER HUNGER, BIS 18.00, **AB 10 PERSONEN** FR. 25.00

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch
Hausmarinierte Oliven (30 g)
Saisonale warme oder kalte Suppe
20 g Trockenfleisch von Jumi und Baslerbrot
Hausgeröstete Nüsse (20 g)
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfel und Basilikum

APÉRO FOYER

MITTLERER BIS GROSSER HUNGER, BIS 19.00 UHR, **AB 30 PERSONEN** FR. 39.50

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch
Hausmarinierte Oliven (30 g)
Saisonale warme oder kalte Suppe
20 g Trockenfleisch von Jumi
Brot vom Bohnenblust vom Breitenrein
Parmesantränen
Hausgeröstete Nüsse (20 g)
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfel und Basilikum
Getrocknete Zwetschgen im Speckmantel
Grillierte Pouletsplisse mit Aioli
Gemüsecrudité mit 2 verschiedenen Dips
Hausgemachte Strozzapretti mit Tomaten, Kapern, Sardellen und Petersilie in der Schale

APÉRO GLÜHWEIN & MARONI

NUR NOV-FEB **NUR AB 20 PERSONEN** FR. 15.50

Glühwein 2 dl (pro 1 dl zusätzlich Fr. 3.50) oder
Punsch alkoholfrei 3 dl (pro 1 dl zusätzlich Fr. 2.50)
40 g Maroni **oder** getrocknete Zwetschgen im Speckmantel
Kürbissüppchen

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

APÉRO-ANGEBOT

APÉRO RICHE KESSELHAUS

BIS 22.00 UHR, GROSSER HUNGER, **AB 50 PERSONEN** FR. 49.50

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch
Hausmarinierte Oliven (40 g)
Saisonale warme oder kalte Suppe
30 g Trockenfleisch von Jumi
Brot vom Bohnenblust vom Breitenrein
Parmesantränen
Getrocknete Zwetschgen im Speckmantel
hausgeröstete Nüsse (20 g)
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfel und Basilikum
Grillierte Pouletspiesse mit Aioli
Gemüsecrudité mit 2 verschiedenen saisonalen Dips
Hausgemachte Strozzapretti mit Tomaten, Kapern, Sardellen und Petersilie in der Schale
Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce
Auberginen-Fetaröllchen
Grillierter Tagefisch mit saisonalem Gemüse im Glas mit Beurre Blanc
(Wenn Sie zusätzlich ein Dessert wünschen, beraten wir Sie gerne)

APÉRO RICHE TURBINENSAAL

BIS 22.00 UHR, GROSSER HUNGER, **AB 50 PERSONEN** FR. 59.50

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch
Hausmarinierte Oliven (40 g)
Saisonale warme oder kalte Suppe
30 g Trockenfleisch von Jumi
Brot vom Bohnenblust vom Breitenrein
Parmesantränen (30 g)
hausgeröstete Nüsse (20 g)
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfel und Basilikum
Grillierte Pouletspiesse mit Aioli
Gemüsecrudité mit 2 verschiedenen Dips
Hausgemachte Strozzapretti mit Tomaten, Kapern, Sardellen und Petersilie in der Schale
Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce
Auberginen-Fetaröllchen
Grillierter Tagefisch mit saisonalem Gemüse im Glas mit Beurre Blanc
Weissweinsrisotto mit Luganighe
Hausgemachte Mini-Hamburger mit Tomatenrelish auf Toastbrot
(Wenn Sie zusätzlich ein Dessert wünschen, beraten wir Sie gerne)

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

APÉRO-ANGEBOT

AUS DER WOK-PFANNE
AB 40 PERSONEN FÜR IHREN STEHAPERO

STROZZAPRETI UND SALAT IN DER DER SCHALE

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE TEIGWAREN FR. 28.50 (VEGI UND VEGAN)

Mit pikanter Tomatensauce, Kapern, Oliven, italienischer Persilie und Olivenöl

SAISONALE RISOTTOS MIT SALAT IN DER SCHALE

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE TEIGWAREN FR. 28.50 (VEGI UND VEGAN)

Wahlweise:

Weissweinrisotto mit Kürbis und Herbstpilzen

Weissweinrisotto mit Parmesan und Petersilie

Safranrisotto mit Parmesan, Erbsen und Mascarpone

Luganighewurst + Fr. 6.00

Ohne kleinem grünen Saisonsalat in der Schale Fr. 5.00 günstiger

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

APÉRO-ANGEBOT

ZUSÄTZLICHES APÉROANGEBOT

100 g Nüssli hausgeröstet.....	Fr. 7.00 / Schale
80 g Chips	Fr. 7.00 / Schale
100 g Frisches Apéro Gebäck.....	Fr. 10.00 pro 100g
100 g Oliven	Fr. 8.00 pro 100g
100 g Pomodori secchi	Fr. 8.00 pro 100g

100 g Rohschinken.....	Fr. 18.00 pro 100g
100 g Käse divers	Fr. 15.00 pro 100g
100 g Käse divers von Jumi	Fr. 17.00 pro 100g
100 g Salami	Fr. 12.00 pro 100g
100 g Rohessspeck.....	Fr. 14.00 pro 100g
100 g verschiedenen Trockenfleischplatte Jumi.	Fr. 20.00 pro 100g
100 g Mostbröckli.	Fr. 22.00 pro 100g
Antipastiteller.	Fr. 25.00 pro Teller
Mit Trockenfleisch, grilliertem Gemüse und Käse	

Flammkuchen geschnitten

Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, Büffelmozzarella, marinierten Cherry Tomaten, Aceto Balsamico	Fr. 20.50
Flammkuchen mit Sauerrahmsauce , geräuchertem Speck, Schalotten und Schnittlauch	Fr. 20.50

Saisonal wechselnder Flammkuchen Fr. 20.50-25.00

Glühwein	Fr. 7.50 pro 2 dl
Punch ohne Alkohol	Fr. 6.00 pro 2 dl

Planen Sie ein Apéro bei Ihnen zu Hause?

Ab 60 Personen stellen wir auf Wunsch auch ein spezielles personifiziertes Apéro zusammen. Bei Ihnen zuhause oder bei uns. (Nur von September bis April)

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Mitarbeiter für externe Anlässe	Fr. 40-60.00 / Stunde
Miete Geschirr und Reinigung laut Offerte für externe Anlässe.....	Fr. 0.80-1.50 / Einheit
Andere Mietgegenstände laut Offerte für externe Anlässe.....	offen

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt und in CHF