

APÉRO FINGERFOOD MENUS



HERZLICH WILLKOMMEN

Vorzüglich essen und trinken.

Gepflegt feiern und das Beisammensein in einer von vielen Lokalitäten geniessen,
die durch ihr stylisches Ambiente in einzigartiger Weise
die Faszination Fliegen mit Kulinarik verbinden.

Unser vielseitiges und abwechslungsreiches Angebot
bietet internationale und heimische Gerichte mit spürbarer Frische.

Ob Geschäftstagung, Business Apéro, Geburtstagsfeier oder Cocktailparty,
wir haben für Ihren Anlass ab 10 Personen das richtige Angebot.

Gerne beraten wir Sie persönlich und unterstützen Sie bei Ihrer Planung.

Wir freuen uns auf Sie!

Carolyn Brender-Pires & Anja von Känel

+41 (0)43 816 60 22

events.zurichflughafen@autogrill.net



APÉRO-PACKAGE

ab 10 Personen pro Package

26.–
pro Person

VENEZIA

Mini-Tartelette mit Hummus

Fruchtiger Käsespiess

· CROSTINI'S ·

Tomaten-Mozzarella · Prosciutto Crudo Crostini ·
Rindstatar, Zwiebeln & Kapernäpfel

Crêpe gefüllt mit Mascarpone und Rauchlachs



37.–
pro Person

DUBAI

Falafel mit Sesam-Dip

Tabouleh- und Linsensalat

Baba Ghanoush · Hummus mit Pitabrot

Orient-Rindshackbällchen mit Minzjoghurt

«Shish Taouk» Libanesische Pouletspiesschen mit Chili-Tomaten-Dip

Oliven, Gurken, Tomaten





39.–
pro Person

ZURICH

Spargel Canapé

Grillgemüse Canapé

Fruchtiger Käsespiess

Mini Brötli mit Gruyère

Mini Brötli mit Prosciutto Crudo

Mini-Käsequiche

Schinkengipfeli

Wiedikerli Rostwurstli mit Mini-Brötli und Senf

Mini-Crèmeschnitte

Schoggimousse

APÉRO-HÄPPCHEN

Mindestbestellung 10 Stück pro Häppchen-Sorte

ab 4.50.–
pro Stück

CROSTINIS

Tomatenpesto mit Basilikum (4.50.–)

Prosciutto Crudo mit Oliven · Rindstatar mit Cherry-Tomaten (je 6.–)



3.–
pro Stück

SALTY MINI-TARTELETTES

Randenhummus · Avocadomousse

Kräuterfrischkäse

ab 5.–
pro Schale

ZUM KNABBERN

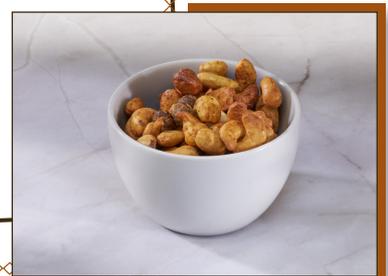
Blätterteigstangen mit Mohn, Sesam und Käse (9.–)

Parmesanmöckli 100g (9.–)

upperdeck's rassige Nussmischung (8.–)

Chips (5.–)

Focaccia mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz (8.–)



4.–
pro Stück

CANAPÉS

Rauchlachs

Prosciutto Cotto mit Tartarsauce | Prosciutto Crudo

4.–
pro Stück

VEGI CANAPÉS

Hummus mit Oliven | Grillgemüse | Spargel

ab 4.50.–
pro Stück

MINI-BRÖTLI

Tomate, Salatgurke und Kräuterfrischkäse (4.50.–)

Lollo, Salami und Salatgurke (4.50.–)

Prosciutto Crudo und Rucola (5.–)

Prosciutto Cotto und Gurke (4.50.–)

Prosciutto Cotto, Gruyère und Butter (5.–)

Lachs, Avocado und Zitrone (5.–)





5.–
pro Stück

KALTE HÄPPCHEN

Hummus mit Pitabrot

Baba Ganoush

Fruchtiger Käsespiess

Mascarpone und Rauchlachs Crêpe

Bunter Grillgemüsespiess

Grissini mit Prosciutto Crudo

Tabouleh-Salat

Griechischer Gemüsesalat mit Fetakäse

Tomaten-Mozzarella Spiess



SÄNTIS PLÄTTLI

für 3 bis 5 Personen

3 verschiedene Fleischsorten
Prosciutto Crudo · Prosciutto Cotto · Salami

2 verschiedene Käsesorten
Gruyère · Emmentaler

Gewürzgurken & Silberzwiebeln

Mini-Brötchen

49.–
pro Platte



HOT SNACKS

4.50.–
pro Stück

SUPPEN-SHOT

Tomaten-Kokos-Chili Suppe
mit Gin



ab 5.50.–
pro Stück

WARME HÄPPCHEN

Parmesanrisotto

Knusprige Krevetten mit Sweet-Chilli-Dip

Orient-Rindshackbällchen mit Minzjoghurt

Shish Taouk · Libanesische Pouletspiesschen mit Minz-Dip

Schinkengipfeli

Falafel mit Sesam-Dip

Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet-Chilli-Dip

Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurt-Koriander-Dip

Mini-Käsequiche

Mini-Calzone mit Tomate

Wiedikerli mit Mini-Brötli und Senf (6.90.–)



DESSERT

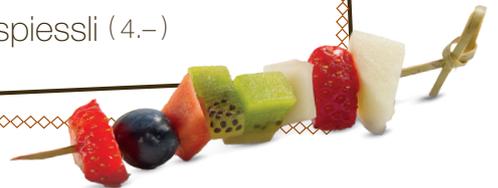
ab 4.–
pro Stück

SWEETS

Panna Cotta · Schoggi Mousse (je 5.–)

Mini-Schwedentörtchen · Mini-Crèmeschnitte (je 5.–)

Mini-Tropèzienne (5.–) · Buntes Früchtespiessli (4.–)



27.–
pro 6 Stück

DESSERT-PLATTE

Mini-Tropèzienne

Mini-Crèmeschnitte · Mini-Schwedentörtchen

51.–
pro 12 Stück



MENUS

38.–
pro Person

NON-STOP FLIGHT

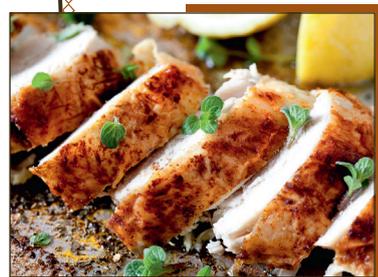
Gartensalat mit Hausdressing
Schweinssteak vom Nierstück an Rosmarin-Jus
mit Kartoffelgratin und Grillgemüse
Schwarzwälderschnitte



40.–
pro Person

NIGHT FLIGHT

Tomatenrahmsuppe
garniert mit Focaccia-Croûtons
Pouletbrust mit Kräutersauce
dazu Spaghettini, Brokkoli und Karotten
Crème brûlée



49.–
pro Person

FLIGHT DECK

Tomaten-Mozzarella-Salat
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Mini-Rösti
Tobleronemousse



48.–
pro Person

NAPOLI A TAVOLA

Pizza-Festival ab 4 Personen

Geniessen Sie das unvergessliche napoletanische Pizza-Erlebnis mit Ihrer Lieblingspizza «à discrétion», inklusive Antipasti als Vorspeise und einem Tiramisu zum Dessert.

Lassen Sie sich von den Aromen Neapels verführen und erleben Sie eine kulinarische Reise, die Sie nicht so schnell vergessen werden.

