

# 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 vom 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 Ihre Ideen!

Anja von Känel und Selina Egli

+41 (0)43 816 60 22

[events.zurichflughafen@autogrill.net](mailto:events.zurichflughafen@autogrill.net)



# APÉRO-PACKAGES

ab 10 Personen pro Package

**26.–  
pro Person**

## VENEZIA

Mini-Tartelette mit Hummus



### 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-Salat- und Linsensalat

Mini Pocket Pie Mediterran Feta

Baba Ghanoush · Hummus mit Pitabrot

Orient-Rindshackbällchen mit Minzjoghurt

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

Oliven, Gurken und Tomaten



39.–  
pro Person

## ZURICH

Spargel Canapé

Grillgemüse Canapé

Linsen Quinoa Balls

Mini-Brötli mit Gruyère AOP

Mini-Brötli mit Prosciutto Crudo

Mini-Käsequiche

Schinkengipfeli

Wiedikerli mit Mini-Brötli und Senf

Mini-Crèmeschnitte

Schoggimousse

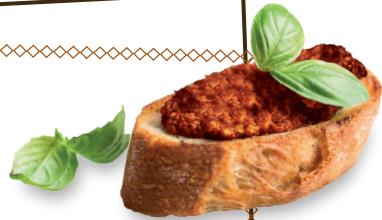
# APÉRO-HÄPPCHEN

Mindestbestellung 10 Stück pro Häppchen-Sorte

ab 4.50  
pro Stück

## CROSTINIS

- Tomatenpesto mit Basilikum (4.50)
- Prosciutto Crudo mit Oliven (je 6.-)
- Rindstatar mit Cherry-Tomaten (je 6.-)



3.-  
pro Stück

## SALTY MINI-TARTELETTES

- Randenhummus
- Avocadomousse
- Kräuterfrischkäse

ab 5.-  
pro Schälchen

## ZUM KNABBERN

- Blätterteigstangen mit Mohn, Sesam und Käse (9.-)
- Parmesanmöckli 100g (9.-)
- upperdeck's rassige Nussmischung (8.-)
- Chips (5.-)



4.50  
pro Stück

## CANAPÉS

Rauchlachs

Prosciutto Cotto mit Tartarsauce

Prosciutto Crudo

ab 3.50  
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 Cotto und Gurke (4.50)

Prosciutto Crudo und Rucola (5.-)

Prosciutto Cotto, Gruyère AOP und Butter (5.-)

Lachs, Avocado und Zitrone (5.-)





ab 5.–  
pro Stück

## KALTE HÄPPCHEN

Hummus mit Pitabrot

Baba Ganoush

Crêpes gefüllt mit Mascarpone und Rauchlachs Crêpe

Grissini mit Prosciutto Crudo

Tabouleh-Salat (5.50)

Tomaten-Mozzarella-Spiess



# SÄNTIS PLÄTTLI

für 3 bis 5 Personen

Drei verschiedene Fleischsorten

Prosciutto Crudo · Prosciutto Cotto · Salami

Zwei verschiedene Käsesorten

Gruyère AOP · Emmentaler

Gewürzgurken und Silberzwiebeln

Mini-Brötchen

49.–  
pro Platte



## MINI FINGERFOOD DELUXE

Mini Veggie Burger | Brezel-Navettes | Bagel

(5.00)

Mini Brezel-Navettes Mix (Parmesan, Rauchlachs, Rohschinken)

Mini Bagel MIX (Curry Poulet, Lachs, Schinken-Käse)

(14.00)

ab 5.–  
pro Stück



# HOT SNACKS

3.50  
pro Stück

## SUPPEN-SHOT

Suppenshot Saisonal



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 Gemüse und Joghurt-Koriander-Dip

Mini-Käsequiche

Mini-Calzone mit Tomate

Wiedikerli mit Mini-Brötli und Senf (6.90)



# EXTRA HOT SNACKS

ab 3.00  
pro Stück

## MINI HOT FINGERFOOD DELUXE

Mini Pocket Pie Mexican Beef (3.50)

Mini Pocket Pie Mediterran Feta (3.50)

Linsen Quinoa Balls



# DESSERT

---

ab 4.–  
pro Stück

## SWEETS

Panna Cotta

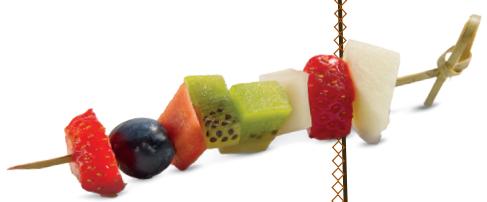
Schoggi Mousse (je 5.–)

Mini-Schwedentörtchen

Mini-Crèmeschnitte (je 5.–)

Mini-Paris Brest (je 5.–)

Buntes Früchtespiessli (4.–)



27.–  
pro 6 Stück

51.–  
pro 12 Stück

## DESSERT-PLATTE

Mini-Paris Brest

Mini-Crèmeschnitte

Mini-Schwedentörtchen



# 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

Saisonale Suppe  
garniert mit Focaccia-Croûtons

Pouletbrust mit Kräutersauce  
dazu Spaghettoni, Brokkoli und Karotten

Crème brûlée



49.–  
pro Person

## FLIGHT DECK

Tomaten-Mozzarella-Salat

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
mit Mini-Rösti

Toblerone-Mousse





**48.–**  
pro Person

## NAPOLI A TAVOLA

Pizza-Festival ab 4 Personen im l'Oro di Napoli

Geniessen Sie das unvergessliche napoletanische Pizza-Erlebnis mit Ihrer Lieblingspizza «à discréton», 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.



**42.–**  
pro Person

## SPAGHETTI PLAUSCH

ab 4 Personen im upperdeck



Kleiner Garten Salat

Spaghetti à discréton mit 4 verschiedenen Saucen:

Carbonara, Bolognese, Kräuter-Pesto, Cinque Pi

Dessert nach Angebot

# upperdeck

Restaurant • Bar • Grill