

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



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

Taboulehsalat- 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

ZÜRICH

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

Suppenhot 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

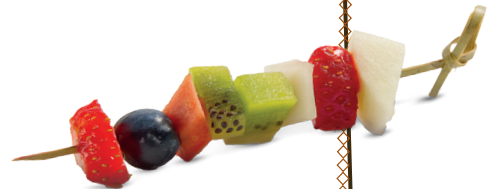
Schoggi Mousse (je 5.–)

Mini-Schwedentörtchen

Mini-Crèmeschnitte (je 5.–)

Mini-Paris Brest (je 5.–)

Buntes Früchtespiessli (4.–)



27.–
pro 6 Stück

DESSERT-PLATTE

Mini-Paris Brest

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

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 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.



42.–
pro Person

SPAGHETTI PLAUSCH

ab 4 Personen im upperdeck

Kleiner Garten Salat

Spaghetti à discrétion mit 4 verschiedenen Saucen:

Carbonara, Bolognese, Kräuter-Pesto, Cinque Pi

Dessert nach Angebot

upperdeck

Restaurant • Bar • Grill

