

apéro



**Alterszentrum
Mellingen – Wohlenschwil
Im Grüt 3 5507 Mellingen**

www.az-imgruet.ch

056 481 72 72

Küchenchef 056 481 72 97

Apéroangebot





Lieber Grüt – Gast

Das Alterszentrum im Grüt verfügt über ein öffentliches Restaurant mit rund 100 Sitzplätzen und ein Sitzungszimmer mit 16 Plätzen.

Unsere Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Tagungen, Seminare und Geschäftsanlässe. Ein aufgestelltes Service- und Küchenteam erwartet Sie, welches alles daransetzt, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird. Wir danken Ihnen, dass Sie für Ihren bevorstehenden Anlass unser Haus in die engere Wahl mit einbeziehen.

Unsere Vorschläge eignen sich ab 10 Personen. Diese Vorschläge enthalten einen Teil unseres reichhaltigen Angebotes. Wir stellen Ihnen gerne auch weitere Apéros nach Ihren besonderen Wünschen und Saison zusammen.

Zur Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie um vorherige telefonische Anmeldung.

Tel. 056 481 72 97

oder

Tel. 056 481 72 72

René Hauri

Johanna Hutzler

Küchenschef:

Zentrumsleitung

Besonderes

Wir organisieren für Sie gerne originelle Aperitifs oder Feste aller Art. Für Anlässe, die nicht in die Betriebsöffnungszeiten fallen, oder für zusätzliches Personal berechnen wir einen Std./Personenansatz von Fr. 60.00. Küche/ Fr. 50.00 Service. Anlässe, die nach Betriebsöffnungszeiten durchgeführt werden, reduzieren sich die Preise um 20% da die Stunden der Mitarbeiter ab Beginn des Anlasses verrechnet werden.

Aperitif

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif auf der Gartenterrasse oder auf der Reussseite.

Dekoration

Ihre Blumendekoration besorgen wir gerne bei unseren Floristen, wobei wir nur die Selbstkosten verrechnen.

Weine

Für die Wahl der geeigneten Weine sind wir gerne bereit, Ihnen behilflich zu sein.

Parkplätze

Wir verfügen über eigene Parkplätze.

Bestellung

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie die Bestellung frühzeitig, wenn möglich 2 Wochen vor Ihrem Anlass vornehmen. Die genaue Personenzahl benötigen wir 48 Stunden vorher. Toleranzgrenze 10%.

Rechnung

Geben Sie uns bitte bekannt, wohin wir die Rechnung schicken dürfen. Unsere Preise sind Nettopreise inkl. MWST, zahlbar innert 20 Tagen.



Kalt und jederzeit beliebt...

Grütplatte

Aufschnitt, Schinken, Salami, Speck und verschiedene Käsesorten, hübsch garniert

als Apéro (70g)

CHF. 10.00

Käseplatte „Campagne“

Verschiedene Weich- und Hartkäsesorten mit Früchten hübsch garniert

als Apéro (80g)

CHF. 13.00

Bündnerplatte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und Käse hübsch garniert

als Apéro (80g)

CHF. 15.50

Gefüllte Partybrötli



mit Aufschnitt, Salami, Käse, Schinken
Bündnerfleisch, Roastbeef oder Rohschinken

CHF. 3.50

CHF. 4.50

Gemüsedip

Verschiedene Gemüsesticks mit 2 Dipsaucen (100g)

CHF. 3.50

Brote

Rustikaler Speckzopf

per 100g CHF. 2.50

Mediterraner Gugelhupf

per 100g CHF. 2.50

Olivenkarussell

Diverse Oliven

per 100g CHF. 4.00

Salzgebäck

Salznüssli

per 100g CHF. 3.50

Chips

per 100g CHF. 5.00



Wraps lustvoll, leicht genießen...

Wraps sind Weizentortillas mit diversen Füllungen und können „süchtig“ machen.

Wrapstranche „Thon“ gefüllt mit Thonmousse und Salat	Stk.	CHF.	2.00
Wrapstranche „Vegi“ gefüllt mit versch. Gemüsestreifen und Curry	Stk.	CHF.	2.00
Wrapstranche „Antipasti“ gefüllt mit Antipastigemüse	Stk.	CHF.	2.00
Wrapstranche „Bündnerart“ gefüllt mit Bündnerfleisch, Käse, Salat und Eiersauce	Stk.	CHF.	2.20
Wrapstranche „Lachs“ gefüllt mit Rauchlachs, Zwiebeln, Salat und Meerrettichsauce	Stk.	CHF.	2.20

Spiessli Karussell... hübsch präsentiert...

Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stk.	CHF.	2.50
Melonen-Rohschinkenspiess (saisonal)	Stk.	CHF.	2.50
Käse-Früchte-Spiess	Stk.	CHF.	2.50
Antipasti-Spiess	Stk.	CHF.	2.50
Saisonale Früchtespiesse	Stk.	CHF.	2.50
Crevetten- Avocados Spiess	Stk.	CHF.	3.20
Rauchlachs-Gurken Spiess	Stk.	CHF.	3.20

Fingerfood kalt angerichtet und originell serviert...

Ab 20 Pers. mind. 6 Angebote, Auswahl nach Absprache pro Person CHF. 24.50

Kleine Häppchen in Shot-Gläsern und speziellen Löffeln angerichtet wie z.B. Pouletspiesschen m. süsser Chilisauce, Rindstatar auf Toastrondellen, gebratene Crevetten auf Avocadospüree, Lachsmousse in Crepesrolle, Käse-Traubensticks, Dörrtomatenmousse auf Gurkenbödeli , diverse Mousse u.s.w.



Fingerfood heiss angerichtet...

Schweizerisch:

Käsechüechli, Schinkengipfeli 80g Stk. CHF. 2.60

Mini Apéro Mix

Lauch- Käsechüechli, Pizza und Schinkengipfel 42g Stk. CHF. 1.40

Hot Snacks

(wir empfehlen als Apéro ca. 120 – 150g)

Vorbestellung 5 Arbeitstage, Bestellmenge mind. 40 Stk.

Crevetten paniert Japanstyle (15g) Stk. CHF. 2.60

Pouletspiessli Yakitori (30g) Stk. CHF. 2.50

Mini-Frühlingsrollen vegetarisch (20g) Stk. CHF. 2.00

Jalapenas-Poppers (gefüllte Pfefferschote) (30g) Stk. CHF. 2.20

Dazu servieren wir Ihnen süsse Chilisauce

Aus der Riesenpfanne servieren wir Ihnen diverse Gerichte nach Absprache ab 30 Personen. Diese Preise richten sich nach Hauptgängen. Gerne servieren wir dieses Gericht zu ihrem zusammengestellten Apéro als Show Element.

Sämiger Mediterraner Risotto mit Grillgemüse, Dörrtomaten und Mascarpone CHF. 16.50

Äpler Makronen mit Apfelmues CHF. 16.50

Wurstplausch (diverse Mini Würstli mit Kartoffelsalatwürfel) CHF. 14.50

Penne all'Arrabbiata (kräftig gewürztes Teigwarengericht) CHF. 14.50

Vegetarische Gemüse-Spätzlepfanne CHF. 14.50

Original Käseschnitte in der Riesenpfanne zubereitet Stk. CHF. 7.50



Aperovorschläge

3 Stern Apéro Buffet:

Wrapstranche „Thon“
 Wrapstranche „Vegi“
 Saisonaler Früchtespiess
 Speckzopf

pro Person CHF. 17.50

4 Stern Apéro Buffet:

Wrapstranche „Vegi“
 Wrapstranche „Lachs“
 Diverse gefüllte Partybrötli
 Gemüsedip mit 2 Saucen
 Saisonale Früchtespiesse
 Antipasti-Spiess
 Kalte spanische Gemüsesuppe oder
 Heisse Kürbissuppe mit Curry

pro Person CHF. 22.00

5 Stern Apéro Buffet:

Wrapstranche „Lachs“
 Wrapstranche „Bündnerart“
 Käse-Früchte-Spiess
 Crevetten - Avocados Spiess
 Rindstatar auf Toastrondellen
 Dörrotomatenmousse in Gurkenbödeli
 Elsässer Flammkuchen Stücke
 Rindfleischbällchen an kräftiger Tomatensauce
 Pouletspiessli Yakitori
 Crostinis mit Oliventapenade und getrockneten Tomaten
 Feines Früchteragout im Shot Glas

pro Person CHF. 29.00



Wein- und Getränkeangebot

Weisswein	75cl CHF. 42.00
Molignon AOC Salgesch Adrian Mathier Molignon, der schmucke Weiler über der Stadt Sitten. Das milde Klima und der sehr alten Chasselas Rebstöcken geben dem Wein die Ausgeglichenheit und den hohen Extragehalt.	
José Pariente Verdejo Rueda Spanien	75cl CHF. 42.00
Explosives, komplexes und frisches Bouquet, in dem sich würzige, blumige und Noten von Zitrus und tropischen Früchte vereinigen.	
Mellinger SAUVIGNON BLANC	75cl CHF. 42.00
Rotwein	75cl CHF. 42.00
Pinot Noir AOC Lucifer Adrian Mathier Blumiges kräftiges Bouquet; rubinroter tiefer Glanz und ein feuriger nachhaltiger Wein.	
Juan Gil Silver Region Jumillia Do Spanien	75cl CHF. 42.00
Dichtes jugendliches Rot ,12 Monat im Barrique gelagert., trotz seiner Jugend extrem verführerisch.	
Mellinger Pinot Npir	75cl CHF. 42.00
Prosecco	75cl CHF. 35.00
Im Glas blasses Hellgelb mit schöner Perlage. In der Nase Aromen von gelben Früchten wie Bergamotte und eine Zitrusnote. Im Gaumen frische Apfelsäure mit Frucht und Blütenaromen.	
Weisswein offen	
Féchy	50cl CHF. 22.00
Rotwein offen	
Dôle Graveline	50cl CHF. 22.00
Primitivo Salento	50cl CHF. 22.00
Tegerfelder	50cl CHF. 22.00
Bier	33 cl CHF. 4.50
Softgetränke	
Henniez nature blau oder grün	100cl CHF. 8.00
Süssgetränke (Coca Cola, Apfelsaft, Rivella usw.)	100cl CHF. 9.00
Fruchtsäfte	100cl CHF. 9.00

