

**Wir heizen Ihrem
Anlass richtig ein!**



Apéro & Cocktails

- **Fingerfood**
- **Snacks**
- **Fleisch A-Z**
- **Aus Flüssen, Seen und Meer**
- **Vegetarisch**
- **Süßes Finale**
- **Klassiker & Delikatessen**

Menschen machen Gastronomie GmbH
Wolfganghof 15b · CH-9014 St. Gallen
Tel. 058 280 52 13 · kontakt@mmg.ch

Fingerfood & Häppchen

Ob Sie einen exklusiven Apéro riche oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten: Unter unserem Fingerfood Angebot und unseren Apéro Snacks finden Sie sicher das Passende um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen. Die Häppchen lassen sich beliebig miteinander kombinieren. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine gute Empfehlung.

Wir schlagen Ihnen folgende Bestellmengen pro Person vor

Für den kleinen Hunger 5 Häppchen (kurzer Apéro)	pro Person	14.00 CHF
Für den grossen Hunger 10 Häppchen (Apéro riche)	pro Person	28.00 CHF
Als Mahlzeit-Ersatz 15 Häppchen (Stehlunch)	pro Person	42.00 CHF

Snacks

Münchner Weisswürste mit Brezeln und süssem Senf	pro Paar	6.00 CHF
Heisser Fleischkäse mit Bürli und Kartoffelsalat	pro Portion	12.00 CHF
Olmabratwurst/Cervelat oder Schüblig vom Grill mit Bürli	pro Wurst	5.50 CHF
Wienerli/Schweinswürstli mit Brot und Karoffelsalat	pro Paar	12.00 CHF
Heisser Schinken im Brotteig dazu Kartoffelsalat und Mischsalat	pro Portion	17.50 CHF
Wurstweggen im Blätterteig mit 4 Salaten	pro Portion	12.00 CHF
Ghackets mit Hörnli, Apfelmus oder Mischsalat, Brot	pro Portion	14.50 CHF

Fleisch von A bis Z

Kalte Häppchen

Bündnerfleischrolle mit Alpkäse	pro Stück	1.50 CHF
Ananasigel gespickt mit Melonen-Rohschinken, Käse-Trauben-, Tomaten-Mozzarella- und Pflaumen-Speckspiessli (40 Spiessli)	pro Ananas	24.00 CHF
Bresaola und Apfelsalat auf Baguettetranche	pro Stück	1.50 CHF
Rohschinken-Mozzarella Röllchen mit frischem Basilikum	pro Stück	1.50 CHF
Hausgemachte Antipasti mit Oliven und Parmesan	pro Person	6.50 CHF
Schinken-Crêperolle mit Frischkäse		
Salami, Mozzarella und Oliven auf Foccacia		
Vitello tonnato (/Kalb) mit Paprika und Kapern	pro Schälchen	3.50 CHF
Geräuchte Entenbrust auf Mangosalsa	pro Schälchen	3.50 CHF
Rindstartar mit Cognac und Tabasco	pro ½ Toast	3.90 CHF

Warme Häppchen

Chippolata-Speckspiessli mit Zwiebelsauce	pro Spiessli	2.00 CHF
Mini Beefburger/Mini Cheesburger	pro Burger	2.00 CHF
Indonesisches Pouletsatayspiessli mit Erdnussauce	pro Spiessli	1.50 CHF
Knusperente & Gemüsefrühlingsrolle mit Sweet-chilisauce	pro Schälchen	3.50 CHF
Ofen Chicken Wings rassig gewürzt	pro Wing	2.00 CHF
Hummerstrudel auf Peperonicoulis	pro Schälchen	9.50 CHF
Lammkotlette mit Koriander und Couscoussalat	pro Schälchen	3.50 CHF
Curry Rindfleischbällchen an grüner Thaicurrysauce	pro Schälchen	2.60 CHF

Aus Flüssen, Seen und Meer

Kalte Häppchen

Rauchlachs mit Meerrettich und Oliven	pro ½ Toast	1.70 CHF
Pfefferlachs mit Dillsensauce	pro ½ Toast	1.70 CHF
Lachstartar mit Koriander	pro ½ Toast	1.70 CHF
Thunfischmousse mit Gurken und English Toast	pro ½ Toast	1.40 CHF
Thunfischtartar mit Avocadosalsa und Kroepek	pro Schälchen	1.90 CHF
Rauchlachs im Minicroissant mit Kräuterfrischkäse	pro Croissant	1.90 CHF
Crêperolle gefüllt mit Rauchlachs und Schnittlauchmousse	pro Schälchen	1.90 CHF
Crevettenspiess mit Ananas	pro Spiess	2.00 CHF
Hausgemachte Sushis mit Wasabi, süsser Ingwer, Sojasauce	pro Stück	1.90 CHF

Vegetarisch

Kalte Häppchen

Tête de Moine mit Traube auf Appenzeller Birnenbrot		
Schweizer Brie auf Birnenbrot		
Erfrischende Fruchtspiessli		
Cherrytomaten, Fetakäse- -Olivenspiesschen mit Pesto Dip		
Gemüsetartar Provençale auf Fetakäse		
Crêperolle gefüllt mit Steinpilz-Kräutermousse		
Kräuterkäsemousse im Tartellette mit Radiesli		
Waldpilzterrine auf Tomaten-Oliventoast		
Steinpilz-Petersilientartar auf Knoblauch-Crostini		
Gazpacho mit Gurkenwürfeli im Tässchen	pro Stück	2.80 CHF
Futomaki, Japanische Reisrollen mit Gemüse und Eieromelette	pro Stück	3.80 CHF

Warme Häppchen

Polentaküchlein mit Gorgonzola und Cherrytomatenkompott		
Steinpilzravioli mit Schnittlauchschaum		
Mini Feta und Spinatstrudel		
Mini Ratatouille Quiche		
Panierte Champignons mit Tartarsauce		
Käseschnitte « Swiss Army Style"		
Capuns auf Morchelsauce mit Cherrytomatenkompott		
Frühlingsrolle mit asiatischen Gemüsen und Sweet and Sour Dip		
Jalapeno Peppers gefüllt mit Cheddarkäse		
Mini Pastetli mit Pilzfüllung	pro Stück	2.80 CHF
Blätterteigkissen gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat	pro Stück	3.30 CHF

Partybrote

Riesenzweibel als Laugen,- Weiss oder Ruchbrot Füllung nach Wunsch	für 20 Pers.	72.00 CHF
1 Meterbrot als Laugen,- Weiss oder Ruchbrot Füllung nach Wunsch	für 10 Pers.	35.00 CHF
Hochzeitsherzen-Brot als Laugen,- Weiss oder Ruchbrot Füllung nach Wunsch	für 20 Pers.	72.00 CHF

Süsses Finale

Süsse Häppchen

Mini Früchtetörtchen (saisonal)	pro Stück	2.80 CHF
Kleine Früchtespiesschen mit Mango Dip	pro Stück	2.00 CHF
Mini Aargauer Rüeblitörtli	pro Stück	2.20 CHF
Schokoladenbecher gefüllt mit weisser Schokoladenmousse	pro Stück	2.50 CHF
Zitronengras Panna Cotta	pro Stück	2.50 CHF
Hausgemachte gebrannte Crème mit Schlagrahm	pro Stück	2.20 CHF

Klassiker & Delikatessen

Klassiker

Apéroplatte mit Schinkengipfeli, Chäschüechli, Spinatchüechli	pro Person	6.50 CHF
Tortilla Chips mit Sauerrahm, Guacamole und Tomatensalsa	pro Person	4.50 CHF
Gemüsestengelchen mit Quark Dip	pro Person	4.50 CHF
Oliven und /oder Salzmandeln mit Parmesansplitter	pro Person	3.80 CHF