



**SCHLOSSHOF DORNACH
RESTAURANT**

APERO-VORSCHLÄGE

Für Ihren Anlass ab 10 Personen

Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unterschiedliche Apero-Vorschläge, die Sie nach Lust und Laune zusammenstellen können.

Haben Sie einen speziellen Wunsch, dann lassen Sie es uns wissen.

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung!
Gerne beraten wir Sie bei einem unverbindlichen, persönlichen Gespräch.

Wir bitten Sie, für eine Vorbesprechung einen Termin mit uns zu vereinbaren:
Tel. 061 702 01 50 oder jederzeit per Mail

PREISE

Alle Preisangaben sind Nettopreise inkl. MwSt. in Schweizer Franken.
Die Rechnung kann in Bar, mit Kreditkarte oder Rechnung per Post- oder Banküberweisung innert 10 Tagen beglichen werden.
Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästeanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

AGB

Mit einer Reservation und / oder Bestellung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche auf unserer Homepage publiziert sind.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Für weitere Auskünfte oder eine unverbindliche Besprechung sind wir gerne für Sie da.

Bis bald im Restaurant Schlosshof!

Urs Schindler, Gastgeber
Restaurant Schlosshof Dornach



Variante 1

18.50

Gemischte Amuse-Bouche (6 Stück pro Person)
mit Rauchlachs, Roastbeef, Thonmousse,
Frischkäse, Tomaten Mozzarella
Salzgebäck

Variante 2

18.50

Kleine gefüllte Brötli (4 Stück pro Person)
mit Roastbeef, Pfeffersalami, Thonmousse,
Frischkäse, Rohschinken
Salzgebäck

Variante 3

18.50

Warmes Minigebäck (6 Stück pro Person)
Quiche, Schinkengipfeli, Chäschüchli

Variante 4

18.50

Ciabatta und Baguette-Brote aufgeschnitten
(1 Stück pro Person)
gefüllt mit Rohschinken, Roastbeef, Pfeffersalami,
Thonmousse, Frischkäse, Tomaten mit Mozzarella
Salzgebäck

Variante 5

18.50

Hausgemachter Flammenkuchen (1 Stück pro Person)
mit Speck & Zwiebeln oder Gemüsewürfeli

Variante 6

32.80

Kleine gefüllte Gläser (6 Stück pro Person)
Rinds- und Lachstatar, Pouletcurry, Thonsalat,
Tomatenwürfeli mit Mozzarella,
Melonenkugeln mit Rohschinken
Salzgebäck



Variante 7

29.80

Kleine gefüllte Gläser (6 Stück pro Person)
Siedfleischsalat, Wurstsalat, Thonsalat,
Pouletcurry, Quinoasalat,
griechischer Sommersalat mit Fetakäse

Variante 8

19.50

Löwenkopftassen 1DL (4 Stück pro Person)
gefüllt mit Gulaschsuppe,
Tomatencrèmesuppe, Linsensuppe,
Ingwer-Karottensuppe

Variante 9

32.50

Kleine Eintöpfe (5 Stück pro Person)
Ungarisches Gulasch mit Kartoffelstock
Pouletbrust sweet and sour
Linsenragout mit Saucisson
Casarecce all'Arrabiatta, Roter Gemüse-Curry

Variante 10

44.50

(12 Stück pro Person)
Gebratene Riesencrevetten
Poulet- und Rindfleischspiessli
Meatballs, Frühlingsrollen, Gemüsespiessli
Dazu servieren verschiedene feine Dips

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge
von 10 Stück pro Variante oder Speisen
ausgenommen sind
Flammenkuchen & Gemüse Crudités



Weitere hausgemachte Spezialitäten

Quiche Lorraine mit Speck & Lauch	Stück	6.20
Quiche Lorraine mit Gemüsefüllung	Stück	5.80
Gourmetlöffel gemischt mit Vitello tonnato, Roastbeef, Rauchlachs, Rindstatar Mozzarella, Thonmousse, grilliertem Gemüse, Linsenragout	Stück	4.90
Mini Hamburger auf Röstigalletten	Stück	6.20
Marinierter Thunfisch Teriyaki-Style	Portion	16.80
Gemüse Crudités verschiedenes Rohkostgemüse mit Dips	Portion	19.80

Getränke

Weissweine

Cure d'Attalens	Grand Cru, Maison Obrist Vevey	75cl	49.50
Yvorne	Clos du Rocher, Maison Obrist Vevey	75cl	54.50
Dézaley	Les Egralets, Maison Obrist Vevey	75cl	54.50
Aigle les Murailles	Maison Badoux Aigle	70cl	49.50
Johannisberg	Mont Fluri, Maison Bonvin Sion	75cl	48.20
Petite Arvine	Maison Gilliard Sion	75cl	58.50
St.Saphorin	Maison Obrist Vevey	50cl	28.80

Rosé

Œil de Perdrix	N°1 Cuvée Rosé Maison Obrist Vevey	75cl	49.50
Œil de Perdrix	Maison Obrist Vevey	50cl	28.80

Rotwein

Yvorne Rouge	La Bastide Maion Obrist Vevey	75cl	49.80
Pinot-Merlot	Clos du Château Maison Bonvin Sion	75cl	47.80
Aigle les Murailles Rouge	Maison Badoux Aigle	70cl	49.50
Merlot del Ticino	Claudio Tamborini Lemone Tessin	75cl	58.50
Primitivo Gran Sasso	IGT Farnese Italien	75cl	48.50
Chablais-Aigle Rouge	Maison Obrist Vevey	50cl	28.80

Schaumweine

Champagne	Louis Roederer Premium Brut Reims	75cl	98.50
Prosecco	Villa Sandi Italien	75cl	58.80
Crémant d'Alsace	Maison Clément Leiber	75cl	62.50

Wir führen ein grosses Angebot an verschiedenen Weinen aus aller Welt.
Gerne beraten wir Sie persönlich bei uns im Restaurant



Bier

Hofbräubier Spezial	Im Offenausschank	30cl	5.50
Appenzeller	Quöllfisch	33cl	5.50
Appenzeller	Leermond ohne Alkohol	33cl	5.50

Softdrinks

Minneralwasser	Eptinger mit und ohne Kohlensäure	100cl	11.20
Orangensaft		100cl	12.--

Diverse Softdrinks	Coca-Cola, Citro, Orange, Rivella	33cl	5.50
--------------------	-----------------------------------	------	------

