



## Apero / Vorspeise



### Apero 1

#### «Partystarter»

BBQ Bacon

(gesmokter Speck, glasiert mit BBQ Sauce)

Pulled Pork (Im Schiffli mit Salat), Meatballs,

Hausgemachtes Brot, Tortilla Chips,

Hausgemachte Dips & Salsa

**Preis/Person:**

**Klein (140g) 14.-**

**gross (200g) 18.-**

Apero 2	Apero 3
<p>Würzige Meatballs (150g)            Hausgemachtes Brot            Knoblauch Dip            Nacho / Tortilla Chips mit hausgemachten            BBQ Dip &amp; Gaucamole</p> <p><b>Preis/Person : 12.-</b></p>	<p>Meter- Sandwiches            mit kalt aufgeschnittenen BBQ Spezialitäten.            (Kalter Braten, Roastbeef, Pastrami, Cheese)            Tortilla Chips oder Gemüsesticks mit Dip.</p> <p><b>Preis/Person 12.-</b></p>

### Apero 4

Hausgemachte Bratwurstli vom Grill (150g)

Focaccia & Saucen

**Preis/Person 9.-**

Apero 5	Apero 6	Apero 7
<p>Hausgemachte Bauernwurstli            Knoblauchbrot            Oliven &amp; Tomaten.</p> <p><b>Preis/Person: 8.-</b></p>	<p>Nacho / Tortilla Chips mit            hausgemachten Dips            (Guacamole &amp; BBQ Dip)</p> <p><b>Preis/Person: 6.-</b></p>	<p>Würzige Meatballs            Hausgemachtes Brot            Knoblauch Dip</p> <p><b>Preis/Person: 9.-</b></p>

Weitere Ideen:



Fakelspiessli, Chili Würstli, Gemüsedip, Chili Con Carne, gefüllte Teigtaschen, Apero – Gebäck, kleine Salate, Crevetten Cocktail, Poulet- Spiessli, Grill Sandwiches, Steak Cuts, Crostini, Beef Tatar, Rindfleischsalat.

