

apéro léger

5 sorten 15.- bis 18.- pro person

hier werden ca. 4-7 häppchen gerechnet pro person.
von diesen häppchen werden die gäste nicht satt, der apéro ist so gedacht, dass, bis zur vorsepe beim anlass, ein getränk und einige kleine häppchen gereicht werden.

apéro medium

8 sorten 20.- bis 25.- pro person

der einstieg bei einem anlass. es werden 6-9 häppchen gerechnet pro person.
mit diesem apéro kann auf eine vorsepe verzichtet werden, oder als apéro der etwas länger dauert, ohne dass danach ein essen folgt, wie zum beispiel bei einer hochzeit.

apéro riche

10 sorten aperohäppchen und 6 sorten dessertvarianten 38.- bis 45.- pro person

der grosse ganze. hier werden 12-18 häppchen pro person gerechnet.
diese variante vereint apéro, vorsepe, hauptgang und dessert in einem. die gäste sind danach satt. das salzige und das süsse können sowohl zusammen wie auch nacheinander serviert werden.

finissage doux

6 sorten dessertvarianten 10.- bis 12.- pro person

als süsser abschluss des anlasses, bevor die gäste sich dann langsam auf den weg nach hause machen. es werden 3-5 dessertvarianten gerechnet pro person.

finissage brilliant

8-10 dessertvarianten 15.- bis 17.- pro person

der krönende abschluss, wenn der anlass aber noch lange nicht fertig ist und man sich zeit lassen kann. hier rechnet man 4-6 dessertvarianten pro person.