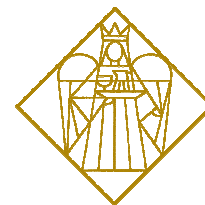


# Restaurant Engel



## Apéro-Angebot

Teilen Sie uns Ihre Auswahl, Anzahl Personen und die Umstände Ihres Apéros mit, wir erstellen Ihnen gerne eine auf Sie abgestimmte Offerte. Da der Preis für einen Apéro von mehreren Faktoren abhängt (Dauer, weiteres Programm, etc) können wir Ihnen hier nur ungefähre Angaben machen.

Stellen Sie sich Ihren Apéro nach eigenen Vorstellungen zusammen. Wählen Sie aus unserem gesamten Angebot aus:

### Häppchen

- Gefüllte Spinat-Teigtaschen
- Hausgemachte Blätterteig-Käsestängeli
- Käse-Traubenspiessli
- Minitartelette gefüllt mit Thonmousse, Avokadocrème, Frischkäse oder Auberginenmousse
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Gedörrte Zwetschgen in Speckmantel
- Kleine, mit Frischkäse gefüllte Peperoni
- Marinierte Pouletspiessli
- Hackfleischbällchen an Erdnussauce (warm)
- Babykartoffeln gefüllt mit Kräuterfrischkäse (kalt)
- Grissini mit Parmaschinken umwickelt
- Datteln in Speckmantel
- Gemüse-Sticks mit Dip-Saucen
- Melone mit Rohschinken
- Lachstartar auf Pumpernickel
- Aperitifsnacks, Erdnüssli und Chips
- Bruschette mit Tomaten Basilikum, Oliventapenade oder Auberginenmousse



### Apéroklassiker empfohlen für einen ausgedehnten Apéro

- gefülltes Partybrot Brot (für ca. 10 Personen)  
Füllung nach Wahl: Vegetarisch, Käse, Wurst, Fisch 56.- bis 68.-
- Speckgugelhupf (für ca. 8 Personen) 28.-
- Obstplatte (für ca. 10 Personen) einfach 30.-  
exotisch 55.-

---

### Ungefähre Kostenberechnung zu Ihrer Orientierung:

Unsere Häppchen kosten 2.- bis 3.50 Fr. pro Stück. Wir kalkulieren für einen kurzen Apéro mit anschliessendem Essen mindestens 4 Häppchen pro Person, für einen längeren Apéro ohne anschliessendes Essen bis zu 12 Häppchen pro Person.

## **Weisswein**

- |  |      |      |
|--|------|------|
| ○ Prattler Quintetto Grappoli, (5 Traubensorten) | 5 dl | 18.- |
| ○ Les Marnes Vully AOC, Coteaux du Vully AOC     | 5 dl | 18.- |

## **Rotwein**

- |  |        |      |
|--|--------|------|
| ○ Prattler Marechal Foch               | 5 dl   | 18.- |
| ○ Prattler Cabernet Sauvignon AOC 2009 | 7.5 dl | 36.- |
| ○ Rioja Crianza El Coto 2006           | 5 dl   | 18.- |

## **Bier**

- |                            |      |      |
|----------------------------|------|------|
| ○ Ziegelhof Lager vom Fass | 3 dl | 3.80 |
|----------------------------|------|------|

## **Alkoholfreie Getränke**

- |  |       |      |
|--|-------|------|
| ○ San Pellegrino, Aqua Panna                     | 1 lt. | 9.-  |
| ○ Orangensaft                                    | 1 lt  | 12.- |
| ○ Süssgetränke (Rivella, Süssmost, Cola, Eistee) | 1 lt  | 9.-  |

Weitere Getränke auf Anfrage.

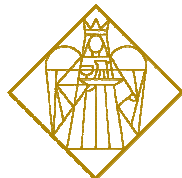


---

Die Preise verstehen sich inkl. MWST

Bitte beachten Sie, dass ein Apéro keine Vollverpflegung ersetzt.

**Feiern Sie mit uns.**



**Ob Geburtstag, Firmenanlass, Familienfest oder Weihnachtsfeier,  
wir sind gerne für Sie da.**

**Kaltes oder Warmes, Süsses oder Saures, Mildes oder Scharfes, Lokales oder  
Exotisches: Das Engel-Team ist flexibel.**

Wünschen Sie einen Anlass ausserhalb unserer Öffnungszeiten oder ein Catering?  
Zögern Sie nicht uns anzusprechen. Einige Vorschläge für Sie:

für ein schönes Essen

Nüsslialat frisch vom Feld  
mit gehacktem Ei und gebratenem Speck  
\*\*\*

Rosa gebratenes Entrecote  
mit Rotwein-Kartoffelgratin  
und Bohnenbündchen  
\*\*\*

Mohnparfait an Zimtsauce und frischen  
Früchten

---

Weisse Tomatencrèmesuppe  
mit gebackener Garnele im Tempurateig  
\*\*\*

Gedämpftes Lachssteak  
auf Gemüsebett  
mit Weissweinsrisotto  
\*\*\*

Chili-Schokoladenmousse  
auf einem Orangen-Bananensalat

oder einen Apéro

- \* Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- \* Käse-Traubenspiessli
- \* Grissini mit Parmaschinken
- \* Minipastete mit Thonmousse
- \* Gefüllte Spinat-Teigtaschen
- \* Auberginenmousse-Tartelette
- \* Blätterteig-Käsestängeli
- \* Diverse Bruschette
- \* Datteln in Speckmantel
- \* Marinierte Pouletspiessli
- \* Hackfleischbällchen an Erdnusssauce
- \* Kleine mit Frischkäse gefüllte Peperoni
- \* Gemüse-Sticks mit Dip-Saucen
- \* Melone mit Rohschinken
- \* Babykartoffeln gefüllt mit  
Kräuterfrischkäse
- \* Lachstartar auf Pumpernickel
- \* Avocado Mini-Törtli
- \* gefülltes Brot
- \* Speckgugelhupf

Haben Sie vielleicht eine ganz andere Vorstellung?  
Auf Ihre individuellen Wünsche gehen wir gerne ein.



Manuela Hafner Delice  
Betriebsleiterin  
Leiterin gastro-abc



Frank Tegt  
Küchenchef  
Coach Küchenteam



Annett Mai  
Gastgeberin  
Coach Hauswirtschafts-  
und Serviceteam

Wir sind das Engel-Team und freuen uns, Sie im Engel als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.