



Unser Angebot

Gluschtige Apéros für jeden Anlass

Sehr geehrte Kundschaft

Die Apéro-Chuchi Freiamt ist ein Verein, der Sie mit frischen und saisonalen Produkten aus dem Freiamt verwöhnen möchte. Er wurde im Juni 2001 offiziell gegründet und konnte schon viele kleine und grosse Gäste erfreuen.

Wir werden Ihnen gluschtige Leckereien und nicht alltägliche Getränke servieren. Damit Sie Ihr Fest unbeschwert geniessen können, kümmert sich unser Serviceteam gerne um Sie und Ihre Gäste.

Wünschen Sie eine themenbezogene Dekoration? Wir übernehmen dies gerne für Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir würden uns freuen Sie an Ihrem Anlass mit unseren ganz tollen, kreativen und feinen Produkten verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen
Ihr Apéro-Chuchi Team

Lisbeth Wilmes
Geschäftsführerin
Bodenmatte 22 d, 5647 Oberrüti
041 787 00 76
aperochuchi@bluewin.ch
www.aperochuchi.ch

Apéros

Die Preise verstehen sich für Apéros ab 30 Personen

Der Winzling

Kosten pro Person Fr. 9.00

- Gefüllte Omelette mit Kräutern und Meerrettich
- Eclair mit Schinkenmousse
- Sbrinz gemöckelt, Mühlauer Stäbli mit Quittensenf
- Blätterteigkäsestangen
- Gefüllte Cherrytomaten oder Früchtesticks
- Mürbeteigkörbli gefüllt
- Bauernbrot oder Speckzopf

Der Reichhaltige

Kosten pro Person Fr. 24.50

- Fischbrötli
- Eclair mit Gemüse mousse
- Eclair mit Schinkenmousse
- Mürbeteigkörbli gefüllt mit Sauerrahm
- Gemüsedips mit 2 verschiedenen Saucen oder Cherrytomaten gefüllt
- Freiämter Rauchfleisch gesalzen (vom Schwein/Rind)
- Pouletbrustbrötli geräuchert auf leichter Currymayo
- Speckzwetschgen
- Lauchtäschli
- Käseplatte 30g pro Person
- Früchte- oder Nussbrot
- Blätterteigbrüssien mit Kräutern
- Saisonfrüchte
- Bauernbrot/Speckzopf
- Omelette mit Kräutern und Meerrettich
- 3 süsse Produkte aus unserer Palette

Gerne können Sie Ihren Apéro auch erweitern mit Tomatentartar auf Parisette, Grillwürstli, saisonale Suppen, Blechkuchen, Raclette, Glace oder Schoggibrunnen.

Wir bieten auch glutenfreie Produkte an.

Hochzeits-Apéro

Die Preise verstehen sich für Apéros ab 80 Personen

Hochzeits-Apéro

Kosten pro Person Fr. 15.00

11 Häppchen pro Person

- Trockenfleisch vom Schwein/Rind
- Eclairs mit Schinkenmousse
- Pouletbrustbrötli geräuchert mit leichter Currymayo
- Siedfleischröllchen mit Frischkäse
- Belegte Fischbrötli
- Champignonpops
- Schinkenpastete in Gugelhopfform
- Eclair mit Gemüsefüllung
- Gefüllte Cherrytomaten mit Hüttenkäse oder Tomaten-Mozzarella-Sticks
- Lauchtäschli
- Gefüllte Eier
- Mürbeteigkörbli gefüllt mit Sauerrahm
- Blätterteigkäsestangen
- Blätterteigbrussien pikant
- Baumnussbiskuitswürfel gefüllt
- Pikante Hefeschnecken
- 2 Brote nach Wahl (Bauernbrot, Nussbrot, Speckzopf, Parisette, Apfelbrot)
- Partybrot mit Kernen und Schrift (Bauernbrot)
- Sbrinz gemöckelt, Mühlauer Stäbli mit Quittensenf
- Sbrinzröllchen
- Saisonfrüchte oder Früchtesticks
- Gedörrte Zwetschgen im Speckmantel
- Gefüllte Omelette mit Kräutern und Meerrettich

Falls Ihre Gästeschar wider Erwartungen grösser ausfällt, halten wir auf Wunsch einen Vorrat von Brot, Sbrinz, Schinken- oder Gemüse- und Trockenwürste bereit.

Für jeden etwas Passendes dabei

Die Preise variieren je nach Aufwand und Menge

Dessertvariationen

- Cremes (Gebrannte, Vanille, Schoggi, Früchte, Süssmost)
- Meringue mit Rahm
- Tiramisu (Kaffee, Früchte ect.)
- Cakes (Schoggi, Zitronen, Tiroler)
- Torten (Linzer mit Quittenmus, Zuger Kirsch, Rahmkirsch, Moccarahm, Cappuccino, Quark, Erdbeer, Bündnerness)
- Rouladen (Baumnuss, Zitronen, Himbeer)
- Blechkuchen (Brownies, Früchtestreusel, Rübli, Lebkuchen, Linzer)
- Parfait glacé (Williams, Grand Marnier, Nougateisecake)
- Himbeerquarkschnitten
- Nussgipfeli
- Mandelgipfeli
- Vermicelletörtli
- Spitzbuben
- Weihnachtsgebäck
- Mousse au Chocolat
- Himbeertraum

Wählen Sie von unseren Dessertvorschlägen Ihr ganz persönliches Buffet

Originelle Ideen

Die Preise verstehen sich ab 40 Personen

Bauernbrunch à discrétion

Kosten pro Person Fr. 26.00

inkl. 2 Stunden Servicebetreuung

- Kaffee, Tee, Milch, Ovo, Schokolade, Süssmost
- Verschiedene Brote und Butterzopf
- Butter, Konfi, Honig
- Birchermüesli, Joghurt und Früchte
- Käseauswahl
- Rösti und Spiegeleier
- Fleischkäse, Salami, Schinken, Speck, Landrauschschinken

Bauernbrunch à discrétion mit kleinem Dessertbuffet

Kosten pro Person Fr. 33.00

inkl. 2 Stunden Servicebetreuung

- zusätzlich zum Bauernbrunch gibt es noch 3 verschiedene Desserts

Geschwellti Plausch

Kosten pro Person Fr. 28.50

- Apéro mit Siedfleischröllchen
- Schinkeneclair
- Gefülltes Partybrot
- Speckzopf
- Bauernbrot
- Lauchtäschli
- Speckzwetschgen
- Gefüllte Omeletten mit Meerrettich und Kräutern
- Käseplatte (150g) und Kartoffeln
- Butter, Gurken, Silberzwiebeln, Cherrytomaten
- Barbequesauce und Guacamole, Crème fraiche
- Grüner Salat, Kabis-Rübli-Salat, Bohnensalat
- Birnenweggen

Vielseitige Getränkeauswahl

Unsere Durstlöcher

- Freiämter Apfelsaft pasteurisiert Lt. Fr. 3.50
- Früchte- oder Beerenbowle nach Saison (alkoholfrei) Lt. Fr. 9.50
- Hausgemachter Eistee Lt. Fr. 8.00
- Mineralwasser Lt. Fr. 3.00
- Schorle, Coca-Cola, Rivella, Orangenjus Lt. Fr. 4.50
- Bierli nach Wahl mit und ohne Alkohol 3 dl Fr. 3.00

Aargauer Weine

- Remigen Sauvignon-blanc, Bruno Hartmann 75 cl Fr. 19.50
- Viola Riesling x Sylvaner 75 cl Fr. 15.50
- Schiller Remiger 75 cl Fr. 17.00
- Diolinoir 75 cl Fr. 22.00
- Cabernet Jura 75 cl Fr. 22.00
- Blauer Zweigelt, Susanne Birchmeier 75 cl Fr. 17.50

**Die Servicebetreuung kostet pro Stunde und pro Servicefrau Fr. 38.00
(Berechnungsgrundlage: Ankunft vor Ort des Anlasses bis Ankunft Lager Oberrüti)**

Alle Preise exkl. 7.7 % Mehrwertsteuer