



Unser Angebot

Gluschtige Apéros für jeden Anlass

Liebe Gastgeber

Die Apéro-Chuchi Freiamt ist ein Verein, der für Sie regionale, frische und saisonale Produkte aus dem Freiamt zubereitet. Er wurde im Jahr 2001 gegründet und konnte schon viele kleine und grosse Gästescharen verwöhnen.

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

Wünschen Sie eine themenbezogene Dekoration? Auch dies übernehmen wir gerne für Sie.

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

Freundliche Grüsse
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 kleine Feine

Kosten pro Person Fr. 12.00

8 Häppchen pro Person

- Omelette gefüllt mit Kräutern und Meerrettich
- Eclair mit Gemüse -/oder Schinkenfüllung
- Käseteller mit Quittensenf
- Blätterteigkäsestangen
- Fruchtesticks
- Mürbeteigkörbli gefüllt mit Sauerrahm
- Bauernbrot und Speckzopf

Der Reichhaltige

Kosten pro Person Fr. 25.50

16 Häppchen pro Person

- Eclair mit Gemüse -/oder Schinkenfüllung
- Mürbeteigkörbli gefüllt mit Sauerrahm
- Gemüsedips mit 2 verschiedenen Saucen
- Freiämter Rauchfleisch gesalzen (vom Schwein/Rind)
- Pouletbrustbrötli geräuchert an leichter Currymayo
- Käseteller mit Quittensenf
- Früchte- /oder Nussbrot
- Fruchtesticks
- Bauernbrot und Speckzopf
- Omelette gefüllt mit Kräutern und Meerrettich
- Gedörrte Zwetschgen im Speckmantel (warm)
- Lauchtäschli (warm)
- Wellnessbrötli pikant (warm)
- 2 süsse Produkte aus unserer Palette

Gerne können Sie Ihren Apéro auch erweitern mit Tomatentartar auf Parisette, Grillwürstli, Käse- oder Fleischfondue, Grillplausch mit diversen Fleischsorten und Salatbuffet, saisonale Suppen, Raclette, Blechkuchen, Glace oder Schoggibrunnen.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten, wir bieten Ihnen Alternativen an.

Hochzeits-Apéro

Die Preise verstehen sich für Apéros ab 80 Personen

Hochzeits-Apéro

Kosten pro Person Fr. 16.50

11 Häppchen pro Person

- Freiämter Rauchfleisch gesalzen (vom Schwein/Rind)
- Trockenfleisch mit Weichkäse und Dörrbirne
- Eclair mit Gemüse -/oder Schinkenfüllung
- Pouletbrustbrötli geräuchert an leichter Currymayo
- Siedfleischröllchen mit Frischkäse
- Fischbrötli mit geräucherter Forelle und Meerrettich
- Champignonpops mit pikanter Sauce
- Gefüllte Eier
- Mürbeteigkörbli gefüllt mit Sauerrahm
- Blätterteigkäsestangen
- Blätterteigbrussien pikant
- 2 Brote nach Wahl (Bauernbrot, Nussbrot, Speckzopf, Parisette, Apfelbrot, Maisbrot)
- Partybrot mit Kernen und Schrift (Vornamen Brautpaar)
- Käseteller mit Quittensenf
- Gefülltes Partybrot
- Mais Chips mit pikanter Sauce
- Omelette gefüllt mit Kräutern und Meerrettich
- Tomaten-Mozzarella-Sticks
- Gemüsedips mit 2 verschiedenen Saucen
- Früchtesticks
- Brätschnecken (warm)
- Gedörrte Zwetschgen im Speckmantel (warm)
- Wellnessbrötli pikant (warm)
- Lauchtäschli (warm)

**Falls Ihre Gästeschar wider Erwartungen grösser ausfällt, halten wir auf Wunsch eine Reserve an Brot, Käse, Trockenwürste, Tomatentartar oder Schinken-/ Thon-/ oder Gemüse mousse bereit.
(Verrechnung nur nach Verzehr)**

Für jeden etwas Passendes dabei

Die Preise variieren je nach Aufwand und Menge

Dessertvariationen

- Cremen (Gebrannte, Vanille, Schoggi, Früchte, Süssmost, Willisauerringli)
- Meringue mit Rahm
- Tiramisu (Kaffee, Früchte und Beeren)
- Cakes (Schoggi, Zitronen, Tiroler, Marmor)
- Torten (Zuger Kirsch, Rahmkirsch, Moccarahm, Cappuccino, Quark, Erdbeer)
- Rouladen (Baumnuss, Zitronen, Himbeer)
- Blechkuchen (Brownies, Fruchtestreusel, Rüepli, Lebkuchen, Linzer)
- Parfait Glace (Williams, Grand Marnier, Nougat)
- Himbeerquarkschnitten
- Mandelgipfeli
- Bündner Nussgipfeli
- Vermicelletörtli
- Spitzbuben
- Weihnachtsgebäck
- Mousse au Chocolat
- Himbeertraum

Wählen Sie von unseren Dessertvorschlägen Ihr ganz persönliches Buffet.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Originelle Ideen

Die Preise verstehen sich ab 40 Personen

Bauernbrunch à discrétion

Kosten pro Person Fr. 24.00

- Kaffee*, Tee, Milch, Ovo, Schokolade, Süssmost
- Verschiedene Brote und Butterzopf
- Butter, Konfi, Honig, Nutella
- Birchermüesli, Joghurt und Früchte
- Käseauswahl
- Röstli, Spiegeleier und Bratspeck
- Fleischkäse, Salami, Schinken und Landrauchschinken

Bauernbrunch à discrétion mit kleinem Dessertbuffet

Kosten pro Person Fr. 31.50

- zusätzlich zum Bauernbrunch gibt es noch 3 verschiedene Desserts

* Wir verwenden flüssiges Kaffeekonzentrat und bieten auf Wunsch auch Nespresso an.

Geschwellti Plausch

Kosten pro Person Fr. 28.50

- Schinkeneclair
- Speckzopf
- Bauernbrot
- Lauchtäschli
- Omelette gefüllt mit Kräutern und Meerrettich

- Käseplatte (150 g) und Kartoffeln
- Butter, Gurken, Silberzwiebeln, Cherrytomaten
- Barbecue Sauce und Crème Fraiche
- Grüner Salat, Kabis-Rüebli-Salat, Bohnensalat
- Birnenweggen
- 1 süsses Produkt aus unserer Palette

Vielseitige Getränkeauswahl

Unsere Durstlöcher

- | | | |
|---|------|-----------|
| • Früchte- oder Beerenbowle nach Saison (alkoholfrei) | Lt. | Fr. 10.50 |
| • Hausgemachter Eistee | Lt. | Fr. 9.00 |
| • Mineralwasser | Lt. | Fr. 3.50 |
| • Süssgetränke | Lt. | Fr. 5.00 |
| • Bierli nach Wahl mit und ohne Alkohol | 3 dl | Fr. 3.00 |

Aargauer Weine

- | | | |
|---|-------|-----------|
| • Remigen Sauvignon-blanc, Bruno Hartmann | 75 cl | Fr. 21.50 |
| • Viola Riesling x Sylvaner, Bruno Hartmann | 75 cl | Fr. 16.50 |
| • Schiller Remiger, Bruno Hartmann | 75 cl | Fr. 19.50 |
| • Cabernet Jura, Bruno Hartmann | 75 cl | Fr. 23.50 |

Gerne schenken wir auch Ihre Getränke kostenlos ohne Zapfengeld aus.

**Die Servicebetreuungskosten sind pro Stunde und Servicefrau Fr. 42.00
(Berechnungsgrundlage: Abfahrt Lager Oberrüti bis Ankunft Lager Oberrüti)**

Alle Preise exkl. 7.7 % Mehrwertsteuer