



Liebe Gastgeberinnen und Gastgeber

Die Apéro-Chuchi Freiamt ist seit 2001 Ihre Partnerin für einen gelungenen Anlass. Unser Team arbeitet herzlich und mit viel Freude vorwiegend mit regionalen, frischen und saisonalen Produkten aus dem Freiamt. In all den Jahren durften wir zahlreiche kleine und grosse Gästescharen kulinarisch verwöhnen – jedes Fest ein persönlicher Auftrag.

Mit Liebe zum Detail servieren wir Ihnen gluschtige Leckereien und nicht alltägliche Getränke – überraschend, fein und sorgfältig abgestimmt. Unser erfahrenes Serviceteam begleitet Ihren Anlass kompetent und aufmerksam, damit Sie Ihr Fest entspannt geniessen können.

Wünschen Sie eine thematisch passende Dekoration? Auch das übernehmen wir gerne – stilsicher und mit Gespür für Atmosphäre.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie und Ihre Gäste mit unseren kreativen, vielfältigen und mit Leidenschaft zubereiteten Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst
Ihr Apéro-Chuchi Team

Claudia Merk
Geschäftsführerin
079 917 56 47
info@aperochuchi.ch



**Ihre Partnerin
für einen
gelungenen
Anlass**

herzlich
kompetent
leidenschaftlich

Apéros

Die Preise verstehen sich für Apéros ab 30 Personen

Die Anzahl und Auswahl kann individuell nach Ihrem Gusto angepasst werden

Der kleine Feine

Kosten pro Person Fr. 14.00

8 Häppchen pro Person

- Omelette gefüllt mit Kräutern, Sweet-Chili oder Meerrettich
- Eiersalat auf Körnlibrot
- Pouletbrustbrötli geräuchert mit leichter Currymayo
- Blätterteigkäsestangen
- Saisonale Früchte-/Gemüse-/Fleisch-/oder Käse-Spiessli
- Pikantes Tomatentatar auf Körnlibrot
- Speckzopf
- Dörrbirne und Weichkäse umwickelt mit Trockenfleisch

Der Reichhaltige

Kosten pro Person Fr. 28.00

16 Häppchen pro Person

- Eiersalat auf Körnlibrot
- Knobli-Zupf-Brot
- Saisonale Früchte-/Gemüse-/Fleisch-/oder Käse-Spiessli
- Freiämter Rauchfleisch gesalzen (vom Schwein/Rind)
- Pouletbrustbrötli geräuchert mit leichter Currymayo
- Käseteller mit Birnenbrot
- Geräucherte Lachsforellenbrötli mit Meerrettichschaum
- Siedfleischröllchen mit Frischkäse
- Speckzopf und Partybrot mit Schrift und Kernen (... Jahre Vornamen)
- Omelette gefüllt mit Kräutern, Sweet-Chili oder Meerrettich
- Gedörrte Zwetschgen im Speckmantel (warm)
- Lauchtäschli (warm)
- Wellnessbrötli pikant (warm)
- Käseküchlein (warm)
- 2 süsse Produkte aus unserer Dessertpalette

**Gerne können Sie Ihren Apéro auch mit Grillplausch und Salatbuffet,
saisonaler Suppe, Candy Bar und Dessertbuffet erweitern**

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten, wir bieten Ihnen Alternativen an

Hochzeits-Apéro

Die Preise verstehen sich für Apéros ab 30 Personen

Hochzeits-Apéro

Kosten pro Person Fr. 19.50

11 Häppchen pro Person

- Freiämter Rauchfleisch gesalzen (vom Schwein/Rind)
- Dörrbirne mit Weichkäse umwickelt mit Trockenfleisch
- Eclair mit Gemüse -/oder Schinkenfüllung
- Pouletbrustbrötli geräuchert mit leichter Currymayo
- Siedfleischröllchen mit Frischkäse
- Geräucherte Lachsforellenbrötli mit Meerrettichschaum
- Eiersalat auf Körnlibrot
- Mürbeteigkörnli gefüllt mit Sauerrahm
- Blätterteigprussien pikant
- Sbrinzröllchen mit Frischkäse
- 2 Brote nach Wahl (Bauern-/Nuss-/Tomatenbrot oder Speckzopf)
- Partybrot mit Kernen und Schrift (Vornamen Brautpaar)
- Käseteller mit Birnenbrot
- Knobli-Zupf-Brot
- Pikantes Tomatentatar auf Körnlibrot
- Blätterteigkäsestangen
- Mais Chips mit pikanter Sauce
- Omelette gefüllte mit Kräutern, Sweet-Chili oder Meerrettich
- Saisonale Früchte-/Gemüse-/Fleisch-/oder Käse-Spiessli
- Brätschnecken (warm)
- Gedörrte Zwetschgen im Speckmantel (warm)
- Wellnessbrötli pikant (warm)
- Lauchtäschli (warm)
- Käseküchlein (warm)

**Falls Ihre Gästeschar wider Erwartungen grösser ausfällt,
halten wir auf Wunsch eine Reserve an Brot, Käse, Trockenwürste,
pikantes Tomatentatar, Eiersalat oder Thonmousse bereit
(Verrechnung nur nach Verzehr)**

Für jeden etwas Passendes dabei

Die Preise variieren je nach Aufwand und Menge

Dessertpalette

- Cremen (Freiämter, Gebrannte, Vanille, Schoggi, Früchte, Süssmost)
- Tiramisu (Kaffee, saisonale Früchte und Schwarzwälder)
- Vermicelletörtli
- Saisonaler Früchtezauber
- Vanille-Cornet
- Mousse au Chocolat
- Meringue mit Rahm
- Frischer Fruchtsalat
- Torten (Zuger-Kirsch, Cappuccino, Quark, Erdbeer)
- Rouladen (Baumnuss, Zitronen, Himbeer)
- Himbeerquarkschnitten
- Blechkuchen (Brownies, Früchtestreusel, Zitronen, Rüeblli, Lebkuchen, Linzer)
- Cakes (Schoggi, Zitronen, Tiroler, Marmor)
- Mandelgipfeli
- Bündner Nussgipfeli
- Magenbrot
- Amaretti
- Pistazien-Cookies
- Frucht-Chräpfli
- Weihnachtsgebäck
- Parfait Glace (Williams, Grand Marnier, Nougat, Vanille)

Stellen Sie Ihr persönliches Dessertbuffet aus unseren Vorschlägen zusammen

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen oder besonderen Wünschen beratend zur Seite

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören und Ihren Anlass versüssen zu dürfen

Originelle Ideen

Die Preise verstehen sich ab 30 Personen

Bauernbrunch à discrétion

Kosten pro Person Fr. 25.50

- Kaffee, Tee, Milch, Ovo, Schokolade, Süssmost
- Verschiedene Brote und Butterzopf
- Butter, Konfi, Honig, Schoggiaufstrich
- Birchermüesli, Joghurt, Fruchtsalat, Crunchy und Nüsse
- Käseplatte mit grosser Käseauswahl
- Fleischkäse, Salami, Schinken und Landrauchschinken
- Rösti, Spiegeleier und Bratspeck

Bauernbrunch à discrétion mit kleinem Dessertbuffet

Kosten pro Person Fr. 33.00

- zusätzlich zum Bauernbrunch gibt es noch 3 verschiedene Desserts

Stellen Sie von unserer Dessertpalette Ihr persönliches Buffet zusammen

Geschwellti Plausch

Kosten pro Person Fr. 29.50

- Pikantes Tomatentatar auf Körnlibrot
- Speckzopf
- Pouletbrustbrötli geräuchert mit leichter Currymayo
- Knobli-Zupf-Brot
- Eiersalat auf Körnlibrot
- Käseplatte mit Birnenbrot und Geschwellti
- Butter, Gurken, Silberzwiebeln, eingelegter Kürbis, Cherrytomaten
- Barbecue Sauce und Crème Fraiche
- Grüner Salat, Kabis-Rüebli-Salat und Bohnensalat
- 1 süsses Produkt aus unserer Dessertpalette

Vielseitige Getränkeauswahl

Unsere Durstlöcher

- Früchte-/oder Beerenbowle nach Saison (alkoholfrei) Lt. Fr. 11.50
- Hausgemachter Eistee Lt. Fr. 10.00
- Mineralwasser Lt. Fr. 4.00
- Süssgetränke Lt. Fr. 6.00
- Bierli mit und ohne Alkohol 3 dl Fr. 4.00

Weine aus der Umgebung

- Sauvignon-blanc, Bruno Hartmann 75 cl Fr. 23.50
- Viola Müller Thurgau, Bruno Hartmann 75 cl Fr. 17.50

- Cabernet Jura, Bruno Hartmann 75 cl Fr. 24.50
- Abt Dominikus, Weingut Klosterhof 75 cl Fr. 27.00

- Abt Ambros Rosé, Weingut Klosterhof 75 cl Fr. 24.00

Schaumweine

- Sparkling Rosé, Kylie Minogue (alkoholfrei) 75 cl Fr. 19.50
- Prosecco Rosé, Kylie Minogue 75 cl Fr. 19.50

Gerne schenken wir auch Ihre Getränke kostenlos ohne Zapfengeld aus

Die Servicebetriebskosten sind pro Stunde und Person Fr. 48.00
Berechnungsgrundlage: Abfahrt Lager Oberrüti bis Ankunft Lager Oberrüti