

# Apérovorschläge



## **Restaurant café sowieso**

Wesemlinrain 3a, 6006 Luzern

[www.cafesowieso.ch](http://www.cafesowieso.ch)



**Kontaktperson:** Patrick Odermatt, Küchenchef

Tel. 041 412 33 66 [info@cafesowieso.ch](mailto:info@cafesowieso.ch)

### **Lust auf ein farbenfrohes und „gluschtiges“ Apérobuffet?**

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen gerne Apérovorschläge nach Ihren Wünschen und nach Ihrem Budget zusammen. Apérobuffets sind erhältlich ab 15 Personen. Bitte kontaktieren Sie uns und teilen Sie Ihre Wünsche mit.

*Unsere Preise sind gültig bis zum 31.12.2018 (7,7% MwSt. inkl.)*



## Apérovorschläge

### **Spiesschenfestival:**

Spiesschen mit Cherrytomaten und Mozzarellakugeln	Fr.	3.00 / Stk.
Spiesschen mit Melonen und Rohschinken	Fr.	3.80 / Stk.
Spiesschen mit saisonalen Früchten (z.B. Ananas, Melone, Kiwi, Orange, Erdbeeren, je nach Saison)	Fr.	3.80 / Stk.
Spiesschen mit Datteln und Speck umwickelt	Fr.	2.40 / Stk.
Spiesschen mit Poulet und Chili-Quarksöseli	Fr.	2.90 / Stk.
Spiesschen mit pikantem Hackfleisch	Fr.	2.90 / Stk.
Spiesschen mit Salami und Weichkäse	Fr.	2.20 / Stk.

### **Feine Häppchen**

Gemüestängeli (4 Sorten) mit zweierlei Saucen (z.B. Karotten, Gurken, Rettich, Peperoni, Kohlrabi, Stangensellerie etc.)	Fr.	3.80 / Pers.
Gefüllte Wrap mit Räucherlachs und Dillsauerrahm (3 Stk. / Pers.)	Fr.	3.20 / Pers.
Getrocknete Tomaten, grüne und schwarze Oliven und Fruchtkapern	Fr.	6.00 / Pers.
Hausgemachte Blätterteigstängeli mit Mohn und Sesam	Fr.	3.50 / Pers.
<b>Mini Kebab Brötli</b> Das überraschend kleine Format des türkischen Klassikers versetzt Ihre Gäste garantiert ins Staunen. Für den guten Geschmack sorgen das knusprig gebackene Pitabrot, die saftigen Rindfleisch-/Pouletstreifen, der würzige Hirtenkäse, das knackige Gemüse und natürlich die cremige Kräutersauce	Fr.	3.90 / Stk.
<b>Mini Burger</b> Der Mini Burger Classic sorgt nicht nur für einen «Jö Effekt» auf dem Buffet, sondern überzeugt auch geschmacklich. Hamburger-Liebhaber bestätigen, hier steht der Kleine seinem grossen Bruder in nichts nach.	Fr.	3.90 / Stk.
<b>Partybrötli (ca. 6 cm gross) gefüllt mit</b>		
· Schinken, Salami, Thon, Käse oder Ei	Fr.	3.50 / Stk.
· Lachs	Fr.	4.00 / Stk.
Laugengipfeli mit Meerrettichschaum und Rauchlachs	Fr.	5.20 / Stk.
Indisches Linsenbrot (Papadam) mit Humus (Kichererbsen)	Fr.	3.00 / Pers.
Frischer hausgemachter Speckzopf ca. 50 cm (ca. 25 Stk.)	Fr.	38.00 / Zopf
ca. 30 cm (ca. 15 Stk.)	Fr.	19.50 / Zopf



**Süppchen** (serviert im Espresso-Tässchen)

Kokos-Curry-Süppchen	Fr.	2.00 / Stk.
Gazpacho (kalt)	Fr.	2.00 / Stk.
Kürbissuppe (saisonal)	Fr.	2.00 / Stk.
Saisonale Angebote auf Anfrage	Fr.	2.00 / Stk.

**Warme Häppchen**

Schinkengipfeli (warm oder kalt nach Absprache)	Fr.	2.80 / Stk.
Gemüsekräpfli (warm oder kalt nach Absprache)	Fr.	2.60 / Stk.
„Meet balls“ (feine Hackfleischkügel) mit süss-saurer Sauce	Fr.	4.20 / Pers.
Speckpflaumen aus dem Ofen (5 Stk.)	Fr.	4.30 / Pers.
Pizza vom Blech		
· Vegetarisch	Fr.	4.00 / Pers.
· Mit Schinken / Salami	Fr.	4.50 / Pers.
Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	Fr.	4.50 / Pers.
Käsequiche vom Blech	Fr.	4.00 / Pers.

**Garnierte Platten**

Käseplatte mit 4 Sorten Käse, schön ausgarniert (ohne Brot) (150 g Käse p. Pers.)	Fr.	10.00 / Pers.
Fleisch- Käseplatte mit Trockenfleisch, Salami, Rohschinken und zwei Sorten Hartkäse, schön ausgarniert (ohne Brot) (100 g Fleisch / 50 g Käse p. Pers.)	Fr.	13.00 / Pers.
Feines Hausbrot (dunkel, Kg)	Fr.	6.00 / Stk.
Knusprige Tischbürli (45 g)	Fr.	1.10 / Stk.
Schraubenbrot dunkel mit Körner (400 g)	Fr.	4.50 / Stk.

**Häppchen im Glas**

Crevettencocktail	Fr.	3.90 / Glas
Avodomousse mit Tomaten-Mozzarellawürfeli	Fr.	3.20 / Glas
Pikanter Karottendip mit Curry, Ingwer und Käsechips	Fr.	3.20 / Glas



### ***Dessert im Glas***

Feine Gebrannte Crème	Fr.	3.00 / Stk.
Frischer Fruchtsalat (saisonale Früchte)	Fr.	3.20 / Stk.
Quark-Mascarpone-Crème mit Fruchtsauce	Fr.	3.00 / Stk.

### ***Gebäck***

Kleine hausgemachte Gugelhöpfl	Fr.	1.20 / Stk.
Früchtekuchen (z.B. Apfel, Aprikosen, Zwetschgen in Stücke geschnitten)	Fr.	3.20 / Pers.

### ***Einige Apérokombinationen für Sie zusammengestellt***

#### **Fit & munter**

Gemüsedips mit leichten Saucen, Oliven, getrocknete Tomaten, Sbrinz und Chips	Fr.	12.00 / Pers.
---	-----	---------------

#### **Urchig-lüpfig**

Speckzopf, Schweizer Käse, hausgemachte Hackfleischbällchen und Spiesschen mit saisonalen Früchten	Fr.	16.50 / Pers.
--	-----	---------------

#### **Spiesschen-Festival**

Spiesschen mit Tomaten-Mozzarella, Melonen-Rohschinken und saisonale Früchte	Fr.	11.50 / Pers.
--	-----	---------------

#### **Heisses aus dem sowieso**

Pizza, Käsequiche und Gemüsestängeli mit zweierlei Dip	Fr.	10.50 / Pers.
--	-----	---------------

#### **Leicht und fein**

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, Rindstartare pikant auf knusprigen Baguettescheiben	Fr.	12.00 / Pers.
--	-----	---------------



## **Getränke / Wein** (Weitere Weine finden Sie auf unserer Bankett-Weinliste)

### **Weissweine**

- **Epesses** Cave Bugnol, Waadt Fr. 24.00 / 50 cl
- **Riesling-Silvaner VdP** Toni Ottiger, Kastanienbaum Fr. 43.00 / 75 cl
- **Cuvée Kaiserin Luzern AOC** Kaiserspan Weinbau, Gelfingen Fr. 45.00 / 70 cl
- **Roero Arneis Piemont Italien** Cantina del Nebbiolo Fr. 44.00 / 75 cl

### **Rotweine**

- **Pinot noir VdP** Toni Ottiger, Kastanienbaum Fr. 34.00 / 50 cl
- **Pinot noir VdP** Toni Ottiger, Kastanienbaum Fr. 47.00 / 75 cl
- **Cuvée Kaiser Luzern AOC** Kaiserspan Weinbau, Gelfingen Fr. 45.00 / 70 cl
- **Primitivo del Salento IGT** „senza parole“, Apulien, Italien Fr. 27.50 / 50 cl
- **Rosso Veronese IGT Soraighe "Ireos"** Casa Vinicola Bennati, Italien Fr. 42.00 / 75 cl
- **Priorat DO "Anjoli"** Cellar Josep Ardévol, Spanien Fr. 47.00 / 75 cl

### **Hausgemachte Bowle**

- ohne Alkohol Fr. 21.00 / Liter
- mit Alkohol Fr. 31.00 / Liter

### **Hausdrinks**

- Früchtecocktail „sowieso“ alkoholfrei Fr. 7.50 / 15 cl
- Prosecco (saisonal mit Holunderblütensirup oder Sauser gemischt) Fr. 9.50 / 15 cl

### **Prosecco „3° Millenio“ San Martino**

Fr. 47.00 / 75 cl

### **Champagner**

Preis auf Anfrage

### Hausgemachter frischer **Orangenpunsch** (ab 5 Pers.)

Fr. 4.80 / 20 cl

Fr. 21.00 / Liter

### Hausgemachter sowieso **Glühwein** (ab 5 Pers.)

Fr. 6.00 / 20 cl

Fr. 28.00 / Liter

### „Sowieso“-Eistee hausgemacht

Fr. 9.00 / Liter

### Süssmost

Fr. 9.00 / Liter

### Mineralwasser nature / mit Kohlensäure

Fr. 8.50 / Liter

### Mineralwasser nature / mit Kohlensäure

Fr. 7.50 / 75cl

### Mineralwasser gesüsst (Cola, Citro, Eistee, Apfelschorle)

Fr. 10.00 / Liter

### Orangensaft

Fr. 10.00 / Liter

### Luzerner Bier original

Fr. 5.10 / 33 cl

### Baarer Bier Goldmandli

Fr. 4.80 / 33 cl

### Eichhof alkoholfrei

Fr. 4.50 / 33 cl