



TRANSIT GASTRO

Lehrstellen und Perspektiven finden

Apéro- Vorschläge und Preise

Unsere Produkte stellen wir mit unseren Programtteilnehmenden mit saisonalen Produkten und Ressourcenschonend her.

Die Preise verstehen sich pro Stück in Franken inkl. 8.1 % MwSt.

Unsere Lieferzeiten: Dienstag - Donnerstag, spätestens bis 20:00 Uhr

Häppchen mit Fleisch oder Fisch	
Tartelettes mit Cantadou und Rauchlachs	2.30
Tartelettes mit Thonmousse	2.30
Crêpesroulade mit Rauchlachs	2.50
Datteln mit Speck umwickelt und im Ofen gebacken	1.50
Rohschinken-Melonenspiess (Sommer) oder mit Kürbis (Herbst)	3.50
Diverse kleine Sandwiches mit Schinken, Chorizzo, etc.	4.00
Focacciawürfel mit Oliven, gefüllt mit Schinken, Ruccola und Frischkäse oder auch mit anderen Füllungen möglich	4.50
Crostini mit Rohschinken und Oliventapenade	3.50
Speckgugelhopf ganz ca. 12 Stück mit Hausbutter	17.50
Poulet-Zitronengras Cevapcici	4.50

Häppchen vegetarisch	
Tartelettes z.B. mit Pilzmousse, Olivenfrischkäse , Erbsenmousse...	2.30
Gemüseküchlein z.B. Spinat-Feta, Zucchini-Mozarella, Lauch-Käse	3.50
Gemüsemuffin mit Frischkäsehaube z.B. salziges Karotten-, Zucchini- Marronimuffin	3.00
Crêpesroulade Kräuterfrischkäse und Gemüsewürfel	2.50
Tomaten-Mozzarella Spiesse (im Sommer) Käse-Dörrfrüchtespiess (Frühling-Winter)	3.50
Hausgemachte Baumnußvollkornbrötchen 40g mit Brie gefüllt	4.00
Hausgemachte Käseküchlein	3.50
Salzige Pastel de nata (Rahm-Ei Küchlein mit Saisongemüse)	4.00



Häppchen vegan	
Gemüse Tarte Tatin; salzig-süss (Blätterteig-Gemüse verkehrt gebacken) z.B. Rhabarber-Spargel, Randen-Feigen, Sellerie-Birne	3.00
Süsskartoffel-Linsentätschli Mit Sweet Chilisauce	3.00
Saisonaler Salat im Glas z.B. asiatischer Gurkensalat, Rotkrautsalat mit Haselnüssen und Äpfeln,	3.50
Früchte- oder Gemüsespiesse	3.50
Focacciawürfel mit saisonaler Pesto und gegrilltem Gemüse	4.50
Gemügestängel mit Humus pro 120g	3.50
Würzige Nüsse (Curry-süss-salzig) per 100g	6.00

Unsere Kombi-Angebote:

Je ab 10 Personen

Variation Drosera	17.00 pro Person
--------------------------	-------------------------

Kleiner Apéro mit Fleisch und Fisch, 6 Stück pro Person
Diverse gefüllte Tartelettes, Crêpes Rouladen mit Rauchlachs, Früchtespiesse,
Focacciawürfel mit Schinken, saisonales Tarte Tatin, saisonales Gemüseküchlein, Crostini mit Rohschinken

Variation Vegetarisch	17.00 pro Person
------------------------------	-------------------------

Vegetarischer kleiner Apéro, 6 Stück pro Person
Diverse gefüllte Tartelettes, Früchtespiesse, Focacciawürfel mit gegrilltem Gemüse,
saisonales Tarte Tatin, Gemüsemuffin mit Frischkäse, Süsskartoffel-Linsentätschli mit Sweet Chilisauce, Lauch-Eiküchlein, Crêpes Rouladen mit Rauchlachs,

Variation Vegan	17.00 pro Person
------------------------	-------------------------

Veganer kleiner Apéro, 6 Stück pro Person
Gemügestängel mit Humus, Süsskartoffel-Linsentätschli mit Sweet Chilisauce, Samosa,
Früchtespiesse, Focacciawürfel mit gegrilltem Gemüse, Tartelettes mit Gemüsemousse,
Gemüse Tarte Tatin, Salat oder Suppe im Glas

Gerne planen wir mit Ihnen zusammen Ihren Anlass und gehen auf Ihre Wünsche ein.

Ihr Transit Gastro Team

Anita Luthiger, 052 267 48 59, Mail: anita.luthiger@win.ch (Montag-Mittwoch)

Ursula Decurtins, 052 267 48 92, Mail : ursula.decurtins@win.ch (Montag-Freitag)