

ARBEITSINTEGRATION WINTERTHUR

TRANSIT GASTRO

Lehrstellen und Perspektiven finden

APÉRO-VORSCHLÄGE UND PREISE

Mit unseren Teilnehmenden kreieren wir kleine und grosse Köstlichkeiten aus saisonalen Zutaten, in ressourcenschonender Produktion.

Häppchen mit Fleisch oder Fisch	
Tartelettes mit Cantadou und Rauchlachs	2.30
Tartelettes mit Thonmousse	2.30
Crêpesrouladen mit Rauchlachs	2.00
Datteln mit Speck umwickelt, im Ofen gebacken	1.50
Rohschinken-Melonenspiesse (Sommer)	3.50
Rohschinken-Kürbisspiesse (Herbst – Frühling)	
Diverse kleine Sandwiches mit Schinken, Chorizzo etc.	3.80
Focacciawürfel mit Oliven, gefüllt mit Schinken, Ruccola und Frischkäse auch mit anderen Füllungen möglich	3.50
Crostini mit Rohschinken und Oliventapenade	3.00
Speckgugelhopf ganz (ca. 12 Stück) mit Hausbutter	13.50
Poulet-Zitronengras Cevapcici	4.50

Häppchen vegetarisch	
Tartelettes z. B. mit Pilzmousse, Olivenfrischkäse , Erbsenmousse	2.00
Gemüseküchlein z. B. Spinat-Feta, Zucchini-Mozzarella, Lauch-Käse	2.50
Gemüsemuffins mit Frischkäsehaube z. B. Karotten-, Zucchini- oder Marronimuffins	2.50
Crêpesrouladen mit Kräuterfrischkäse und Gemüsewürfeli	2.00
Tomaten-Mozzarella Spiesse (Sommer)	3.50
Käse-Dörrfrüchtespiesse (Herbst – Frühling)	
Hausgemachte Baumnussvollkornbrötchen (40 g) mit Brie gefüllt	4.00
Hausgemachte Käseküchlein	3.00
Salzige Pastel de nata (Rahm-Ei Küchlein mit Saisongemüse)	3.50





Häppchen vegan	
Gemüse Tarte Tatin salzig-süss (Blätterteig-Gemüse verkehrt gebacken)	2.50
z. B. Rhabarber-Spargel, Randen-Feigen, Sellerie-Birne	
Süsskartoffel-Linsentätschli mit Sweet Chili Sauce	2.50
Saisonaler Salat im Glas	3.00
z. B. asiatischer Gurkensalat, Rotkrautsalat mit Haselnüssen und Äpfeln	
Früchte- oder Gemüsespiesse	3.50
Focacciawürfel mit saisonalem Pesto und gegrilltem Gemüse	3.50
Gemüsestängel mit Humus (Preis pro 120 g)	3.00
Würzige Nüsse curry-süss-salzig (Preis pro 100 g)	6.00

Unsere Kombi-Angebote:

Variation Drosera 17.00 pro Person

Kleiner Apéro mit Fleisch und Fisch, 5 Stück pro Person

Diverse gefüllte Tartelettes, Crêpesrouladen mit Rauchlachs, Früchtespiesse, Focacciawürfel mit Schinken, saisonale Tarte Tatin, saisonale Gemüseküchlein, Crostini mit Rohschinken, Speckgugelhopf

Variation Vegetarisch

17.00 pro Person

Vegetarischer kleiner Apéro, 5 Stück pro Person

Diverse gefüllte Tartelettes, Früchtespiesse, Focacciawürfel mit gegrilltem Gemüse, saisonale Tarte Tatin, Gemüsemuffins mit Frischkäse, Süsskartoffel-Linsentätschli mit Sweet Chili Sauce, Lauch-Ei-Küchlein, Crêpesrouladen mit Rauchlachs

Variation Vegan 17.00 pro Person

Veganer kleiner Apéro, 5 Stück pro Person

Gemüsestängel mit Humus, Süsskartoffel-Linsentätschli mit Sweet Chili Sauce, Samosa, Früchtespiesse, Focacciawürfel mit gegrilltem Gemüse, Tartelettes mit Gemüsemousse, Gemüse Tarte Tatin, Salat oder Suppe im Glas

Die Preise verstehen sich pro Stück/Person in Schweizerfranken, exkl. 7.7 % MwSt.

Lieferzeiten: Montag – Donnerstag bis 20:00 Uhr

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

Ihr Transit Gastro Team

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

Ursula Decurtins: 052 267 48 92, ursula.decurtins@win.ch (Dienstag und Donnerstag)



