



# TRANSIT GASTRO

Lehrstellen und Perspektiven finden.

## Apéro-Vorschläge und Preise

*Alle Produkte stellen wir zusammen mit unseren Programmteilnehmenden mit saisonalen Produkten auf ressourcenschonende Art und Weise her.*

Die Preise verstehen sich pro Stück in Schweizer Franken, exkl. 7.7 % MwSt.  
 Unsere Lieferzeiten: Montag - Donnerstag, spätestens bis 20:00 Uhr

<b>Häppchen mit Fleisch oder Fisch</b>	
Tartelettes mit Cantadou und Rauchlachs	2.30
Tartelettes mit Thonmousse	2.30
Crêpesroulade mit Rauchlachs	2.00
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.	3.80
Focciawürfel mit Oliven, gefüllt mit Schinken, Ruccola und Frischkäse oder 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

<b>Häppchen vegetarisch</b>	
Tartelettes z. B. mit Pilzmousse, Olivenfrischkäse, Erbsenmousse...	2.00
Gemüseküchlein z. B. Spinat-Feta, Zucchini-Mozarella, Lauch-Käse...	2.50
Gemüsemuffin mit Frischkäsehaube z. B. salziges Karotten-, Zucchini- Marronimuffin	2.50
Crêpesroulade Kräuterfrischkäse und Gemüsewürfeli	2.00
Tomaten-Mozzarella Spiesse (Sommer)	3.50
Käse-Dörrfrüchtespiess (Frühling-Winter)	3.50
Hausgemachte Baumnußvollkornbrötchen 40g mit Brie gefüllt.	4.00
Hausgemachte Käseküchlein	3.00
Salzige Pastel de nata (Rahm-Ei Küchlein mit Saisongemüse)	3.50



<b>Häppchen vegan</b>	
<b>Gemüse Tarte Tatin</b> ; salzig-süss (Blätterteig-Gemüse verkehrt gebacken) z.B. Rhabarber-Spargel, Randen-Feigen, Sellerie-Birne...	2.50
<b>Süsskartoffel-Linsentätschli</b> Mit Sweet Chilisaucе	2.50
<b>Saisonaler Salat im Glas</b> z.B. asiatischer Gurkensalat, Rotkrautsalat mit Haselnüssen und Äpfeln...	3.00
<b>Früchte- oder Gemüsespieße</b>	3.50
<b>Focciawürfel mit saisonalem Pesto und gegrilltem Gemüse</b>	3.50
<b>Gemüestängel mit Humus</b> pro 120g	3.00
<b>Würzige Nüsse</b> (Curry-süss-salzig) per 100g	6.00

## Unsere Kombi-Angebote:

<b>Variation Drosera</b>	<b>17.00 pro Person</b>
--------------------------	-------------------------

### **Kleiner Apéro mit Fleisch und Fisch, 5 Stück pro Person**

Diverse gefüllte Tartelettes, Crêpes Rouladen mit Rauchlachs, Früchtespieße, Focciawürfel mit Schinken, saisonales Tarte Tatin, saisonales Gemüseküchlein, Crostini mit Rohschinken, Speckgugelhopf.

<b>Variation Vegetarisch</b>	<b>17.00 pro Person</b>
------------------------------	-------------------------

### **Vegetarischer kleiner Apéro, 5 Stück pro Person**

Diverse gefüllte Tartelettes, Früchtespieße, Focciawürfel mit gegrilltem Gemüse, saisonales Tarte Tatin, Gemüse muffin mit Frischkäse, Süsskartoffel-Linsentätschli mit Sweet Chilisaucе, Lauch-Eiküchlein, Crêpes Rouladen mit Rauchlachs oder Gemüsefüllung.

<b>Variation Vegan</b>	<b>17.00 pro Person</b>
------------------------	-------------------------

### **Veganer kleiner Apéro, 5 Stück pro Person**

Gemüestängel mit Humus, Süsskartoffel-Linsentätschli mit Sweet Chilisaucе, Samosa, Früchtespieße, Focciawürfel mit gegrilltem Gemüse, Tartelettes mit Gemüse mousse, Gemüse Tarte Tatin, Salat oder Suppe im Glas.

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

## **Ihr Transit Hegi Gastro Team**

Anita Luthiger und Ursula Decurtins  
Tel: 052 267 48 59