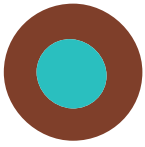


PROGR Catering Apéro

Die Anfrage unseres Caterings ist mit der Raumvermietung gekoppelt, Sie buchen zuerst die Veranstaltungsräume und parallel dazu die gewünschte Verpflegung.

Von unseren Biohoflieferanten geliefertes Gemüse verarbeiten wir mit viel Herz zu leckeren, hausgemachten, vegetarisch-veganen Häppchen, serviert als Buffet zur Selbstbedienung.

	CHF pro Person
Apéro Einfach Vegi	17.00
(2-3 Häppchen) Gefüllte Focaccia, Kimbap, eingelegtes Gemüse	
Apéro Einfach mit Fleisch	22.00
(3-4 Häppchen) Hackfleischbällchen (CH-Bio), gefüllte Focaccia, Kimbap, eingelegtes Gemüse	
Apéro Riche Vegi	19.00
(4-5 Häppchen) Gefüllte Focaccia, Reisbällchen im Algenmantel, Kimbap, gebratene Pilze, eingelegtes Gemüse	
Apéro Riche mit Fleisch	24.00
(5-6 Häppchen) Hackfleischbällchen (CH-Bio), gefüllte Focaccia, Reisbällchen im Algenmantel, Kimbap, gebratene Pilze, eingelegtes Gemüse	



CHF pro Stück

Italienische Dolci	4.00
Hausgemachter Früchtekuchen	4.00

Allergien und Intoleranzen müssen bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass an catering@progr.ch gemeldet werden.

Getränke*

Kaffee	3.50	Wasser mit 1l	8.00
Espresso	3.50	Wasser ohne 1l	8.00
Tee	3.50	Orangensaft 0.7l	11.00
		Bier – Egger Worb 3.3dl	5.00
		Bier alkoholfrei – Lola IPA 3.3dl	6.00

Prosecco*

Salatin (75cl) 40.00
Brut – Azienda Vinicola Salatin Venetien (I)
Glera / trocken, erfrischend

Weisswein*

Clos de Truits (70cl) 29.00 Grand Cru AOC – Domaine Rosset Lavaux (CH) Chasselas / fruchtig	T Bianco (75cl) 32.00 Vigneto delle Dolomiti - Alto Adige (I) Chardonnay, Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling unkompliziert, elegant
--	---

Rotwein*

Vivus (75cl) 29.00 Colle Castagno - Toscana (I) Sangiovese / rund, würzig, geht immer	Colle Castagno (75cl) 42.00 Colle Castagno - Toscana (I) Sangiovese / kraftvoll, guter Essensbegleiter
--	---

*Getränke werden nach Konsumation verrechnet (geöffnete Flaschen)
Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.