

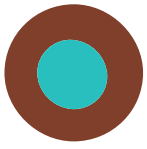
# Angebot Catering Apéro

Ein schön hergerichtetes Buffet zur Selbstbedienung mit leckeren, hausgemachten Häppchen, vorwiegend vegetarisch und vegan.

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

<b>Apéro Einfach Vegi</b>	<b>CHF pro Person</b>
	<b>17.00</b>
(2-3 Häppchen) Gefüllte Blätterteigtaschen, Reisbällchen im Algenmantel, eingelegtes Gemüse	
<b>Apéro Einfach mit Fleisch</b>	<b>22.00</b>
(3-4 Häppchen) Hackfleischbällchen, gefüllte Blätterteigtaschen, Reisbällchen im Algenmantel, eingelegtes Gemüse	
<b>Apéro Riche Vegi</b>	<b>19.00</b>
(4-5 Häppchen) Gefüllte Blätterteigtaschen, Reisbällchen im Algenmantel, Kimbap, gebratene Pilze, eingelegtes Gemüse	
<b>Apéro Riche mit Fleisch</b>	<b>24.00</b>
(5-6 Häppchen) Hackfleischbällchen, gefüllte Blätterteigtaschen Reisbällchen im Algenmantel, Kimbap, gebratene Pilze, eingelegtes Gemüse	
<b>Italienische Dolci</b>	<b>CHF pro Stück</b>
	<b>4.00</b>

Allergien und Intoleranzen müssen bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass gemeldet werden.



# PROGR Zentrum für Kulturproduktion

## 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 3.3c l	5.00
		Bier alkoholfrei – Lola IPA 3.3 dl	6.00

## Prosecco\*

Salatin	40.00		
Venetien (I) – 75cl			
Glera / Trocken			

## Weisswein\*

Clos de Truits	29.00	T Bianco	32.00
Lavaux (CH) – 70cl		Vigneto delle Dolomiti – Alto Adige (I)-	
Chasselas / Fruchtig		75cl, Chardonnay, Weissburgunder,	
		Sauvignon Blanc, Riesling	
		Unkompliziert und elegant	

## Rotwein\*

Vivus	29.00	Colle Castagno	42.00
Toscana (I) – 75cl		Toscana (I) – 75cl	
Sangiovese / Lieblich		Sangiovese / Kraftvoll, guter	
		Essensbegleiter	

\*Getränke werden nach Konsumation verrechnet (geöffnete Flaschen).