

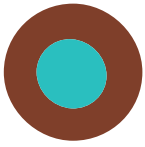
# PROGR Catering

## 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
<b>Apéro Einfach Vegi</b>	<b>19.00</b>
(2-3 Häppchen) Gemüse-Focaccia, Kimbap, eingelegtes Gemüse	
<b>Apéro Einfach mit Fleisch</b>	<b>24.00</b>
(3-4 Häppchen) Hackfleischbällchen (CH-Bio), Gemüse-Focaccia, Kimbap, eingelegtes Gemüse	
<b>Apéro Riche Vegi</b>	<b>22.00</b>
(4-5 Häppchen) Gemüse-Focaccia, Reisbällchen im Algenmantel, Kimbap, gebratene Pilze, eingelegtes Gemüse	
<b>Apéro Riche mit Fleisch</b>	<b>27.00</b>
(5-6 Häppchen) Hackfleischbällchen (CH-Bio), Gemüse-Focaccia, Reisbällchen im Algenmantel, Kimbap, gebratene Pilze, eingelegtes Gemüse	



**CHF pro Stück**

<b>Italienische Dolci</b>	<b>5.00</b>
<b>Hausgemachter Früchtekuchen</b>	<b>5.00</b>

Allergien und Intoleranzen müssen bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass an [catering@progr.ch](mailto:catering@progr.ch) gemeldet werden.

**Getränke\***

Kaffee	4.00	Wasser mit 1l	9.00
Espresso	4.00	Wasser ohne 1l	9.00
Tee	4.00	Orangensaft 0.7l	11.00
		Bier – Berner Müntschi 3.3dl	5.00
		Bier alkoholfrei – Lola IPA 3.3dl	6.00

**Prosecco\***

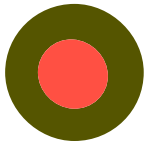
**Salatin (75cl)** 42.00  
Brut – Azienda Vinicola Salatin  
Venetien (I) Glera / trocken, erfrischend

**Weisswein\***

**Clos de Truits (70cl)** 29.00  
Grand Cru AOC – Domaine Rosset  
Lavaux (CH) Chasselas / fruchtig

**T Bianco (75cl)** 34.00  
Vigneto delle Dolomiti – Alto Adige (I)  
Chardonnay, Weissburgunder,  
Sauvignon Blanc, Riesling  
unkompliziert, elegant

**CMS, AOC Vully (75cl)** 38.00  
Domaine Chervet – Vully (CH)  
Chasselas, Pinot Gris, Sauvignon blanc  
Elegant, naturnah



## PROGR Zentrum für Kulturproduktion

### 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

**Le Vin des Copains (75cl)** 36.00  
Domaine de Trepaloup BIO (F)  
Assemblage de Carignan et Mourvèdre,  
Syrah, Grenache / leicht und fruchtig

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

Für das Mitbringen eines externen Catering gelten folgende Bedingungen:

Essen Pauschal 300 CHF  
Getränke Zapfengeld 5CHF/p.P.