

# SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

## BON À SAVOIR

Nous vous prions de bien vouloir choisir un apéritif identique pour chaque personne. La quantité minimum par est 10 pièces. Les propositions d'apéritif ne correspondent pas à un repas complet en termes de taille et de quantité. Si l'offre doit correspondre à un repas, nous vous recommandons nos arrangements de buffet debout.

## Légende / Information Allergènes

**V** Végétarien  
**Vegan** Végane

Beaucoup de nos apéritifs sont également disponibles sans gluten. Nous vous renseignons volontiers sur les plats sans gluten ou sans lactose et sur les éventuels allergènes présents dans notre offre.

## Déclaration de viande et de poisson

Porc	Suisse	Saumon fumé	Norvège
Veau	Suisse	Sandre	Estonie
Boeuf	Suisse	Volaille	Suisse

## COLLATIONS FROIDES (min. 10 pièces par COLLATION)

CHF

Mini-Canapé		Prix par pièce
Salami		2.00
Jambon		2.00
Œuf	<b>V</b>	2.00
Fromage à la crème	<b>V</b>	2.00
Saumon fumé		2.50
Tatare		2.50

Crostinis		Prix par pièce
Tête de Moine	<b>V</b>	2.50
Pesto au basilic avec jambon cru		2.50
Concassé de tomates	<b>V</b>	2.50

Plateaux		Prix par 100g
Plateau de fromages	<b>V</b>	7.50
Plateau de charcuterie		8.00

Sandwichs divers		Prix par pièce
Sandwichs Parisette (coupé au moins 5 pièces)		5.00
Grands sandwichs au mütschli		6.00

**Garnitures:** Salami, jambon, fromage, jambon cru, tomates/mozzarella, Houmous/aubergines, courgettes/pesto de tomates/basilic

<b>Différents suggestions froids</b>		<b>Prix par pièce</b>
Salade italienne avec courgettes, poivrons, tomates séchées et parmesan	🌱	4.50
Melons, concombres, jambon cru		4.50
Tomates, mozzarella, basilic	🌱	5.00
Boule de falafel à la betterave avec salade de concombre	Vegan	4.00
Salade de pomme de céleri avec vinaigrette au yogourt végétane et petits feuilletés	Vegan	4.50
Salade de lentilles avec cubes de légumes	Vegan	4.50
Tartare de saumon fumé sur pumpernickel avec concombre		4.50
Mini Bretzel (saumon / jambon cru)		4.50
Mini Bretzel (fromage frais)	🌱	4.50
		<b>Prix par personne</b>
Bâtonnets de légumes avec sauce Dip	🌱	2.00
Grissinis au jambon cru		2.00
Olives marinées	Vegan	3.00
Chips et cacahuètes	🌱	3.00

<b>Soupes froides (servis dans la soupière)</b>		<b>Prix par personne</b>
Gazpacho	disponible végétane	4.50
Bol de melon froid	disponible végétane	4.50

<b>Soupes chaudes (servis dans la soupière)</b>		<b>Prix par personne</b>
Soupe de carottes et de gingembre	disponible végétane	4.00
Soupe de la crème de maïs doux aux graines grillées	disponible végétane	4.00

### COLLATIONS CHAUDES (min. 10 pièces par COLLATION)

<b>Fingerfood</b>		<b>Prix par pièce</b>
Croissant au jambon		3.00
Ramequin au fromage	🌱	3.00
Beignets de viande hachée		3.00
Rouleau de printemps farci aux légumes et sauce chili douce	🌱	3.50
Brochette de poulet		4.50
Jalapeños cuits au four et fourrés au fromage frais	🌱	4.00
Mini hamburgers		4.50
Mini hamburgers (Végane)	Vegan	4.50
Feuilletés farcis (champignons / épinards)	🌱	4.00
Feuilletés farcis (jambon)		4.00
Chou-fleur avec sauce barbecue	Vegan	4.00

<b>COLLATIONS SUCRÉES (min. 10 pièces par COLLATION)</b>		<b>Prix par pièce</b>
Tartelettes aux fruits		4.50
Panna cotta au coulis de framboise en verrine	disponible végétane	5.00
Brönnti Creme		4.50
Feuilletés farcis (vanille / pomme)		4.50
Schokoladenmousse		4.50
Mini-pâtisseries, assorties		5.00
Salade ananas et orange	Vegan	4.50

# ARRANGEMENTS APÉRITIFS

CHF

---

<b>Apéritif «Breitsch»</b>	<b>par personne</b>	<b>16.00</b>
----------------------------	---------------------	--------------

Petits gâteaux au fromage, croissants au jambon  
Canapés avec différentes garnitures  
Bâtonnets de légumes à la crème fraîche

Notre recommandation de vin: **Roero Arneis DOCG**, Piemont à CHF 44.00

---

<b>Apéritif «Waisenhausplatz»</b>	<b>par personne</b>	<b>21.00</b>
-----------------------------------	---------------------	--------------

Olives Kalamata marinées  
Grissinis au jambon cru  
Tartare de saumon fumé sur pumpernickel avec concombre  
Feuilletés farcis (champignons / épinards / jambon)  
Brochettes de poulet

Notre recommandation de vin: **Petit Arvine**, Wallis à CHF 52.00

---

<b>Apéritif «Zytglogge»</b>	<b>par personne</b>	<b>29.00</b>
-----------------------------	---------------------	--------------

Petits gâteaux au fromage, croissants au jambon  
Mini Bretzel (saumon / jambon cru / fromage frais)  
Canapés avec différentes garnitures  
Brochettes de poulet  
Bâtonnets de légumes à la crème fraîche  
Salade ananas et orange  
Feuilletés farcis (vanille / pomme)

Notre recommandation de vin: **Le Courtisan St. Saphorin AOC**, Lavaux à CHF 46.00

---

<b>Apéritif «Bärengaben»</b>	<b>par personne</b>	<b>36.00</b>
------------------------------	---------------------	--------------

Canapés avec différentes garnitures  
Tomates, mozzarella, basilic  
Mini Brezel (saumon / jambon cru / fromage frais)  
Brochettes de poulet  
Jalapeños cuits au four et fourrés au fromage frais  
Mini hamburgers (Viande/Vegan)  
Salade ananas et orange  
Feuilletés farcis (vanille / pomme)

Notre recommandation de vin: **Sauvignon Blanc**, Genf à CHF 43.00

## Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

# PROPOSITIONS DE BUFFET DEBOUT

CHF

---

## Buffet debout «Käfigturm»

par personne 55.00

Canapés avec différentes garnitures  
Tartare de saumon fumé sur pumpernickel et concombre  
Diverses salades  
Croissants au jambon

Dés de crème de veau aux bolets

Emincé de soja Stroganoff

Rösti

Mélange de légumes

**Vegan**

Salade ananas et orange

Panna cotta au coulis de framboise en verrine

Feuilletés farcis (vanille / pomme)

**Vegan**

### Notre recommandation de vin:

Vin blanc **Petit Arvine**, Wallis à CHF 52.00

Vin rouge **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin à CHF 56.00

---

## Buffet debout «Münster»

par personne 50.00

Roastbeef froid d'origine suisse avec sauce tartare

Mini Brezel (saumon / jambon cru / fromage frais)

Diverses salades

Mini rouleaux de printemps aux légumes et sauce chili sucrée

Emincé de poulet à la sauce au poivre

Curry de légumes

Riz safrané

Mélange de légumes

**Vegan**

Salade ananas et orange

Panna cotta avec coulis de framboise en verrine

Feuilletés farcis (vanille / pomme)

**Vegan**

### Notre recommandation de vin:

Vin blanc **Trois Tours**, Chablais zu CHF 43.00

Vin rouge **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

## Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

# PROPOSITIONS DE BUFFET DEBOUT

CHF

---

## Buffet debout «Rosengarten» (Végétarien / Végane)

par personne

48.00

Crostinis au basilic et pesto

Diverses salades

Boule de falafel à la betterave avec salade de concombre

**Vegan**

Rouleau de printemps farci aux légumes et sauce chili douce

Piccata d'aubergines au pesto de basilic

Stroganoff aux champignons des bois

**Vegan**

Pommes de terre rôties

**Vegan**

Mélange de légumes

**Vegan**

Salade ananas et orange

**Vegan**

Panna cotta avec coulis de framboise en verrine

Feuilletés farcis (vanille / pomme)

### Notre recommandation de vin:

Vin blanc **Escapade**, Thunersee zu CHF 49.00

Vin rouge **Ampélos**, Neuenburgersee zu CHF 53.00