

## Preisliste Bixtro

**Dies sind nur Vorschläge! Auch andere Produkte sind möglich. Durch ein kurzes Gespräch mit unseren Mitarbeitern finden wir zusammen eine Lösung für euer Apéro.**

### Apero:

Marinierte Oliven	✓	2 Schalen	25.00
Blätterteigstangen	✓	30 Stück sind	40.00
Saisonelle Suppe	✓	Preis pro Komponent pro Person	3.00
Melonen Spieße (nur im Sommer)	✓	Preis pro Komponent pro Person	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	✓	Preis pro Komponent pro Person	3.00
Focaccia gefüllt mit Frischkäse	✓	Preis pro Komponent pro Person	3.00
Frittierte Asiatische Reiskällchen	✓	Preis pro Komponent pro Person	3.00
Focaccia gefüllt mit Schinken		Preis pro Komponent pro Person	3.50
Poulet Yakatori Spiessli		Preis pro Komponent pro Person	3.50
Kleine Hamburgerli mit Brötli		Preis pro Komponent pro Person	4.00

### Dessert:

1 GN Brownie ca. 40 Portionen		35.00
Zitronencake 1x Cakeform ca. 10 Portionen		13.00
Tiroler Cake 1x Cakeform ca. 10 Portionen		15.00
Quarkcreme 30 Portionen a ca. 1.2 dl		22.00
Berliner pro Stk.		2.00

### Getränke:

Mineralwasser 1l mit/ohne		6.00
Orangensaft 1l		9.00
Bier 33cl Moretti / Blondes / Sagres		3.50
Kaffee		2.50
Espresso		2.00
Weisswein (je nach Angebot, Siehe unten) 75cl		ab 36.00
Rotwein (je nach Angebot, Siehe unten) 75cl		ab 44.00
Eve / Chinotto / Schweppes		3.50

<u>Weisswein</u>	<u>Land</u>	<u>Sorte</u>	<u>Verkaufspreis</u>
Villata	Italien	Roero Arneis	42.00
Les grands vins du Maraudeur	Schweiz	Petite arvine	44.00
Chasselas Punkt Schluss	Schweiz	Chasselas	38.00
Langhe Arneis	Italien	Arneis	48.00
Fabelhft	Deutschland	Riesling	48.00
Johannisberg	Schweiz	Sylvaner	42.00
<u>Rotwein</u>			
Due Lune	Italien	Nero Davola	45.00
Moristel	Spanien	Manastrel	39.00
Punto Geodesico	Spanien	Ribera del duero	69.00
Flor de Morca	Spanien	Garnacha	45.00
Domaine des Faverges	Schweiz	Pinot noir	47.00
Ramos Rivera	Portugal	Syrah	38.00
<u>Prosecco</u>			
Casa Farive	Italien		36.00
<u>Champagner</u>			
Bollinger	Italien		160.00

### Zusätzliche Leistungen / Infos:

Raummiete	50.00
Servicekosten (Koch/Service) pro Stunde pro Mitarbeiter/in ab 18:00 Uhr	50.00
Zuzüglich allfälligen externen Personalkosten	

**Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.**

 vegetarisch