

Geschätzte Aarhof-Gäste,

finden Sie nachfolgend zahlreiche Ideen für Ihren Apéritif; Sie können die einzelnen Komponenten selber zusammenstellen oder unsere fertigen Apéro-Varianten aussuchen. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich - „Zum Wohl“!

Apéritif-Ideen nach Mass „Fingerfertig“

Wunderbar chüschtiger Butterzopf mit Speckwürfeli	Fr. 4.50 pro Person
Fein gefüllte kleine Mini-Sandwichli (mit Lachs, Frischkäse, Schinken etc.)	Fr. 3.00 bis 4.50 pro Stk.
Fein belegte und schön garnierte Häppchen: mit Toastbrot (Canapés) mit Baguette-Brot mit Silserli je nach Sorte	} Fr. 1.50 bis 2.50 pro Stk.
Fein gefüllte Focaccia-Sandwich-Würfeli	Fr. 1.80 pro Stk.
Knusprige Crostinis mit Tomaten, Oliven, Thon, Lachs	Fr. 1.50 bis 2.50 pro Stk.
Gebratene Riesencrevette mit rassiger Sauce	Fr. 4.50 pro Stück
Warme „Butterfly-Crevetten“ im Knuspermantel frittiert	Fr. 4.20 pro Stück
Lauwarme Riesencrevetten-Spiessli	Fr. 5.50 pro Stück
Gluschtige Spiessli, praktisch zum Essen und farbenfroh:	
Gemischte Früchte	Fr. 3.20
Pflaumen-Speck	Fr. 2.40
Melonen-Rohschinken	Fr. 2.40
Antipasto (Gemüse und Oliven)	Fr. 3.80
Meet-Balls (Hackfleisch-Kügeli)	Fr. 3.--
„Gemüsedipp“: knackige Gemüsestengeli mit Dippsaucen	Fr. 3.50 pro Person



„Antipasti“: gefüllte Sherry-Tomätli, schöne Oliven, mariniertes Gemüse, Teufelshörnli mit Frischkäse, getrocknete Tomaten, Parmesanmöckli, Mozzarella-Kügelι etc.	Fr. 6.80 pro 100 g
Gewürz-Guetzli mit Frischkäse & saisonalem Gemüse-Tartar	Fr. 2.20 pro Stück
Gebratene Zucchini-Scheiben, vielfältig belegt und schön dekoriert	Fr. 1.80 bis 3.50 pro Stk.
Rösti-Galetten mit Speckstreifen	Fr. 2.50 pro Stück
Parmesanwürfel mit Trauben & Olivenöl (evtl. ganzer Parmesan zum Ausbrechen)	Fr. 4.50 pro Person
Hobelkäseröllchen und Tête de Moine-Rosetten, Brot	Fr. 1.30 pro Stück
Partybrot (1 Partybrot: ca 45 Sandwichli, für 12 - 15 Personen)	Fr. 75.-- pro Brot
Pouletspiessli (mit Honig & Soja oder mit Erdnuss)	Fr. 2.80 pro Stück
Grissini mit Rohschinken umwickelt, im Glas präsentiert	Fr. 1.40 pro Stück
Kalte Melonensuppe mit frischer Pfefferminze	Fr. 5.-- pro Person
Gazpacho andaluz (kalte Spanische Gemüsesuppe)	Fr. 5.-- pro Person
Warme Blätterteighäppchen und Schinkengipfeli	Fr. 1.50 pro Stück
Verschiedene lauwarme Mini-Quiches	Fr. 1.80 pro Stück
„Chnusperli“: frittierte Fischstreifen im Backteig, Tartarsauce	Fr. 3.50 pro Stück
Panierte Poulet-Stängeli mit feinen Saucen	Fr. 2.20 pro Stück

Alle Snacks können auch sehr gut miteinander kombiniert werden!

Apéritifideen „Kombi-Varianten“

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir für Sie nachfolgend einige Snack-Kombinationen zusammengestellt; selbstverständlich können Sie die Snacks auch austauschen oder mit eigenen Ideen ergänzen.

Variante 1, „Knabber“:

Pommes Chips, Salznüssli, Salzgebäck, Grissini, Rauchmandeln Fr. 4.50
(nur Pommes Chips und Salznüssli Fr. 2.50)

Folgende Snacks werden auf schön garnierten Platten angerichtet; Ihre Gäste bedienen sich ganz unkompliziert von Hand, d.h. benötigen kein Besteck / Teller:

Variante 2, „Klassisch“:

Schön belegte $\frac{3}{4}$ - Canapés (Lachs, Thon, Tartar, Schinken, Salami, Käse, etc.) /
assortiertes Blätterteiggebäck / Gemüsedipps Fr. 11.50

Variante 3, „Gesund & Fit“:

Gemüestängeli mit Saucen zum Dippen, Früchte-Spiessli,
Antipasto-Spiessli, Grissini im Glas, gemischte Oliven, Parmesanmöckli Fr. 12.--

Variante 4, „Silserli / Mini-Sandwichli“:

Verschiedene, fein gefüllte Silserli (oder Mini-Sandwichli): Salami, Schinken, Käse, Frischkäse,
Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs, etc. pro Stück Fr. 2.80 bis 4.20



Restaurant Aarhof
Olten



Variante 5, „Sandwichs“:

Gemischte Sandwichs mit knusprigem Solothurner Ruchbrot: Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken, etc. pro Stück Fr. 6.50 bis 8.50

Variante 6, „Ofenapéro“:

2 Schinkengipfeli, 1 Pizza-Häppli, 3 fein gefüllte Blätterteighäppli Fr. 10.--

Variante 7, „Schlemmer“:

1 Pouletstengeli, 1 Butterfly-Crevette im Knuspermantel,
2 Hackfleisch-Kügeli, 1 Fischchnusperli, zwei Saucen Fr. 12.50



Restaurant Seminare Catering Kultur



Praktisch und dosierbar „nach Mass“: unsere Antipasto-Platten

Die nachfolgenden Snacks werden auf schön garnierten Platten angerichtet und können ganz einfach auf einem Büffet aufgestellt werden; so können sich Ihre Gäste nach Lust und Laune selber bedienen. Das reichhaltige Angebot hat den Vorteil, dass wirklich jeder Gast etwas Feines findet, das ihm schmeckt. Selbstverständlich können Sie die aufgeführten Snacks miteinander kombinieren, austauschen oder mit eigenen Ideen ergänzen.

Die notwendige Menge richtet sich etwas nach Zeitpunkt und Dauer des Anlasses; erfahrungsgemäss rechnet man mit ungefähr 150 Gramm pro Person.
(Die Preise werden nach Gewicht berechnet)

1. Bauernschinken, Spezial-Salami, gemischter Aufschnitt,
geräucherte Trutenbrust pro 100 g Fr. 7.20
2. kaltes Fleisch, kalter Braten, verschiedene, mundgerecht
geschnittene Käse, Garnituren pro 100 g Fr. 9.50
3. Luft-getrocknetes Bündnerfleisch, Rohschinken, Gäuer Speck,
Innerschweizer Hobelkäse, Salsiz pro 100 g Fr. 11.80
4. „Gemüse-Apéro“: verschiedene Gemüse-Stengeli mit Dippsaucen,
Oliven, Teufels-Hörnli, Sbrinz-Röllchen & Parmesanmöckli
pro 100 g Fr. 8.20
5. „Mediterranes Gemüse: getrocknete Tomaten, Oliven, Artischocken, gefüllte
Sherry-Tomätli, kleine Gemüse-Spiessli, Zucchetti und Auberginen, etc.
pro 100 g Fr. 8.50
6. „Party-Brot: schön dekoriertes und fein gefülltes Vollkorn-Partybrot mit
köstlichen Mousses (Lachs-, Schinken-, Frischkäse- und Thon)
oder Silser-Partybrot in Herzform, gefüllt mit kleinen feinen Sandwichli
pro Person Fr. 9.50



Restaurant Aarhof
Olten



7. „Antipasto“: Griechischer Fetasalat (mit Zucchetti, Tomaten und Oliven), Tomatensalat mit Mozzarella, grilliertes Gemüse in Olivenöl, Melone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato, marinierte Crevetten, Graved-Lachs mit Dill, gefüllte Peperoni (Teufelshörnli), Fetakügeli, Sherrytomätli mit Frischkäse, Pouletspiessli usw., pro 100 g Fr. 11.50
8. „Gourmet“: Partypastete, Haus-Terrine, Vitello Tonnato, Kaltes Roastbeef, Rohschinken, Oliven, marinierte Pouletspiessli pro 100 g Fr. 10.80
9. „Gourmet mit Fisch“:
Partypastete, Haus-Terrine, Vitello Tonnato, Roastbeef, Rohschinken, Oliven, marinierte Pouletspiessli, Wildrauchlachs, marinierte Crevetten, Meeresfrüchtesalat
Garnitur: Zitrone, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Meerrettichschaum, etc. pro 100 g Fr. 13.50
10. „Hors d'œuvre“:
Verschiedene Salate (Selleriesalat „Waldorf“, Reissalat, Rübelsalat, Blattsalat mit 2 verschiedenen Salatsaucen), eingelegtes Gemüse, Russische Eier, Kalbfleischterrine und Hauspastete mit Sauce Cumberland, Crevettencocktail, pochierter Salm, Meeresfrüchtesalat, Wildrauchlachs mit Meerrettichschaum, Vitello tonnato, kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar, Melone mit Parmaschinken, Trockenfleisch, Rindscarpaccio mit Vinaigrette & Parmesan
Garnituren etc. pro 100 g Fr. 15.50
11. „Käse“: Platte mit 6 verschiedenen Käsen, mundgerecht portioniert und schön garniert mit Früchten & Baumnüssen pro 100 g Fr. 8.80

Brot, Brötli etc.:

Frische gebackene Tischbrötli	pro Stück	Fr. 1.--
Butter Portionen	pro Portion	Fr. --.20
Früchteteller mit frischen Früchten	pro Frucht	Fr. 1.50
Kleine fein gefüllte Nussgipfeli	pro Stück	Fr. 2.--



Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten



Als warme Ergänzung zu Ihrem Apéritif-Büffet:

Paella valenciana (mit Gemüse, Poulet, Crevetten, Fleisch, Muscheln, etc.)	Fr. 25.--
Paella ohne Crevetten und Tintenfisch	Fr. 17.50
Äplermagronen mit Zwiebelschweitze	Fr. 13.80
Weissweinsrisotto mit gemischten Waldpilzen	Fr. 14.--
Limonenrisotto mit ausgelösten Flusskrebse	Fr. 14.50
Mah-Mee (Asiatischer Nudleintopf mit Poulet und Gemüse)	Fr. 15.--
Gemischte Pastas (3 Sorten) mit hausgemachten Saucen & Parmesan	Fr. 16.--
Rauchwürstli mit Kartoffelsalat „Aarhof“, Senf	Fr. 12.50



Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten



Nachfolgende Business-Apéritifs eignen sich besonders gut, wenn Sie gleichzeitig fein Schlemmen aber auch weiterarbeiten und diskutieren möchten:

„Business-Apéro“ 1:

Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und 2 Saucen

Warmer Hauptgang zum „Selberschöpfen“; Sie können auswählen zwischen:
Paëlla / Äplermagronen / Pot-au-Feu / MahMee (Asiatischer Nudleintopf mit Poulet und Gemüse) / 2 verschiedene Pastas / Spätzlieintopf mit Gemüse und Pilzen / Asiatisches „Sweet & Sour“ mit Reis / „Hörnli mit Ghacktem“ / vegetarischer Kartoffel-Gemüsegratin etc.

Früchteteller und kleines Gebäck zum Kaffee

Fr. 33.--

„Business-Apéro“ 2:

Kleines Vorspeisenbuffet mit Salaten, Vitello tonnato, Terrine oder Pastete, eingelegtem Gemüse, gefüllte Eier, geräucherter Fisch etc.

Warmer Hauptgang zum „Selberschöpfen“; Sie können auswählen zwischen:
Paëlla / Äplermagronen / Pot-au-Feu / MahMee (Asiatischer Nudleintopf mit Poulet und Gemüse) / 2 verschiedene Pastas / Spätzlieintopf mit Gemüse und Pilzen / Asiatisches „Sweet & Sour“ mit Reis / „Hörnli mit Ghacktem“ / vegetarischer Kartoffel-Gemüsegratin etc.

Kleines Dessertbuffet: Früchteplatten, Kuchen und hausgemachte „Brönnti Crème“; Kaffee-Gebäck

Fr. 45.--



Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten

Apéritif-Getränke

Auf unserer Homepage finden Sie stets die aktuelle Weinkarte; gerne sind wir Ihnen bei der Getränke-Auswahl behilflich.

Mineralwasser und übrige Getränke

Mineralwasser natur mit und ohne Kohlensäure	½ Liter	Fr. 6.--
Mineralwasser natur mit und ohne Kohlensäure	7,5 dl	Fr. 7.50
Mineralwasser süss (Coca Cola, Rivella, Sprite, Eistee)	Liter	Fr. 9.50
Sauser (in der Herbst-Saison)	Liter	Fr. 18.--
Frischer Süessmoscht (in Saison)	Liter	Fr. 12.--
Flauder (ohne Alkohol) oder Kombucha „Carpe Diem“	Liter	Fr. 12.--
Orangensaft Michel	Liter	Fr. 14.--
Solothurner „Öufi-Bier“ in der Bügelflasche	½ lt	Fr. 6.50
Feldschlösschen Original in der Glas-Karaffe	Liter	Fr 11.--
Feldschlösschen Alkoholfrei in der Glas-Karaffe	Liter	Fr 11.--
Kaffee, Espresso, Tee		Fr. 4.--
Rumpunsch / Apfelpunsch / Orangenpunsch / Glühwein		Fr. 4.--
Punsch pro Liter		Fr. 18.--
Glühwein Pro Liter		Fr. 25.--
Spirituosen nach Absprache		

Selbstverständlich können Sie Ihre Getränke auch selber mitbringen, wir servieren Ihnen diese gerne zu einem vereinbarten „Zapfengeld“.



Restaurant Seminare Catering Kultur



Apéritif-Varianten

Nachfolgend haben wir für Sie vier mögliche Beispiele für einen Apéritif zusammengestellt; dabei haben wir bei den ersten beiden eher konventionelle Snacks aufgeführt, wobei die zweite Variante etwas reichhaltiger daher kommt. Der letzte der Vier erscheint etwas anders, farbiger und eher im mediterranen Stil. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich und beraten Sie mit den Weinen.

Die Snacks werden je nach Anzahl Personen auf schön garnierten Tellern oder Platten angerichtet, warme Häppchen in ovalen Schalen und Gläsern. Bei den Getränken schätzt man pro Person einen Verbrauch von ungefähr 2 dl Wein, sowie 1 dl Mineral und Orangensaft.

Variante 1

Getränke	weisser Hauswein	Fr. 39.--
	roter Hauswein	Fr. 39.--
	Mineralwasser, Orangensaft in Glaskaraffen	

Snacks Fr. 12.--	Knabber-Snacks mit Rauchmandeln, Salzgebäck etc.
	3 schön belegte Häppchen mit Laugen- und Toastbrot 2 Stück Blätterteiggebäck aus dem Ofen Gewürzguetzli mit Frischkäse & Spargeln, Brie mit Trockenfrüchten

Geschätzte Kosten pro Person, inklusive Getränke: Fr. 22.--

Variante 2

Getränke	Prosecco „Le Bellerive“	Fr. 48.--
	Weisser „Sissacher Kerner“	Fr. 45.--
	Roter Cuvée d'Or aus Sissach	Fr. 48.--
	Mineralwasser, Orangensaft in Glaskaraffen	

Snacks Fr. 17.50	Knabber-Snacks mit Rauchmandeln, Salzgebäck etc.
	2 schön belegte Häppchen mit Laugen- und Toastbrot 2 Stück Blätterteiggebäck aus dem Ofen Gewürzguetzli mit Frischkäse & Spargeln, Brie mit Trockenfrüchten Gemüse-Dipp, Früchte-Spiessli, Grissini im Glas Warme Pouletspiessli und Hackfleisch-Kügelchen mit Saucen

Geschätzte Kosten pro Person, inklusive Getränke: ca Fr. 35.--



Restaurant Aarhof
Olten



Variante 3

Getränke	Weisser Malanser Cuvée blanc	Fr. 49.--
	Humagne Rouge aus dem Wallis	Fr. 49.--
	Mineralwasser, Orangensaft in Glaskaraffen, Süssmoscht	

Snacks Fr. 21.50	Speckzopf zum Selberschneiden
	Platten mit kaltem Fleisch, Rohschinken, Bündnerfleisch Trockenwurst, geräuchertem Fleisch etc.
	Brett mit verschiedenen Käsen, Trauben und Nüssen
	Nussbrot und Solothurner Ruchbrot

Geschätzte Kosten pro Person, inklusive Getränke: Fr. 38.--

Variante 4

Getränke	Prosecco „Le Bellerive“	Fr. 48.--
	Weisser „TMV White“, Südafrika	Fr. 48.--
	Roter Ribas negre, Mallorca	Fr. 48.--
	Mineralwasser, Orangensaft in Glaskaraffen,	

Snacks Fr. 25.--	Rauchmandeln, Grissini mit Rohschinken im Glas
	2 schön belegte Häppchen
	2 Crostini mit Tomatenwürfel, Oliven, Lachs etc. Parmesanwürfel und würzige Oliven
	1 Antipasto-Spiessli und 1 Früchte-Spiessli
	1 Marinierte Poulet-Spiesschen
	1 Riesencrevette an Zitronen-Olivenöl auf Ananas Hausgemachtes Tomaten- und Olivenbrot zum Aufschneiden

Wahlweise ergänzt mit einer kleinen kalten Suppe „Gazpacho Andaluz“ (+Fr. 3.--)

Geschätzte Kosten pro Person, inklusive Getränke: Fr. 45.--

Alle diese Apéritif Varianten kann man mit einer warmen Komponente ergänzen, was einen Aufpreis von Fr. 6.-- ausmacht: z.B. ein asiatisches MahMee, ein Pilzrisotto, Spätzli-Eintopf, Aelplermagronen oder ähnlichem.



Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten



Für Ihre Notizen / Fragen / Anregungen

-
-
-



Restaurant Seminare Catering Kultur

