

Apéroangebot

Ob zum Einstieg oder Abschluss einer Veranstaltung, als klassischer Starter oder reichhaltig mit warmen Speisen (riche) – sehr gerne bieten wir Ihnen unsere hausgemachten Apéro-Varianten an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und Ihren Besuch im gate27.

Theaterstrasse 27
8400 Winterthur
052 208 10 96

Apéro ELEMENTE

Komponenten zum Kombinieren oder einzeln für den kleinen Apéro.

bistro@gate27.ch
www.bistrogate27.ch

Bauernplatte

Mostbröckli, Landjäger, Sbrinz, Cornichon und frisches Bauernbrot

Fr. 8.50 / Person

Apéroschiffli (für ca. 3 Personen)

Oliven mariniert, Parmesanbröckli, Parmaschinken und getrocknete Tomaten

Fr. 15.00 / Einheit

Antipasti

Oliven grün/schwarz mariniert, getrocknete Tomaten, Parmesanbröckli, Antipasti Gemüse
Focaccia-Würfel

Fr. 5.50 / Person

Nachos in Schalen (für ca. 3 Personen)

mit Salsa und Guacamole

Fr. 9.00 / Einheit

Gefüllte Focaccia oder Brezel

mit Fleisch, Brie, frisches Grünes, Feigen, pomodori secchi und leckere Chutneys, Pesto oder Kräuterschaum

Fr. 6.00 / Person

Brezel mit Kräuter-Frischkäse

Fr. 5.50 / Person

Arancini Reiskugeln mit Gemüse

Fr. 4.50 / Person

Softtortilla-Rollen gefüllt mit Frischkäse und Gemüse

Fr. 4.50 / Person

Makkaroni an Käse-Rahm-Sauce mit Apfelschnitz im Glas

Fr. 5.00 / Person

Chili con carne (Rindsfleisch) mit Sauerrahm im Glas

Fr. 5.00 / Person

Zwetschgen im Speckmantel

Fr. 3.50 / Person

Brownies oder **Früchtestreusel** in Würfel

Fr. 4.50 / Person

Apéro KLASSIKER (bis 200 Personen geeignet)

Die nachfolgenden Apéro-Kompositionen können auch vereinfacht, ergänzt oder kombiniert werden. Gerne beraten wir Sie.

Apéro «mediterrane»

Oliven grün/schwarz mariniert
getrocknete Tomaten
Parmesanbröckli

Focaccia mit verschiedenen Füllungen
(Schinken, Brie, frisches Grünes, Feigen, pomodori secchi und leckere
Chutneys, Pesto oder Kräuterschaum)

1 frei wählbare Komponente

Fr. 15.50 / Person

Apéro «währschaft»

Bauernplatte mit Mostbröckli, Landjäger, Sbrinz und
frischem Bauernbrot

Arancini
Hausgebäck in Würfel

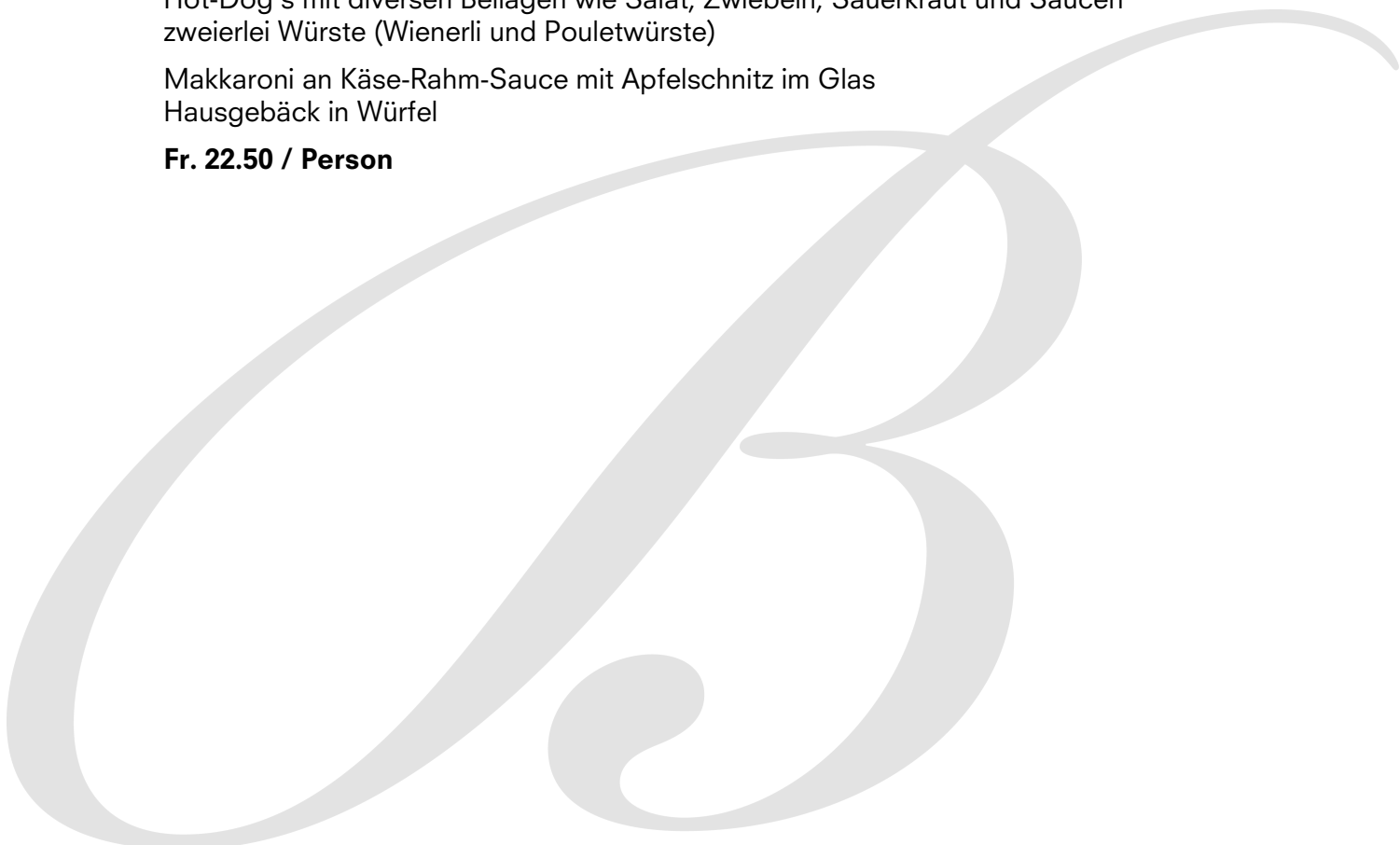
Fr. 18.00 / Person

«Streetfood-Apéro» Fifth-Avenue

Hot-Dog's mit diversen Beilagen wie Salat, Zwiebeln, Sauerkraut und Saucen
zweierlei Würste (Wienerli und Pouletwürste)

Makkaroni an Käse-Rahm-Sauce mit Apfelschnitz im Glas
Hausgebäck in Würfel

Fr. 22.50 / Person



Apéro THEMENVARIANTEN

Die nachfolgenden Themenvarianten eignen sich für Apéros über die Abendessenszeit, da sie als RICHE auch anstelle einer Mahlzeit geplant werden können.

Apéro MEDITERRANE (ab 30 bis 120 Personen geeignet)

Poulet Ailerons im würzigen Knusperkleid
Crevettenspiesse an Chiliöl, Knoblauch und Kräuter
Feta grilliert mit Honig + Nüssen
Gemüse-Frittata
Crostini mit Oliven, Tomaten und Aubergine
Arancini Reiskugeln mit Gemüse

Apéro

Fr. 38.50 / Person

Apéro riche

Fr. 46.50 / Person

Apéro TEX-MEX (ab 30 bis 150 Personen geeignet)

Chili con carne im Glas
Tortillas (soft) gefüllt mit Poulet, Mais und Bohnen
Jalapenos gefüllte Chilis mit Frischkäse
Nachos überbacken mit Cheddar, Sauerrahm und Frühlingszwiebeln, dazu Salsa und Guacamole
Bohnenmus

Apéro

Fr. 28.00 / Person

Apéro riche

Fr. 32.50 / Person

Apéro EAST (ab 30 bis 150 Personen geeignet)

Poulet-Dürüm mit Joghurt, Salat, Harissa (Gewürzpaste)
Falaffel (Kichererbsenbällchen)
Hummus
Taboulésalat Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Minze etc.

Apéro

Fr. 18.50 / Person

Apéro riche

Fr. 23.50 / Person

Apéro AMERICAN (ab 30 bis 120 Personen geeignet)

Buffalo Chicken Wings

Spare Ribs mit Barbecue-Sauce

Meatballs mit Toast, Chutney & Käse (warm)

Coleslaw Kabis, Rosinen, Karotten julienne und Mayonnaise

Süsskartoffelpüree

Apéro

Apéro riche

Fr. 34.50 / Person

Fr. 39.50 / Person



Apéro riche GRANDE

Stehdinner

Für Anlässe mit Personenzahlen zwischen 80 bis 250 Personen empfehlen wir Ihnen auch unsere Buffet-Inseln, von welchen wir verschiedene Speisen individuell nach Gästewunsch direkt auf den Teller anrichten. Eine Auswahl an möglichen Komponenten:

Weisswein-Risotto

Saisonaler Risotto (z.B. Kürbis, Randen, Spargeln oder mit frischen Pilzen)

Züri Gschnetzelt (Kalbfleisch oder Poulet)

Rösti

Lachssteak auf Lauchgemüse

Nudeln

Kalbsbratwurst mit Zwiebelchutney

Rindshuft mit Kräuterjus

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Rotes Chicken-Curry

Basmatireis

Ravioli mit Salbeibutter

(diverse Füllungen)

Hausgemachte Suppen

Wurzelsalate (Rüebli, Sellerie, Coleslaw, Randen)

Gemüse-Variationen

Gemüsespätzli

Grillvariationen

z.B. Chicken-Wings, Burger, marinierte Sparerips, Würste vom Dorfmetzg

Lachs oder Rindshohrücken rosa

Diverse Saucen + Chutneys

Baked Potatoes mit Sourcreme

Desserts

Applecrumble mit Vanilleglace, Quark-Crème, Apfelstrudel, diverse Glace und Hausgebäck-Variationen

Wein- und Getränkeempfehlungen

Weisswein

Montes Reserva, Chardonnay,

D.O. Valle Central, Chile 13.5% Vol.

Fr. 28.50 / 7.5 dl

Sauvignon Blanc, Sauvignon, Martinborough,
Neuseeland 13.5 % Vol.

Fr. 35.00 / 7.5 dl

Riesling Sylvaner, Riesling&Sylvaner,
Schloss Goldenberg, Schweiz 11.8% Vol.

Fr. 21.00 / 5 dl

Fr. 31.00 / 7.5dl

Nobler Weisser, Riesling-Sylvaner,
Weingut Nadine Saxer, CH 12 % Vol.

Fr. 38.50 / 7.5 dl

Schaumwein

Prosecco Goccia d'Oro, Treviso, Extra Dry

Fr. 32.00 / 7.5 dl

Rotwein

Baron de Ley Reserva, Rioja, Spanien 13.5 % Vol.

Fr. 40.00 / 7.5 dl

Penfolds Koonunga Hill, Shiraz & Cabernet,
Barossa Valley, Australien 14.0 % Vol.

Fr. 37.50 / 7.5 dl

Auslese, Pino Noir, Schloss Goldenberg,
Schweiz 13.4 % Vol.

Fr. 41.00 / 7.5 dl

Nobler Blauer, Pino Noir, Auslese
Weingut Nadine Saxer, CH 13.0 % Vol.

Fr. 41.00 / 7.5 dl

Weitere Getränke

Orangensaft fair trade

Fr. 11.00 / Liter

Süessmoscht vom lokalen Bauer

Fr. 11.00 / Liter

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Fr. 9.00 / Liter

Softdrinks diverse

Fr. 5.00 / 5 dl

Chopfab Bier Hell, Amber, Dunkel, bleifrei

Fr. 5.00 / 33 cl

Cardinal Draft Lime cut

Fr. 5.00 / 33 cl

Allgemeine Informationen

Grundsätzlich gilt eine Mindestanzahl von 30 Personen. Wir verrechnen die angemeldete Gästezahl (10 Tage vor Anlass) oder die effektive Anzahl, falls die Minimalzahl überschritten wird.

Gerne berücksichtigen wir Gäste mit Laktose- oder Glutenuverträglichkeit auf Anmeldung und bieten passende Alternativen.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.