

## 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

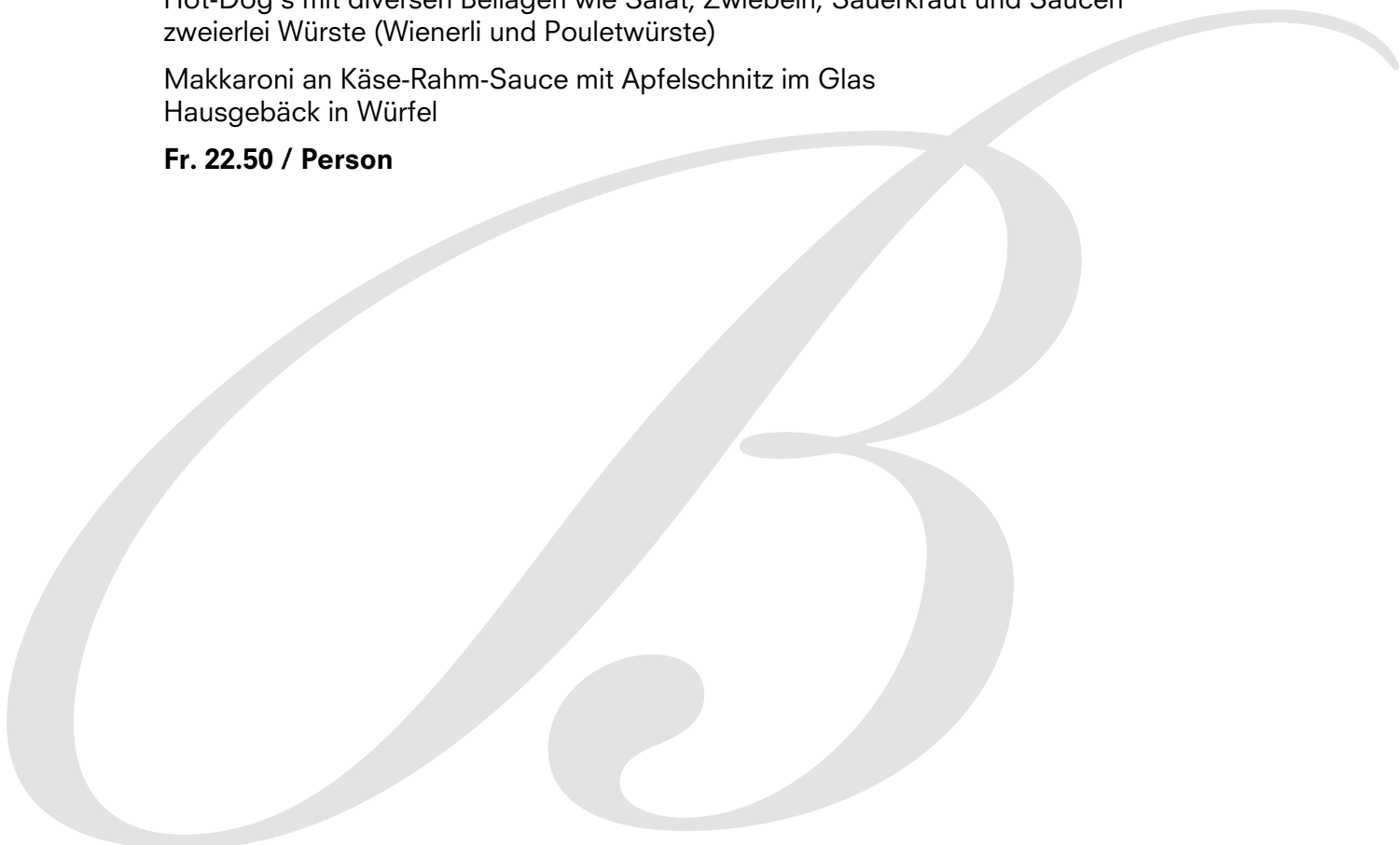
**Fr. 18.00 / Person**

**«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

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

Züri Gschnetzertes (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 Dorfmetzger

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

<b>Montes Reserva, Chardonnay,</b> D.O. Valle Central, Chile 13.5% Vol.	28.50 Fr. / 7.5 dl
<b>Riesling Sylvaner,</b> Riesling & Sylvaner, Schloss Goldenberg, Schweiz 11.8% Vol.	31.00 Fr. / 7.5dl
<b>Blanc de Noirs,</b> Blauburgunder Rosé, Schloss Goldenberg, Schweiz 13 % Vol.	23.00 Fr. / 5 dl
<b>Nobler Weisser,</b> Riesling-Sylvaner, Weingut Nadine Saxer, Schweiz 12 % Vol.	38.50 Fr. / 7.5 dl

### Schaumwein

<b>Prosecco Goccia d'Oro,</b> Treviso, Extra Dry, 11.0 % Vol.	32.00 Fr. / 7.5 dl
---	--------------------

### Rotwein

<b>Baron de Ley Reserva,</b> Rioja, Spanien 13.5 % Vol.	40.00 Fr. / 7.5 dl
<b>Penfolds Koonunga Hill,</b> Shiraz & Cabernet, Barossa Valley, Australien 14.0 % Vol.	37.50 Fr. / 7.5 dl
<b>Oenodea,</b> Cabernet/Agiorgitiko/Shiraz, Drama, Griechenland 14.5 % Vol.	39.00 Fr. / 7.5 dl
<b>Sartori l'Appassito rosso,</b> Venetien Italien, 14.0 % Vol.	35.50 Fr. / 7.5dl
<b>Auslese,</b> Pinot Noir, Schloss Goldenberg, Schweiz 13.4 % Vol.	41.00 Fr. / 7.5 dl
<b>Nobler Blauer,</b> Pinot Noir, Auslese Weingut Nadine Saxer, Schweiz 13.0 % Vol.	41.00 Fr. / 7.5 dl

### Weitere Getränke

Orangensaft fair trade	11.00 Fr. / Liter
Apfelmoscht vom lokalen Bauern (saisonal)	11.00 Fr. / Liter
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	9.00 Fr. / Liter
Softdrinks diverse	5.00 Fr. / 5 dl
Chopfab Bier hell, amber, dunkel, bleifrei	5.00 Fr. / 33 cl
Quöllfrisch Appenzeller Bier in der Bügelflasche	5.00 Fr. / 33 cl
Sonnwändig Appenzeller Bier alkoholfrei	5.00 Fr. / 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 Glutenunverträglichkeit auf Anmeldung und bieten passende Alternativen.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.