

## 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** (für alle Gruppengrößen geeignet)  
Komponenten zum Kombinieren oder einzeln für den kleinen Apéro.

bistro@gate27.ch  
www.bistrogate27.ch

### **Bauernplatte**

Salsiz, Landjäger, Sbrinz, Essiggemüse und frisches Bauernbrot

**Fr. 8.50 / Person**

### **Apéroschiffli** (für ca. 3 Personen)

Oliven mariniert, Parmesanbröckli, Parmaschinken und getrocknete Tomaten

**Fr. 14.50 / Einheit**

### **Apéroteller/-schalen**

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. 8.50 / Einheit**

### **Gefüllte Focaccia oder Bauernbrot**

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

**Fr. 6.00 / Person**

### **Süsse Variationen**

Minipatisserie, Brownie-Würfel, Früchtestreusel

**Fr. 4.50 / Person**

## Apéro THEMENVARIANTEN

Die nachfolgenden Themenvarianten können vereinfacht, ergänzt oder kombiniert werden. Gerne beraten wir Sie.

### **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

**Süßkartoffelpürée**

**Apéro**

**Fr. 34.50 / Person**

**Apéro riche**

**Fr. 39.50 / Person**

## **Apéro riche GRANDE**

Stehdinner

Für Anlässe mit Personenzahlen zwischen 80 bis 250 Personen empfehlen wir Ihnen 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 Gschnezzeltes (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 Rindshohlrücken 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

**Blanc de Noirs,** Blauburgunder Rosé,  
Schloss Goldenberg, Schweiz 13 % Vol.

Fr. 23.00 / 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

**Oenodea,** Cabernet/Agiorgitiko/Shiraz,  
Drama, Griechenland 14.5 % Vol.

Fr. 39.00 / 7.5 dl

**Pinot Noir,** Schloss Goldenberg, Schweiz 13 % Vol.

Fr. 25.00 / 5 dl

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

Fr. 41.00 / 7.5 dl

### Weitere Getränke

Orangensaft fair trade

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

Generell 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.