



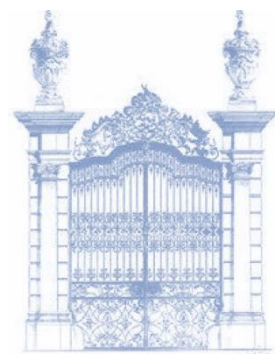
Apero

Appetizers & Finger food

Zunftthaus zur Meisen

Münsterhof 20

CH- 8001 Zürich



Apero-Getränke-Pauschalen 2022

Klassische Welcome Apero-Pauschale "A"

Fruchtiger Weisswein	Pauschale für 1 Stunde.	à CHF	21.00	pro Person
Genussvoller Rotwein	Jede weitere halbe Stunde	à CHF	6.00	pro Person
Orangensaft, Mineralwasser, Bier, Soft-Getränke				

Traditionelle Apero-Pauschale "B"

Weisswein in gehobener Qualität	Pauschale für 1 Stunde.	à CHF	28.00	pro Person
Rotwein in gehobener Qualität	Jede weitere halbe Stunde	à CHF	8.00	pro Person
Schaumwein, Tröpfel (Alkoholfreier Schaumwein)				
Orangensaft, Mineralwasser, Bier, Soft-Getränke				

Festliche Apero-Pauschale "C"

Erstklassischer Weisswein	Pauschale für 1 Stunde.	à CHF	34.00	pro Person
Erstklassischer Rotwein	Jede weitere halbe Stunde	à CHF	10.00	pro Person
Champagner, Tröpfel (Alkoholfreier Schaumwein)				
Fruchtsaft Hausmischung, Tomatensaft				
Orangensaft, Mineralwasser, Bier, Soft-Getränke				

Aperitif and beverage packages

Classic Welcome Aperero Package "A"

<i>Fruity white wine</i>	<i>Package for 1 hour</i>	<i>CHF</i>	<i>21.00 per person</i>
<i>Delicious red wine</i>	<i>Every additional half hour</i>	<i>CHF</i>	<i>6.00 per person</i>
<i>Orange juice, Mineral water, Beer, Soft.drinks</i>			

Traditional Welcome Aperero Package "B"

<i>White wine in high quality</i>	<i>Package for 1 hour</i>	<i>CHF</i>	<i>28.00 per person</i>
<i>Red wine in high quality</i>	<i>Every additional half hour</i>	<i>CHF</i>	<i>8.00 per person</i>
<i>Sparkling wine</i>			
<i>Tröpfel (Non-alcoholic sparkling wine)</i>			
<i>Orange juice, Mineral water, Beer, Soft-drinks</i>			

Festive aperitif package "C"

<i>First-class white wine</i>	<i>Package for 1 hour</i>	<i>CHF</i>	<i>34.00 per person</i>
<i>First-class red wine</i>	<i>Every additional half hour</i>	<i>CHF</i>	<i>10.00 per person</i>
<i>Champagner</i>			
<i>Tröpfel (Non-alcoholic sparkling wine)</i>			
<i>Fruit juice house blend, Tomato juice, Mineral water, Beer, Softdrinks</i>			

Apero-Häppchen-Pauschalen

Standard Begrüssungs-Aperitif

Blätterteig-Apérogebäck mit gerösteten Salzmandeln
Eine Platte ist ideal für ca. 20–25 Pers

Apero-Pauschale 1

à CHF 80.00 pro Platte

Kleiner Begrüssungs-Aperitif

Gemischtes Blätterteiggebäck mit gerösteten Salzmandeln, plus
3 Sorten von unserem Küchenchef ausgesuchte Häppchen
Davon auch 1x vegetarisch

Apero-Pauschale 2

à CHF 18.00 pro Person

Begrüssungs-Aperitif

Gemischtes Blätterteiggebäck mit gerösteten Salzmandeln, plus
6 Sorten von unserem Küchenchef ausgesuchte Häppchen
Darunter auch warme und vegetarische Gerichte

Apero-Pauschale 3

à CHF 28.00 pro Person

Kleiner Apéro Riche

8 Sorten von unserem Küchenchef ausgesuchte Köstlichkeiten
1 Saisonale Suppe (Kalt oder warm je nach Saison), plus
2 Dessert-Häppchen

Apero-Pauschale 4a

à CHF 44.00 pro Person

Steh-Lunch / Steh-Dinner

10-12 Sorten von unserem Küchenchef ausgesuchte Köstlichkeiten, plus
1 - 2 Saisonale Suppen (Kalt oder warm je nach Saison), plus
3 Dessert-Häppchen

Apero-Pauschale 4

à CHF 59.00 pro Person

Vegetarier In jeder Pauschale sind jeweils auch einige vegetarische Häppchen dabei

Aperitif food packages

Standard welcome aperitif

Homemade pastry with roasted salty almonds
1 plate is ideal for about 20-25 people.

Aperitif package 1

CHF 80.00 per plate

Small welcome aperitif

Homemade pastry with roasted salty almonds
3 types of appetizers selected by our chef
Including also 1x vegetarian dish

Aperitif package 2

CHF 18.00 per person

Welcome aperitif

Homemade pastry with roasted salty almonds
6 types of appetizers selected by our chef
Including hot and vegetarian dishes

Aperitif package 3

CHF 28.00 per person

Small Apéro Riche

8 varieties of delicacies selected by our chef, plus
1 seasonal soup (cold or hot depending on the season), plus
2 sweets

Aperitif package 4a

CHF 44.00 per person

Standing Lunch / Standing Dinner

10-12 varieties of delicacies selected by our chef, plus
1 - 2 seasonal soups (cold or hot depending on the season), plus
3 sweets

Aperitif package 4

CHF 59.00 per person

Vegetarian In each package are also some vegetarian appetizers in the selection

Klassiker

All time favorites

- Blätterteig-Aperogebäck mit gerösteten Salzmandeln à CHF 80.00 pro Platte
- ° Eine Platte ist ideal für ca. 20–25 Pers.
- ° - *Homemade pastry with roasted salty almonds*
- ° *The amount of one platter is ideal for 20-25 perons*

- (°) Canapés und Amuse-bouches Platte à ca. 30 Stk. à CHF 110.00 pro Platte
- *Selection of different Canapés and Amuse-bouches 30 pieces*

- ° Waadtländer Chüechli à CHF 4.50 pro Stk.
- *Cheese and leek quiche vaud style*
- ° Jalapenos à CHF 4.50 pro Stk.
- *Medium spicy fried peppers filled with cream cheese*
- ° "Samosa", Indische Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen à CHF 3.50 pro Stk.
- *"Samosa" Indien fritters filled with potatoes and peas*
- (°) Diverse Bruschetti à CHF 2.50 pro Stk.
- *Variety of bruschetti*
- ° Chäs Chüechli Moitié Moitié à CHF 4.00 pro Stk.
- *Cheese tartlet with Gruyere and Vacherin cheese*
- Schinkengipfeli à CHF 3.00 pro Stk.
- *Swiss style ham croissants*

Kalte Auswahl

Cold selection

- Schwertfisch auf Buchweizen-Blinis à CHF 4.50 pro Stk.
- *Swordfish on buckwheat blinis*
- Pfeffer Makrele auf hausgemachtem Limetten Brot à CHF 4.00 pro Stk.
- *Pepper mackerel on homemade lime bread*
- Siedfleischröllchen gefüllt mit Pommery Senfbutter und Meerrettich à CHF 4.00 pro Stk.
- *Boiled beef rolls with mustard and horseradish*
- Kaltwasser Crevetten Calypso mit Rucola à CHF 4.50 pro Stk.
- *Cold water shrimp calypso with rocket in sesame crepe*
- Schottische Rauchlachs Roulade auf Pumpernickel à CHF 5.00 pro Stk.
- *Scottish smoked salmon roulade on pumpernickel*
- Käsewindbeutel gefüllt mit Kräuterquark à CHF 3.50 pro Stk.
- *Cream puffs with herb cottage cheese*
- Rohmilchbrie mit Aprikosenchutney auf Früchtebrot à CHF 4.00 pro Stk.
- *Raw milk brie with apricot chutney on fruitbread*
- Crostinis mit verschiedenen Toppings à CHF 3.50 pro Stk.
- *Small toasts topped with various goodies*

° = vegetarisch / vegetarian

°° = vegan

Kalte vegetarische Auswahl

Cold vegetarian selection

°°	Gemischte Crudités mit Dipp - <i>Mixed vegetable sticks with dipping sauce</i>		à CHF	6.00	pro Pers.
°	Käsewürfel / Früchte-Spiess - <i>Cheese and fruit skewers</i>		à CHF	4.00	pro Stk.
°	Müsliblätter in Backteig , Tomaten-Salsa, (Port. f. 5 Pers.) - <i>Deep-fried sageleafs and tomato salsa, for 5 pax</i>		à CHF	6.50	pro Port.
°°	Zitronen Hummus mit Pita Würfel - <i>Lemon hummus with diced Pita</i>		à CHF	4.00	pro Stk.
°°	Auberginen Röllchen mit Petersilien Pesto - <i>Eggplant rolls and parsley pesto</i>		à CHF	3.50	pro Stk.
°°	Avocado-Tomaten Tatar mit Soja Sprossen - <i>Avocado-tomatoe tatar with soy sprouts</i>		à CHF	4.00	pro Stk.
°°	Marokkanischer Cous Cous Salat mit Kichererbsen - <i>Moroccan style cous cous salad with chick peas</i>		à CHF	4.00	pro Stk.
°°	Karotten Harissa Paste mit Pistazien - <i>Carrot tartare with Pistachios</i>		à CHF	2.50	pro Stk.

Suppen:

Soups:

°°	Gazpacho andaluz - <i>Cold spanish tomato and peppers soup</i>	kalt	à CHF	3.50	pro Stk.
°	Kalte Gurken-Joghurt Suppe mit Dill - <i>Cold cucumber-yoghurt soup with dill</i>	kalt	à CHF	3.00	pro Stk.
°°	Apfel-Meerrettich Suppe - <i>Creamy apple -horseradish soup</i>	warm	à CHF	3.50	pro Stk.
°	Vichyssoise mit Trüffel-Pesto - <i>Potatoe- leek soup with truffel pesto</i>	warm	à CHF	4.00	pro Stk.
°°	Curry- Kokos - <i>Curry coconut soup</i>	warm	à CHF	3.50	pro Stk.

° = vegetarisch / vegetarian

°° = vegan

Warme Köstlichkeiten:

Warm goodies:

Datteln im Speckmantel - <i>Bacon wrapped dates</i>	à CHF	3.50	pro Stk.
Strudel mit Lauch und Speck - <i>Strudel with leek and bacon</i>	à CHF	5.50	pro Stk.
Satay von Schweizer Pouletbrüstchen mit Erdnussmarinade - <i>Satay of Swiss chicken breasts with peanut marinade</i>	à CHF	5.50	pro Stk.
Zitronen Garnelen in Tempurateig mit grüner Kräutersauce - <i>Marinated prawns in batter served with herbsauce</i>	à CHF	6.00	pro Stk.
Siedwurströllchen auf Chäshörnli - <i>Local white sausage on cheese pasta</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
Cannelloni mit Bresaola Füllung - <i>With airdried meat Filled italian Pasta</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
Zanderwürfel auf Tomatenrisotto - <i>Pike perch on tomato risotto</i>	à CHF	6.00	pro Stk.
Orientalische Lamm Burger auf rotem Reis - <i>Oriental style lamb burgers on red rice</i>	à CHF	5.00	pro Stk.
Black Angus Spiesschen - <i>Black angus beef fillet skewers</i>	à CHF	6.00	pro Stk.
Zürisee Knusperli mit Safran Tartar Sauce - <i>Deep fried sweet water fish served with sauce tartar</i>	à CHF	5.00	pro Stk.
Hausgemachte Kalbsfrikadellen - <i>Home made veal balls</i>	à CHF	4.00	pro Stk.

Warmes vegetarisches Angebot:

Warm vegetarian suggestion:

°	Mini-Frühlingsrollen, Gemüsefüllung - <i>Mini vegetables spring rolls</i>	à CHF	3.50	pro Stk.
°	Parmigiana, Auberginen Gratin mit Tomaten - <i>Parmigiana, eggplant gratin with tomatoes</i>	à CHF	4.00	pro Stk.
°	Falafel mit Joghurt-Minzesauce - <i>Falafel with yoghurt- mint sauce</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
°°	Ribelmais Polenta mit Ragout von geräuchertem Tofu - <i>Corn polenta with smoked tofu stew</i>	à CHF	4.00	pro Stk.
°°	Linsenbällchen in gelber Currysauce Basmatireis - <i>Lentilballs in yellow currysauce on Basmatirice</i>	à CHF	4.00	pro Stk.
°°	Gemüse-Quinoa - <i>Vegetable Quinoa</i>	à CHF	4.00	pro Stk.
°°	Veganes Pilzgulasch mit Petersilienkartoffeln - <i>Vegan mushroom goulash with parsley potatoes</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
°	Vegetarische Capuns (Mangoldwickel) - <i>Chard wrap</i>	à CHF	4.00	pro Stk.
°	St.Galler Käsekugeln auf Tomaten Coulis - <i>Baked cheeseballs St.Gallen style on diced tomatoes</i>	à CHF	4.00	pro Stk.

° = vegetarisch / vegetarian

°° = vegan

Unsere süsse Seite:

Our sweets:

° Pavés au chocolat - <i>Chocolate cubes</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
° Fruchttörtchen - <i>Fruit tartlet</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
° diverse Eclairs - <i>divers eclairs</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
° Früchtejalousie (saisonales Angebot) - <i>Jalousie with seasonal fruits</i>	à CHF	3.00	pro Stk.
°° Mini Fruchtsalat - <i>Mini fruit salad</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
° Schokoladen-Brownies - <i>Chocolate brownies</i>	à CHF	3.00	pro Stk.
° Sandkuchen (Cake) - <i>Home-made cake</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
° Div. Mini Muffins - <i>Variety of small muffins</i>	à CHF	3.00	pro Stk.
° Zitronentörtchen - <i>Lemon tartlets</i>	à CHF	3.00	pro Stk.
° Grand cru Schokoladenmousse - <i>Grand Cru Mousse au chocolat</i>	à CHF	4.50	pro Stk.
° Gebrannte Creme - <i>Caramel custard</i>	à CHF	3.50	pro Stk.
° Apfelcrumble - <i>Apple crumble</i>	à CHF	3.00	pro Stk.
° Beeren Bändercreme - <i>Eton mess</i>	à CHF	3.00	pro Stk.
- Assortierte Pralinen - <i>Assorted pralines</i>	à CHF	85.00	pro Kg
° - Friandises - <i>Homemade confection</i>	à CHF	7.50	pro Portion

22.09.2021

° = vegetarisch / vegetarian

°° = vegan



° = vegetarisch / vegetarian
°° = vegan