

Bainvgnü – schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Schorta's Restaurant Alveter planen!

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen für Ihre Veranstaltung, die unser Küchenchef für Sie zusammengestellt hat.

Von Häppchen zum Apéritif bis zu gesetztem Essen bieten wir eine Vielzahl an Möglichkeiten für die perfekte kulinarische Abrundung Ihres Events an.

Nur wenn alle Rädchen ineinander laufen, ist eine Veranstaltung erfolgreich. Damit jedes Detail für Ihren Anlass zusammenpasst, beraten wir Sie gerne und freuen uns, mit Ihnen gemeinsam die Details zu besprechen und Ihre Veranstaltung zu planen.

Zögern Sie nicht, uns bei Fragen zu kontaktieren.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Schorta's Restaurant Alveter.

Ottilia & Roger Schorta
und das Alveter Team

Apéritifvorschläge

Für Sie kreierte Packages

Apéritif Munt à CHF 12.00 pro Person
(pro Person je ein Stück oder eine Portion)

Chips, Nüssli und Salzstängeli, hausgeröstete Aperonüsse
Canapé einfach belegt, gemischtes Blätterteiggebäck,
Crostini nach Lust und Laune

Apéritif Tasna à CHF 15.00 pro Person
(pro Person je ein Stück oder eine Portion)

Hausgeröstete Aperonüsse, Canapé einfach belegt, Birnenbrot mit Käse, marinierte Oliven mit gebrochenem Parmesan, mini
Quiche, Antipasti-Spiesschen

Apéritif SurEn à CHF 16.00 pro Person
(pro Person je ein Stück oder eine Portion)

Hausgeröstete Aperonüsse, Canapé einfach belegt, Canapé mit Bündnerfleisch, Crostini nach Lust und Laune, mini
Schinkengipfeli, mini Quiche

Apéritif Val Tasna à CHF 18.00 pro Person
(pro Person je ein Stück oder eine Portion)

Chips, Nüssli und Salzstängeli, Salsiz da paur, Cocktail-Schiffchen, Antipasti-Spiesschen, Grissini mit Bündner Rohschinken,
Käseplatte

Dieses Package bieten wir ab 20 Personen an.

Weitere Häppchen für die individuelle Wahl

Petits canapés (Stück) Kleine, nach Ihrer Wahl belegte Toastbrotscheiben	CHF	4.50
Petits canapés einfach (Stück) Kleine Toastscheiben einfach belegt (Rohschinken, Käse, Philadelphia)	CHF	3.50
Zum Knabbern (pro Person) Salzgebäck, Pommes Chips und gesalzene Erdnüsse	CHF	1.50
Pan cun paira (Stück) Einheimisches Birnenbrot mit Käse	CHF	2.50
Cocktail-Schiffchen (Stück) Lachs-Dill-Mousse, Enten-Orangen-Mousse, Knoblauch und Küchenkräuter, Krebsfleisch-Mousse	CHF	1.50
Pizzette (Portion) Kleine, unterschiedlich belegte Pizzas	CHF	2.80
Schinkengipfeli (Stück) Gipfeli an einer Fleischfüllung	CHF	2.50
Marinierte Oliven (Portion) (ohne Steine) mit gebrochenem Parmesan	CHF	3.00
Crostini (Stück) nach Lust und Laune belegt	CHF	2.20
Gemischtes Blätterteiggebäck (Portion)	CHF	3.00
Antipasti-Spiesschen (Stück)	CHF	2.00
Hausgeröstete Aperonüsse (Schale für 5 Personen)	CHF	7.00
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln auf dem Brett serviert (Kuchen für 4 Personen)	CHF	16.00
Crudités (Person) Gemüse-Sticks mit Dip-Sauce	CHF	2.00
Grissini (Portion) mit Bündner Rohschinken	CHF	2.20
Mini-Quiche (Stück) Pilz-Knoblauch-Petersilie, Tartliffette-Käse & Lachs mit Dill, Tomate-Ziegenkäse-Basilikum, Blumenkohl-Brokkoli	CHF	2.50

Salsiz da paur (120g)

Bauernsalsiz von der Metzgerei Hatecke auf der Platte mit Brot

CHF 12.00

Käseplatte (100g)

3 Käsesorten aus Ftan und Val Müstair in kleine Häppli

CHF 8.00