



WIDDER
ZÜRICH

APERERO

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen für Ihren Aperero, die unser Küchenchef Tino Staub für Sie zusammengestellt hat.

Unser Event Team berät Sie gerne und freut sich, mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung zu planen.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Widder Hotel

Herzliche Grüsse
Jörg Arnold, General Manager

HERZLICH WILLKOMMEN!

SCHÖN, DASS SIE IHREN ANLASS
BEI UNS IM WIDDER HOTEL PLANEN!

VOM BAUERNHOF DIREKT AUF DEN TISCH

THE LIVING IRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen Schlattgut, Château de Raymontpierre und Terreni alla Maggia zubereitet, welche Teil des The Living Circle's sind.



Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 28 08 · events@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING IRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE



APERÒ I

CHF 16 PRO PERSON

-ideal als kleiner Snack-

Marinierte Oliven

Käse Möckli

Grissini

APERÒ II

CHF 32 PRO PERSON

-ideal für einen Aperò von 30 bis 45 Minuten

Blinis mit Schottischem Lachs und Sauerrahm

Rindstatar mit Butterbrioche und gepickelten Senfkörnern

Gegrillte Aubergine gefüllt mit Gemüse

Gebackener Blätterteig gefüllt mit Waldpilzen

Getrüffelte Selleriesuppe



APERRO III

CHF 49 PRO PERSON

-ideal für einen Aperro von 45 bis 60 Minuten-

Marinierte Oliven

Käse Möckli

Grissini

Plättli mit Trockenfleisch und Rindswurst vom Château de Raymontpierre



Käseauswahl vom Schlattgut



Involtini mit Rauchlachs, Frischkäse und Meerrettich

Tartelette mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

Getrüffelte Selleriesuppe

Mini Beef Burger

APERRO «THE LIVING CIRCLE»

CHF 19 PRO PERSON

-unser Klassiker-

Plättli mit Trockenfleisch und Rindswurst vom Château de Raymontpierre



Käseauswahl vom Schlattgut





WEITERE HÄPPCHEN ZUR INDIVIDUELLEN WAHL

Stellen Sie sich Ihren gewünschten Apero aus unserem Angebot zusammen.

Crostini

Ziegenfrischkäse | Honig Terreni alla Maggia | Feige

Vegetarisch

STÜCK CHF 5

Hausgeräucherter Saibling

Gurken | Gepickelte Senfkörner

PORTION CHF 10

Kürbissuppe mit Curry

Amarettoschaum | Piment d'Espelette

Vegetarisch

SHOT CHF 6

Blätterteig gefüllt mit Schinken

STÜCK CHF 4.50

Spicy Chicken Nuggets mit Zitronen Mayonnaise (2 Stück)

PORTION CHF 7

Mini Beef Burger

STÜCK CHF 12

«AuGust» Fleischkäse

Pilzen | Speck | Kartoffelsalat

PORTION CHF 10

«Widder Dog»

Wiedikerli | Aschebrötchen | Senfcrème | Apfel-Chutney | Röstzwiebeln

STÜCK CHF 10

Focaccia gefüllt mit Senfcrème und Pastrami

STÜCK CHF 7



DEKLARATION

Bei Fragen zur Herkunft von Fisch oder Fleisch sowie zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 28 08 · events@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING  CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE