

PANINOTECA

da
Fabio

PARTY-SERVICE

Italian Food and more...

dafabio.ch



HOCHTSZEITSAPERO ab 30 Personen « DELUX »

Buffet bestehend aus:

frisch zubereitete Aperogebäcke (alles Fingerfood):

- diverse Crostine (Brotbaquettes mit Olivenpathe und Gemüse- Tomaten Pathe)
- kleine Pizzette
- Spiessli mit kleine Mozzarella Kugeln, Cherry- Tomaten und Oliven
- kl. gefüllte Party- Brötchen mit diverser italienischer Aufschnitt
- Arancini siciliani (warm serviert), gefüllte kl. Reiskugeln mit Erbsen, Fleisch, Mozzarella und Tomatensauce
- kleine Schinkengipfeli
- kleine Pouletspiessli (warm serviert)
- kleine paniert Mozzarella- Kugeln
- kleine Panzerotti (gefüllte kleine Teigtaschen mit Tomaten und Mozzarellafüllung)
- Parmesan mit Trauben
- gemischte Früchteplatte
- gemischte Ital. Patisserie

Der ganze Apero- Tisch wird weiss eingepackt und er wird mit Stofftücher nach Wahl dekoriert.
Die diverse Apero's werden dann auf Spiegel und in rustikalen Körben gelegt

Menge: 8 Stk. pro eingeladenem Gast

Getränke à discrétion:

Orangensaft	1lt.
Mineralwasser	1,5lt.
Rose del Salento	0,5lt
Weisswein Salento	0,5lt
Prosecco	7dl.
Italienisches Bier	0,33cl.

Bedienung: 2 Personen vor Ort

Das Personal arbeitet mit weissem Hemd, Krawatte und schwarzen Schürze

Infrastruktur:

Reinigung des Areals vom Aperoplatz

Servietten

Abfallkübel und Entsorgung vom ganzen Aperoabfall

kleine Musikanlage (wir lassen dann im Hintergrund alte ital. Musik laufen)

Festische für das Buffet wenn nicht vorhanden

Glasgläser

Plastikbecher (werden nur gebraucht, wenn alle Glasgläser aufgebraucht sind)

Stehische mit Tischtücher

Lieferung, Abholung

Fr. 45.50 pro Person (exkl. MwSt)

Aperizeit: bis 4 Std.

