
HOMEMADE FINGERFOOD

(IDEAL FÜR APÉROS – 5 BIS 9 HÄPPCHEN PRO PERSON)

KALT (PREIS PRO STÜCK)

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum & Knoblauch	2
Bruschetta mit schwarzer Oliventapenade	2
Gazpacho Andaluz im Gläschen	2
Gurkenkaltschale im Gläschen	2
Marinierte Jalapeños mit Frischkäsefüllung (mild or hot)	2
Spiesschen mit Cherrytomaten & Mozzarella	3
Halbirtes Ei mit Paprika-Curry-Füllung	3
Crostini mit Beef Tatar & Parmesanspänen	3
Lachs-Avocado-Wrap	3
Thunamousse-Kapern-Crêpe	3
Melonen-Cuts im Prosciutto-Crudo-Mantel	3
Marinierte Zucchini-Cuts im Trockenfleischmantel	3

WARM (PREIS PRO STÜCK)

Rassige Käsekrokette	3
Big Beef Meat Ball	3
Garnele im Filoteig	3
Satay-Poulet-Spiesschen	4

BOWLS & PLATTEN

(IDEAL FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN)

BOWLS (PREIS PRO PERSON)

Rustikale hausgemachte Pommes Chips	2
Nussmischung (geröstet & meergesalzen)	3
Gemischte marinierte Oliven (mit Knoblauch)	4
Parmesan-Bröckli	5

PLATTEN (PREIS PRO PERSON - INKL. BROTKÖRBE)

Gemüse-Crudités-Platte mit diversen Dips	6
Mediterrane Antipastiplatte	6
Käseplatte S (60 G pro Person)	4
Käseplatte L (120 G pro Person)	7
Fleischplatte S (60 G pro Person)	6
Fleischplatte L (120 G pro Person)	11

Zum Beispiel: Fleischplatte L für 25 Personen - CHF 275

SMALL PLATES (MINI-GERICHTE)

(IDEAL FÜR FLYING DINNERS - 3 BIS 5 GERICHTE PRO PERSON)

VEGETARISCHE BEISPIELE (PREIS PRO PORTION)

Taboulé Français (mit Tomaten, Zwiebeln & Minze)	5
Griechischer Salat (mit traditionellem Feta-Käse)	6
Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino mit Parmesanspänen	6
Spargel-Risotto mit Ricotta	7

BEISPIELE MIT FLEISCH (PREIS PRO PORTION)

Oliviersalat (Russian Salad) mit Poulet	6
Thai Chicken Curry auf Reisbeet	7
Lachstranche an Zitronen-Dill-Sauce auf Spinatbeet	8
Rindsfiletstreifen an Chimichurri-Sauce mit Fries	11

SWEETS

(FÜR ANLÄSSE JEDLICHER ART)

V BAR SPECIALS (PREIS PRO PORTION – KLEIN / GROSS)

Kiwi sorbet mit Granatapfelkernen & Vodka	6 / 9
Schnitz von der Vodka-getränkten Wassermelone	6 / 9
CBD-Hash-Brownie mit Rahm	6 / 9

CLASSICS (PREIS PRO PORTION – KLEIN / GROSS)

Hausgemachte Vanilleglace	6 / 9
Saisonaler Fruchtsalat	6 / 9
Brownie mit Rahm	6 / 9

ANMERKUNGEN

ANGEBOT

Die vorliegende Karte hat exemplarischen Charakter. Nebst den aufgeführten Speisen können wir dank unserer bestens ausgestatteten Küche ganz auf deine individuellen Wünsche eingehen. Teile uns deine Bedürfnisse mit, und wir erarbeiten ein unverbindliches Angebot für deinen geplanten Anlass.

QUALITÄT

All unsere Köstlichkeiten werden unmittelbar vor deinem Event durch unser Küchenteam in liebevoller Handarbeit von Grund auf zubereitet. Wir verwenden stets nur die frischesten und hochwertigsten Rohstoffe von regionalen Produzenten und Lieferanten, sodass ihr – du und deine Gäste – in der V BAR immer in den Genuss von erstklassigen Speisen kommt.