



GASTHOF  
SOLBAD

---

# Apéro Riche & Cocktails



GASTHOF  
SOLBAD

## **Gasthof Solbad & Sommerpark am Rhein**

Rheinfelderstrasse 2

4133 Schweizerhalle

T +41 (0)61 821 52 40

F +41 (0)61 823 81 76

M [kontakt@gasthofsolbad.ch](mailto:kontakt@gasthofsolbad.ch)

W [www.gasthofsolbad.ch](http://www.gasthofsolbad.ch)

W [www.sommerpark.ch](http://www.sommerpark.ch)



GASTHOF  
SOLBAD

---

## Apéro & Cocktails

Ob Habilitationsfeier, Hochzeit, Geburtstag oder auch ein Firmenanlass. Viele dieser Anlässe werden heute als ungezwungener «Apéro Riche» gefeiert.

Die nachfolgenden Cocktail-Pauschalen entsprechen einer Voll-Verpflegung wie bei einem mehrgängigen Menu, mit dem Unterschied, dass die Speisen in ungezwungener «Stehparty-Atmosphäre» serviert werden.

### Cocktail-Arrangements ab 30 Personen

Die angegebenen Preise beinhalten alle aufgeführten Snacks, welche in mehreren Etappen serviert werden.

Kalte Snacks sind beim Eintreffen der Gäste in Buffetform aufgebaut, warme Snacks werden portioniert von unseren Servicemitarbeitern gereicht und die süssen Snacks werden im Verlauf des Abends wiederum als Buffet aufgebaut.

### Cocktailbuffet „Schwyzerisch“

#### Kalte Snacks

Gebäckkörbe mit Malbuner Speck-Zopf, Tessinerbrot und Baguette  
Kalte Platten mit Fleischkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken und Ofenbraten  
Hauspastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat  
Platte mit Schweizer Käse-Auswahl  
Gemischte Mini-Silserli mit Schinken, Salami, Thon und Butter

#### Warme Snacks

Kleine Schalen mit Zander auf Tomatenconfit  
Basler Geschnetzeltes in der Brottasse  
Kleine Schalen mit Zanderknusperli und Remouladensauce  
Kleine Schalen mit Pouletpraline & Kräuterdip  
Kleine Schalen mit Tessiner Risotto & schwarzem Hexerkäse

#### Süsser Abschluss

Schoggi-Kuchen-Würfel  
Gläsli mit frischen Beeren und Quarkcrème oder Vermicelles (nach Saison)  
Karamell-Köpfli im Gläsli  
Frischer Fruchtsalat

Cocktailbuffet komplett CHF 69.00 pro Person  
Cocktailbuffet reduziert CHF 59.00 pro Person  
(je 1 Speise weniger pro Gang)



GASTHOF  
SOLBAD

---

## **Cocktailbuffet „Mediterran“**

### **Kalte Snacks**

Gebäckkörbe mit lauwarmem Rosmarin-Focaccia, Olivenbrot und Grissini  
Marinierte Oliven & Parmesan  
Croستini mit Rucola & Parma-Schinken  
Croستini mit Vitello Tonnato  
Croستini mit Salami & Perlzwiebeln  
Mediterraner Geflügel-Salat mit Balsamico

### **Warme Snacks**

Kleine Schalen mit saisonalem Risotto  
Kleine Schalen mit saisonalen Ravioli  
Kleine Schalen mit Riesenkrevette auf Fegola Sarda mit Mango & Tomate  
Kleine Schalen mit Wolfsbarsch, Spinat und Polenta  
Kleine Schalen mit Rindsfilet-Würfeln auf Kartoffelstock di Tartufo

### **Süsser Abschluss**

Tiramisù im Gläsli  
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis  
Amaretti  
Grosse Früchteplatte

Cocktailbuffet komplett CHF 75.00 pro Person  
Cocktailbuffet reduziert CHF 65.00 pro Person  
(je 1 Speise weniger pro Gang)

## **Weitere Angebote**

Stellen Sie ihren Apéro nach eigenen Wünschen zusammen. Eine weitere Auswahl an kalten und warmen Snacks, Backwaren und Dip-Platten finden Sie in unserer Broschüre „Apéro & Welcome-Drink“.

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine persönliche Offerte unter Berücksichtigung der saisonalen Angebote und Ihren Budgetvorgaben.

***Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!  
Wir verwenden wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen auf Wunsch zeitnah zum Anlass zustellen. Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.***



GASTHOF  
SOLBAD

---

## **Cocktailbuffet „Gourmet“**

### **Kalte Snacks**

Hausgemachtes Chili Popcorn  
Marinierte Taggiasca Oliven & gereifter Parmesan  
Weizentortillas mit Rauchlachs & Frischkäse und Poulet & Avocado  
Schachbrett-Canapés (mit Tomaten-, Basilikum-, Oliven- und Parmesanmousse)  
Canapés mit Rindstatar & Apfelkaper und Entenleber & Rotweinschalotte  
Hausgemachtes Blätterteiggebäck  
Hausgemachtes Focaccia

### **Warme Snacks**

Kleine Schalen mit Safran-Risotto und Pulpo  
Kleine Schalen mit pochiertem Ei und Trüffelespuma  
Kleine Schalen mit Riesenkrevette auf Fegola Sarda mit Mango & Tomate  
Kleine Schalen mit Wolfsbarsch, Spinat und Polenta  
Kleine Schalen mit Rindsfilet-Würfeln auf Kartoffelstock di Tartufo

### **Süsser Abschluss**

Crème Brûlée mit Tonkabohne  
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis  
Macarons  
Schokoladenfrüchte

Cocktailbuffet komplett CHF 85.00 pro Person  
Cocktailbuffet reduziert CHF 75.00 pro Person  
(je 1 Speise weniger pro Gang)

## **Weitere Angebote**

Stellen Sie Ihren Apéro nach eigenen Wünschen zusammen. Eine weitere Auswahl an kalten und warmen Snacks, Backwaren und Dip-Platten finden Sie in unserer Broschüre „Apéro & Welcome-Drink“.

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine persönliche Offerte unter Berücksichtigung der saisonalen Angebote und Ihren Budgetvorgaben.

***Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!  
Wir verwenden wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen auf Wunsch zeitnah zum Anlass zustellen. Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.***

---