



SEEPARK THUN  
CONGRESS  
HOTEL\*\*\*\*

## APÉRO-VORSCHLÄGE KALT

Roastbeef-Röllchen mit mariniertem Gemüse und schwarzer Knoblauchcreme	4.–	pro Stück
Rindstatar mit Barbecue-Marinade auf Crostini	4.50	pro Stück
Rohschinkenspiesschen mit Dörrzwetschgen	4.–	pro Stück
Antipasti-Spiess mit Coppa, Alpkäse und marinierten Peperoni	4.–	pro Stück
Black-Tiger-Krevette mit asiatischem Gemüsesalat und Wasabicreme	4.50	pro Stück
Rauchforellentatar mit Pumpernickel und Sauerrahm	4.–	pro Stück
Kurzgebratener Thunfisch mit Kimchi-Gemüse und Erdnüssen	5.–	pro Stück
Rauchlachsrolle mit Frischkäsefüllung	4.50	pro Stück
Mini-Cornet mit Ziegenfrischkäse und Birne	3.50	pro Stück
Spiess mit Cherry-Tomaten, Mozzarellaperlen und Basilikum	3.50	pro Stück
Tomaten-Ziegenfrischkäsecreme mit Blätterteigkissen	3.50	pro Stück
Mediterranes Gemüsetatar im Oliventörtchen	3.–	pro Stück
Bruschetta mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten	3.50	pro Stück
Chips und hausgemachte Nussmischung	2.50	pro Person
Thuner Butterstängelchen	1.50	pro Stück
Parmesansplitter mit Feigensenf (40 g)	3.50	pro Person
Grissini mit Rauchspeck	2.50	pro Stück
Marinierte Oliven (30 g)	3.50	pro Person
Gemischte Sandwiches mit Schinken, Käse, Lachs und Ei	4.–	pro Stück

## APÉRO-VORSCHLÄGE WARM

Mini-Flammkuchen mit Speck	3.50	pro Stück
Mini-Schinkengipfeli (2 Stück)	4.–	pro Person
Egliknusperli mit Gurken und Limettensauce	4.–	pro Stück
Pouletfiletspiessli mit Barbecue-Dip	4.50	pro Stück
Gedämpfte Dim-Sum-Teigtasche, gefüllt mit Krustentierpaste	4.–	pro Stück
Dörrzwetschge mit Speck	2.50	pro Stück
Hausgemachte Focaccia mit Speck, Kräutern und Käse	2.50	pro Stück
Knusprige Riesenkrevette im Panko-Mantel mit Pak-choi und Sesam	3.50	pro Stück
Röstikugeln mit Fonduekäsefüllung, Lauch und Kräuterquark (2 Stück)	3.–	pro Person
Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce (2 Stück)	4.–	pro Person
Hausgemachter Käsekuchen	3.–	pro Stück
Rösti-Sticks mit Kräuter-Dip (2 Stück)	3.50	pro Person
Karotten-Ingwersuppe in der Espressotasse	4.50	pro Person

## QUICK-APÉRO

Hausgemachte Nussmischung mit Chips

Marinierte Oliven mit Kräutern

Bruschetta mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten

8.50

Rindstatar mit Barbecue-Marinade auf Crostini (1 Stück)

Knusprige Riesenkrevette im Panko-Mantel mit Pak-choi und Sesam

Egliknusperli mit Gurken und Limettensauce

Tomaten-Ziegenfrischkäsecreme mit Blätterteigkissen

15.–

Mini-Schinkengipfeli (2 Stück)

Rauchforellentatar mit Pumpernickel und Sauerrahm

Mediterranes Gemüsetatar im Oliventörtchen

10.50

Seepark-Plättli

Regionale Fleisch- und Käseauswahl mit hausgemachten Mixed Pickles

16.50

## APÉRO RICHE

### APÉRO RICHE I

(berechnet für rund 1 Stunde)

Antipasti-Spiess mit Coppa, Alpkäse und marinierten Peperoni

Laugenbrotsandwiches mit Niesenmöckli und süssem Senf

Mediterranes Gemüsetatar im Oliventörtchen

Mini-Schinkengipfeli

Knusprige Riesenkrevetten im Panko-Mantel mit Pak-choi und Sesam

Röstikugel mit Fonduekäsefüllung, Lauch und Kräuterquark

25.–

### APÉRO RICHE II

(berechnet für rund 1 ½ Stunden)

Asiatischer Rindfleischsalat mit Sojasprossen und Cashew-Nüssen

Parmesansplitter mit marinierten Oliven

Rauchlachsrolle mit Frischkäsefüllung

Spiess mit Cherry-Tomaten, Mozzarellaperlen und Basilikum

Pouletfiletspiesschen mit Barbecue-Dip

Egliknusperli mit Gurken und Limettensauce

Hausgemachte Focaccia mit Speck, Kräutern und Käse

Schokoladenmousse im Glas

32.–

## APÉRO RICHE III

(berechnet für rund 1 ½ Stunden)

Regionale Fleisch- und Käseplatten mit Mixed Pickles und Zopf

(Portion à ca. 120 g Fleisch | Käse)

Spiess mit Cherry-Tomaten, Mozzarellaperlen und Basilikum

Mini-Schinkengipfeli

Hausgemachter Käsekuchen

Röstikugel mit Fonduekäsefüllung, Lauch und Kräuterquark

Pouletfiletspiesschen mit Barbecue-Dip

Mini-Pâtisserie

Panna cotta mit Waldbeerenkompott

Ananassalat mit Granatapfel und Pfefferminze

38.–