



Vorschläge zum Apero riche

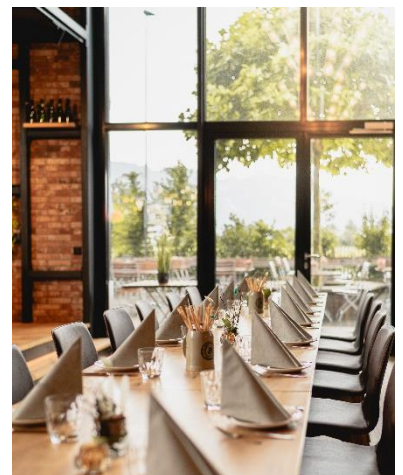
Für euren gelungenen Anlass in der Braustube.

Diese Vorschläge für einen einfachen Apero oder grösserem Apero riche dienen zur Inspiration.

Sollte eine Apero-Variante aus den Vorschlägen gewünscht sein, müssen diese mindestens 10 Tage vorab bestellt werden, da wir die Produkte nicht immer im regulären Angebot der Braustube haben.

Gerne passen wir die Auswahl nach euren Wünschen an und beachten die Saisonalität bei jeder Offerte. Je nach Zusammenstellung wird der Preis neu kalkuliert. Ebenfalls bieten wir auch fischige und vegane Alternativen auf Nachfrage an.

Des Weiteren behalten wir uns mögliche Preisanpassungen vor, sollte es zu massiv erhöhten Preisen am Markt beim Einkauf der benötigten Produkte und Leistungen kommen.





Apero-Getränke

nach Verbrauch

- Klassische Aperitif-Getränke, wie Prosecco, Hugo und Aperol Sprizz
- Unsere Bier-Cocktails; Bierol, Pi-Con-Gold, Grape Secco oder Miss Braustube (alk.frei)
- Biere vom Liechtensteiner Brauhaus vom Fass – nach Wahl
- Prosecco und Weisswein – nach Wahl
- Softgetränke und Mineralwasser mit/ohne

Die Preise und eine weitere Auswahl sind auf der [Getränkekarte](#) zu finden.

Die Apero-Getränke können selbstverständlich individuell definiert werden.

Apero-Snacks / Canapés

- Gemischtes Knabbergebäck, wie Grissini, Chips und Nüsse **pro 25g CHF 3.50**
- pikant gefüllte Croissants (3 Stk.) **pro Pers. CHF 6.50**
- Saisonales Cremesüppchen (warm) **pro Pers. CHF 4.00**
- ofenfrische Mini-Brezeln mit Obatzter **pro Pers. CHF 7.50**
- ofenfrische Mini-Brezeln mit Hummus **pro Pers. CHF 7.50**
- Canapés mit Obatzter **pro Stk. CHF 4.50**
- Canapés mit Eiersalat **pro Stk. CHF 4.50**
- Canapés mit Kartoffelkäse **pro Stk. CHF 4.50**
(Frischkäse mit Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika)
- Canapés mit Rindstatar **pro Stk. CHF 6.50**
- Canapés mit Rauchlachs **pro Stk. CHF 5.50**

Die Apero-Häppchen können selbstverständlich individuell definiert werden.




Apero riche

Variante "Rustikal"

pro Portion CHF 29.50

Auf Platten / in Schüsseln auf dem Tisch eingesetzt

- Saisonales Cremesüppchen (warm)
- 3erlei Aufstriche (Obatzter, Tomate, Kürbiskern oder Hummus) 
- Kalte Platten mit Käse und Aufschnitt (verschiedene Wurst- und Fleischspezialitäten)
- Knuspriges Maggiabrot und Brezeln

Optional dazu:

- Bunte Gemüse-Sticks mit Dip  **pro Portion CHF 8.00**
- Braustuben Obatzter mit Brezel **pro Portion CHF 12.50**
- Braustuben Würste mit Brezel, Meerrettich und Senf **pro Portion CHF 16.00**
- Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Senf **pro Portion CHF 16.00**


Bei einer individuellen Zusammenstellung der einzelnen Komponenten wird der Preis NEU berechnet.

ODER


Variante "Braustube"

pro Portion CHF 31.50

als kleines Buffet / Flying-Buffet (im Glas oder kleinen Schalen)

- Gemischtes Knabbergebäck
- pikant gefüllte Croissants (3 Stk) 
- Saisonales Cremesüppchen (warm)
- ofenfrische Brezeln mit Obatzter

(plus 2 Komponenten nach Wahl inkludiert)

- Saurer Knödelsalat mit Kürbiskernöl (kalt) 
- Bayerischer Kartoffelsalat (kalt)
- Feiner Tafelspitzsalat (kalt)
- Krautsalat mit knusprigen Speck (kalt)
- Bayerischer Kartoffelsalat mit Mini Schnitzel vom Schwein (lauwarm) **plus CHF 2.00**

Bei Auswahl von mehr als 2 Komponenten werden CHF 4.50 pro Komponente zusätzlich verrechnet.



ODER

Variante “Braustube deluxe”

pro Portion CHF 42.50

als kleines Buffet / Flying-Buffet (im Glas oder kleinen Schalen)

- pikant gefüllte Croissants (3 Stk.)
- Saisonales Cremesüppchen (warm)
- ofenfrische Brezeln mit Obatzter und Hummus



(plus 4 Komponenten nach Wahl inkludiert)

- Saurer Knödelsalat mit Kürbiskernöl (kalt)
- Bayrischer Kartoffelsalat (kalt)
- Feiner Tafelspitzsalat (kalt)
- Krautsalat mit knusprigen Speck (kalt)
- Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Senf (warm)
- Braustuben Würste mit Brezel, Meerrettich und Senf (warm)
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Mini Schnitzel vom Schwein (lauwarm)
- Knuspriges Backhendl auf Kartoffelsalat (lauwarm)
- Carnarolisotto mit saisonalem Gemüse (warm)
- Kleine Hacklaibchen auf Kartoffel-Karottenpüree (warm)
- Bayrisch Kraut mit Würfel vom Schweinebauch (warm)



Bei Auswahl von mehr als 4 Komponenten wird der Preis neu kalkuliert.



Konditionen / AGBs

Bitte lasst uns die **genaue Anzahl der Personen bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass** wissen. Erhöht sich die Personenzahl, so wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.

Weicht die gemeldete Teilnehmerzahl bis einen Tag vor dem Anlass um mehr als 5% nach unten ab, wird für die Verrechnung die Anzahl der Menüs der ursprünglichen Personenzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

Bei Änderungen und Anpassungen nach der Auftragserteilung, welche den üblichen Rahmen sprengen, behalten wir uns das Recht vor, einen administrativen und organisatorischen Aufwand in Rechnung zu setzen.

Bei einer Absage der Veranstaltung nach Auftragserteilung fallen folgende Stornokosten an:

- bis 30 Tage vor dem Anlass: pauschal CHF 250.00 Bearbeitungsgebühr
- bis 21 Tage vor dem Anlass: 30% vom Menüpreis plus CHF 250.00 Bearbeitungsgebühr
- bis 15 Tage vor dem Anlass: 50% vom Menüpreis plus CHF 250.00 Bearbeitungsgebühr

Bei Absagen innert 3 Tagen vor dem Anlass werden 90% der Auftragsbetrages in Rechnung gesetzt.

Wir würden uns freuen, euch bei uns begrüßen zu dürfen.

Euer Braustube-Team

info@braustube.li

Tel.: +423 377 88 70 (Restaurant)

Tel.: +423 377 88 71 (Anke Scherer, Administration & Eventorganisation)

Tel.: +423 783 88 70 (Robert Franz, Restaurantleitung)