

Kalte SFC & warme SFC Fingerfood Inspirationen ERLEBNISWELT 2025 Bestellen & Abholen oder nach Absprache!



Die Liebe zu erstklassigem Qualitätsprodukten, frischen Kräutern und vielfältigen Gewürzen. Daraus lässt sich eine Fülle von raffinierten und gleichzeitig unverfälschten Gerichten zubereiten, die vor allem durch ihre Aromen, Frische und Leichtigkeit bestechen.

Kaltes Fingerfood

-Krebssalat mit grünem Mango | Avocado | Limettensaft | Palmzucker | Chili | Koriander
-Tomatensalat | Basilikum | Büffel Mozzarella | Röstpinienkerne Balsamico | Olivenöl
-Yakitori - japanischer Hähnchenspieß auf Algensalat | gerösteter Sesam
-Bunter Wintersalat | Himbeeren Dressing | Balsamico Linsen
-Wildkräutersalat | Ziegenfrischkäse | Pfirsich | Holundervinaigrette

Warmes Fingerfood

-getrübelt Kartoffelsüppchen | gehackte Petersilie | Röstbrotwürfel wird separat serviert
-Roastbeef rosa gebraten | Frühlingsgemüse im Brikteig gebacken | Fächerkartoffeln | Thymian Jus
-Ricotta Ravioli | Parmesanosauce | frischen feingehobelten schwarzen Trüffelschnee
-Geflämmte Lachsforelle | Ananasmayonnaise | Sesambrot | Karotte | Erbse
-Zitronen Risotto | getrocknete Tomaten | gegrillte grüne Spargelspitzen

Süße Verführungen

-Apfelküchlein gebacken & Engadin Nusstörtchen Praline
-Portugiesischer Orangensalat | Datteln | Minze
-Gemischte Käseplatte | Früchtebrot | Weintrauben | Früchte

12,50 €

Zum Start/Apero/Zwischendurch/3,90 EUR pro Stück zzgl. 19% MwSt.
Mindestabnahme 10 Teile pro Sorte/ wir empfehlen Fisch, Fleisch, Vegi.
Alle in kleine Weck Gläschen oder Holzschiffchen, fertig portioniert und angerichtet serviert.
Beim Catering setzen wir auf eine professionelle Darstellung & Umsetzung

Käsefondue Renès Hausmischung ,

Beilagen: Walliser Roggenbrot mit Walnüssen, Cornichon, Silberzwiebeln,
Bündner Trockenfleisch, Cocktailtomaten, Petersilie, schwarzer Pfeffer gemahlener Paprika

oder Schweizer RACLETTE Alpenglühen

Raclette stehen für Genuss, Gemütlichkeit und Lebendigkeit.
Beilagen: Walliser Roggenbrot mit Walnüssen, Cornichon, Silberzwiebeln,



SCHWEIZER RESTAURANT Á LA CARTE

Von **Mittwoch bis Samstag** ab 18:00 Uhr bis Ende

Schweizer Spezialitäten & Gastronomische Erlebnisse. Ein Feuerwerk von Aromen, Farben und Gerüchen wie Z.B.: Röschi-, Risotto- und Käsespezialitäten abwechslungsweise aus 26 Schweizer Kantonen vom Maitré René Abgottspon & TEAM.

EVENTS Im Restaurant á la carte:



SCHWEIZER KOCHSCHULE

GENIESSEN – LEBEN – SCHENKEN



SWISS FEINKOST CATERING & MESSE CATERING

Raclette Catering: Rundum Sorglos Programm>>nach Original Schweizer Art/Anzahl Personen nach Absprache. Wir sind für Ihre Anfragen der richtige Ansprechpartner.

Brunch - Light Lunch - Lunch- Dinner - Catering - Von A wie Appenzeller bis Z wie Zürcher-Geschnetzeltes.

Schweizer Restaurant a la carté - Schweizer Kochschule

Swiss Feinkost Catering – Swiss Home Cooking

Geschäftsinhaber: Ihr Schweizer Caterer René Abgottspon Konkordiastraße 49, 40219 Düsseldorf 0172.78 33 66 7

info@schweizer-restaurant.de www.schweizer-kochschule.de oder info@swiss-feinkost-catering.de

kostenfreie Parkplätze im modernen Parkhaus direkt neben der Location

