



NR.1 – VEGETARISCHER APERITIF – CHF 10.- P.P.

Eine Zucchini Aglio-Olio Brunoise im Gläsli
Minigemüse Vinaigrette im Gläsli
Kaviar Gemüsedips mit Sosse

NR.2 – APERITIF QUATRE TARTINES – CHF 10.- P.P.

Eine Brotscheibe mit Roastbeef, Tartaresauce
Eine Roggenbrotscheibe, Ziger mit Meerrettich,
hausgemachter geräucherter Lachs
Eine Brotscheibe Schafsmilchmousse,
Endivienblatt und Walnüssen
Eine Brotscheibe mit Rohschinken, Wachtel-Ei
und Kräutermousse

N°3 – APERITIF MISE EN BOUCHE – CHF 18.- P.P.

Hausgemachte Fleisch-Spezialitäten
und Käse aus der Gegend
Roggenbrot AOP
Gemüsedip-Gläsli
Ofenküchlein an einer Gänzelebermousse
und hausgemachte geräucherte Entenbrust
Kaninchen-Rillettes mit Haselnuss
und Gänzeleber auf einer Brotscheibe
Mariniertes Lachs-Spiessli und grüne Zitrone
Mini Olivencake
Krevetten, Cocktailsauce
und mini Blätterteigpastetli
Hausgemachter geräucherter Lachs
an Whisky auf Blinis, Dill-Mascarpone
Ziger-« Felseli » mit Walnüssen
aus der Molkerei Orsières
Hausgemachte mini Fleischpastete

N°4 – APERITIF DU TERROIR – CHF 25.- P.P.

Hausgemachte Fleisch-Spezialitäten
und Käse der Gegend
Roggenbrot AOP
Kräuter-Trockenspeck aus den Bergen,
Brotscheibe mit parfümierter Butter
«Marinières» aus Ehringerfleisch
mit kleinen Gemüsen
Mini Cake vom Metzger (saucisson,
lardons, jambon cuit)
Trockenfleisch-Vögeli mit Ziger und Thymian
Hausgemachter Rohschinken auf einer
Brotscheibe, Frischkäse und Rucola
Tomaten Bavaois-Gläsli, Kräuter-Schlagrahm

Financier mit Pistazien und Kirschen
Ein Gläsli Panna Cotta mit Saison-Früchte
Zitronentörtchen

**IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM
PARTYSERVICE BTB IN ORSIÈRES**

**MINIMUM 15 PERSONEN PRO
ANGEBOT**



NR.1 – CHF 17.– P.P.

Mini belegte Brötchen
Früchtespiessli
Blätterteiggebäck
Gemüsedips mit Sosse

NR.2 – CHF 18.– P.P.

Trockenfleisch, Rohschinken,
Trockenspeck, Coppa
Käse
Rindstartare
Roggenbrot mit Butter
Blätterteiggebäck-Auswahl

NR.3 – CHF 22.– P.P.

Trockenfleisch, Rohschinken,
Trockenspeck, Coppa
Käse
Roggenbrot mit Butter
Blätterteiggebäck-Auswahl
Blätterteigstängeli
Mini belegte Brötchen
Pastete

NR.4 – CHF 24.– P.P.

Trockenfleisch, Rohschinken,
Trockenspeck, Coppa
Käse
Rindstartare
Roggenbrot mit Butter
Blätterteiggebäck-Auswahl
Blätterteigstängeli
Mini belegte Brötchen
Gefülltes Partybrot
Früchtespiessli
Dips

NR.5 – CHF 26.– P.P.

Mini belegte Brötchen
Mini Sandwichs
Blätterteiggebäck
Rindstartare
Walliser Platte
Roggenbrot
Kleine Desserts
Früchtespiessli
Dips

NR.6 – CHF 28.– P.P.

Gänzeleber Roulade
Rindstartare
Früchtespiessli
Dips
Gemüsetartare
Schinken & Melonen Spiessli
Tomaten & Mozzarella Spiessli
Mini Sandwichs
Lachs-Roulade
Gambas « Thai »-Gläsli
Calypso Krevetten-Gläsli

**IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM
PARTYSERVICE « LES 3 PETITS
COCHONS » IN FULLY**

**MINIMUM 15 PERSONEN PRO
ANGEBOT**

*Unsere Vinothek bietet auch eine Auswahl an
verschiedene Teller an (Trockenfleisch,
Wurstwaren, Trockenspeck, Käse,
Roggenbrot).*

*Nehmen Sie einfach während der
Reservierung des «Espace Muveran» unter
027 305 15 35 Kontakt auf.*

