



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: Prosecco, Hugo und Aperol Sprizz
- Biere vom Liechtensteiner Brauhaus vom Fass – nach Wahl
- Prosecco und Weisswein – nach Wahl
- Orangensaft und diverse Softgetränke
- Hauswasser oder Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

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 Nüssle
 pro 25g CHF 4.50
pro Pers. CHF 9.00
- 3erlei Aufstrich („Obazda“, Kürbiskern und Hummus) mit Maggiabrot und Brezen
 pro Pers. CHF 3.50
pro Pers. CHF 4.00
pro Pers. CHF 4.00
- Ofenfrische Focaccia-Würfel mit Rosmarin und getrockneten Tomaten - auf Wunsch gefüllt mit Käse
 pro Stk. CHF 4.50
pro Stk. CHF 4.50
pro Stk. CHF 4.50
- Saisonales Cremesüppchen (warm)
pro Pers. CHF 4.00
- Canapés mit „Obazda“
pro Stk. CHF 4.50
- Canapés mit Eiersalat
 pro Stk. CHF 4.50
- Canapés mit Kartoffelkäse (Frischkäse mit Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika)
pro Stk. CHF 4.50
- Canapés mit Rindstatar
pro Stk. CHF 6.50
- Canapés mit Graved Lachs
pro Stk. CHF 6.00

Die Apero-Häppchen können selbstverständlich individuell definiert werden. Gerne bieten wir die Häppchen auch als Flying Apero an.



Apero riche

Variante "Rustikal" pro Portion CHF 29.50

Auf Platten / in Schüsseln auf dem Tisch eingesetzt

- Saisonales Cremesüppchen (warm)
- 3erlei Aufstriche („Obazda“, Kürbiskern oder Hummus)
- Kalte Platte mit Käse und Aufschnitt (verschiedene Wurst- und Fleischspezialitäten)
- Knuspriges Maggiabrot und Brezen



Optional dazu:

- Bunte Gemüse-Sticks mit Dip pro Portion CHF 8.00
- Braustuben „Obazda“ mit Brezen pro Portion CHF 12.50
- Braustuben Würste mit Brezen, Meerrettich und Senf pro Portion CHF 16.00
- Paar Weisswürste mit Brezen 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 (im Glas oder kleinen Schalen)

- Gemischtes Knabbergebäck
- Ofenfrische Focaccia-Würfel mit Rosmarin und getrockneten Tomaten
- Saisonales Cremesüppchen (warm)
- ofenfrische Mini-Brezen mit „Obazda“ und Hummus



(plus 2 Komponenten nach Wahl inkludiert)

- Gemüsesalat mit Honig-Senf-Dressing (kalt)
- Saurer Knödelsalat mit Kürbiskernöl (kalt)
- Bayrischer Kartoffelsalat (kalt)
- Feiner Tafelspitzsalat (kalt)
- Krautsalat mir knusprigen Speck (kalt)
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Mini Schnitzel vom Schwein (lauwarm) plus CHF 2.00



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

Gerne servieren wir diese Apero-Variante auf Wunsch mit einem Aufschlag pro Portion von CHF 1.80 auch als Flying Buffet.



ODER

Variante "Braustube deluxe"

pro Portion CHF 42.50

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

- Ofenfrische Focaccia-Würfel mit Rosmarin und getrockneten Tomaten
- Saisonales Cremesüppchen (warm)
- ofenfrische Mini-Brezen mit „Obazda“ und Hummus



(plus 4 Komponenten nach Wahl inkludiert)

- Gemüsesalat mit Honig-Senf-Dressing (kalt)
- 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)
- Kleine Hacklaibchen auf Kartoffel-Karottenpüree (warm)
- Bayrisch Kraut mit Würfel vom Schweinebauch (warm)
- Carnarolirisotto mit saisonalem Gemüse (warm)
- Kartoffelgnocchi – je nach Saison (warm)



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

Gerne servieren wir diese Apero-Variante auf Wunsch mit einem Aufschlag pro Portion von CHF 1.80 auch als Flying Buffet.



Parkplätze

Es gibt nur wenige Parkplätze direkt vor dem Gebäude. Weitere öffentliche Parkplätze (gebührenpflichtig bis 17.00 Uhr) sind ca. 250 m entfernt. Ab 17.00 Uhr ist die Parkgarage geöffnet und steht den Gästen der Braustube zur Verfügung. Bitte beachtet bei Veranstaltungen am Samstagabend, dass die Parkgarage sonntags geschlossen ist.

Bitte siehe Skizze anbei.



Konditionen / AGBs

Bitte lasst uns die **genaue Anzahl der Personen bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass** wissen. Weicht die gemeldete Teilnehmerzahl ab 24 Stunden vor dem Anlass nach unten ab, wird für die Verrechnung die Anzahl der Menüs der bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldeten Personenzahl zugrunde gelegt. Erhöht sich die Personenzahl, so wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.

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 (Raphaela Orfanidou, Restaurantleitung)

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