



Apéro-Vorschläge

**Chäsilade Buchsi
Familie Bolli
Wangenstrasse 11
3360 Herzogenbuchsee**

Tel.062 961 12 76

info@chaesilade-buchsi.ch

www.chaesilade-buchsi.ch



Käseplatte

Richtmengen pro Person:

- Apéro: 80g – 100g Käse
Zvieri: 100g – 120g Käse
Volle Mahlzeit: 200g Käse

Wir richten die Käseplatte nach Ihren Wünschen an.
Garniert mit Nüssen, frischen und getrockneten Früchten.

Fr. 58.00 / kg gelegter, entrindeter Käse

Käse – Fleisch-Platte

Nach Wunsch richten wir auch gemischte Platten an.

Apéro

Fingerfood

Blätterteigschnecken mit Coppa	Fr. 1.50 / Stk.
Mini Käse-Muffins	Fr. 1.50 / Stk.
Tartelettes mit Kräuterfrischkäse gefüllt	Fr. 1.50 / Stk.
Tortillarollen mit Schinken und Currycrème	Fr. 1.50 / Stk.
Gemüse-Mozzarella-Spiessli	Fr. 2.00 / Stk.
Gazpacho (<i>kalte spanische Gemüsesuppe</i>)	Fr. 2.00 / Stk.
Linsensalat im Becher	Fr. 3.00 / Stk.
Antipasti-Spiessli	
(<i>Olivensalat, Teufelshörnchen, Champignons, Salami</i>)	Fr. 3.00 / Stk.
Mindestbestellmenge: 12 Stück	



Gemüse und Dipp Sauce

5 Sorten Gemüse geschnitten

2 verschiedene Dipp Saucen

- Joghurtdip mit Curry, Koriander und Mango Chutney

- Peppadew-Dip

Fr. 8.00 / 100g

Mindestbestellmenge: 500g

Apéro-Chüechli

Käse Nature, Lauch-Speck, Tomaten-Frischkäse, Broccoli-Käse

Fr. 1.60 / Stück

Mindestbestellmenge: 10 Stück gemischt

Käsekuchen

Käsekuchen Nature

Käse-Tomaten-Kuchen

Käse-Speck-Zwiebeln-Kuchen

Fondue-Käsekuchen mit Weisswein

Fr. 4.50 / Stück

Suppen

Wir kochen für sie die Suppe nach Wunsch.

Fr. 40.00 / Suppentopf 10 – 15 Personen



Hausgemachtes Brot als Beilage

Landfrauenbrot

Fr. 10.00 / 750g

Butterzopf

Fr. 15.00 / 750g

Focaccia mit schwarzen Oliven

Fr. 15.00 / 400g

Pesto-Brot

Fr. 15.00 / 600g

Speckzopf

Fr. 18.00 / 750g

Aus der Backstube

Käse-Russenzopf

Fr. 4.00 / Stück

Mindestbestellmenge 12 Stück

Apéro-Würfel

- mit Kartoffeln und Speck

- mit Lachs

- mit Spinat

- mit Thon

Fr. 1.50 / Stück

Mindestbestellmenge 12 Stück

Gerne beraten wir Sie persönlich bei uns im Chäsilade Buchsi.

Petra und Stephan Bolli

Die Preise verstehen sich exklusiv: Miete des Gewölbekellers bei Eigengebrauch, Personalkosten, Dienstleistungen (Transport, Dekoration, Aufdecken, ect.), Endreinigung



Auf Wunsch können wir Ihnen auch einen Fondue- oder Raclette Abend anbieten.

Fondue

Fix-fertig angerührt, in Pfanne serviert

- Bolli-Mischung: Alpkäse, Vacherin und Greyerzer
- Haus-Mischung: Appenzeller, Greyerzer und Vacherin
- Moitié-Moitié: Greyerzer Vacherin

Wir stellen Ihnen die fix-fertig angerührten Pfannen, inklusive Rechaud, Teller, Gabeln und Brot bereit, der Rest wird von Ihnen selber gemacht.

Fr. 19.50 p/Person

Raclette

Raclette mit Candle-Light-Öfeli. 5 Raclette- Sorten nach Wahl in der Preisklasse bis Fr. 30.-/kg. Die exklusiven Käsewünsche werden zusätzlich verrechnet.

Wir stellen Ihnen den Raclette-Käse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichon, Maiskölbchen, Raclette-Öfeli, Teller und Besteck zur Verfügung, der Rest wird von Ihnen selber gemacht

Fr. 19.50 p/Person

Die Kellermiete beträgt CHF 150.- pro halber Tag, und CHF 250.- pro ganzer Tag. (Inklusive Bestuhlung, Teller, Gläser, Toilettenbenützung).

Für die Reinigung der jeweils benötigten Geschirteile, werden zusätzlich CHF 50.- verrechnet.

Wenn Sie die jeweiligen Anlässe in unserem Gewölbekeller durch eine professionelle Betreuung und Bedienung durch uns wünschen, so kommen pro benötigtes Personal CHF 55.- pro Stunde dazu, somit entfällt die Miete.



Wir bieten Ihnen auch ein kleines, exklusives Weinangebot an. Da diese Direktimporte sind, können Sie vom guten Preis – Leistungsangebot profitieren.

Weissweine:

Prosecco Riserva Brut DOCG, Angelo, Veneto, Italien **Fr. 16.00**

Rebsorte Glera

Spritzig, fruchtig und trocken, Schaumwein aus dem Veneto

Gran Sello, Tierra Castilla, Spanien **Fr. 13.00**

Rebsorten Macabeo, Verdejo

Unglaublich süffiger Weisswein

Pinot Grigio, Bollini Trento DOC, Trentino, Italien **Fr. 15.00**

Rebsorte Pinot Grigio

Trocken, fruchtig, leichter Weisswein aus dem Trentino

Riesling trocken, Fritz Haag, Mosel, Deutschland **Fr. 17.00**

Rebsorte Riesling

Fruchtiger Weisswein mit raffinierter Mineralität aus der Mosel

Angelo Bianco, Veneto, Italien **Fr. 16.00**

Rebsorten Chardonnay, Sauvignon blanc

Fruchtig, süffiger Weisswein für jede Gelegenheit

Johannisberg, Wallis, Schweiz **Fr. 21.50**

Rebsorte Sylvaner

Blumig, feinfruchtig, samtiger Weisswein aus dem Wallis



Rotweine:

Angelo Rosso, Veneto, Italien

Fr. 16.00

Rebsorte Syrah

Fruchtig, vollmundig, süffiger Syrah aus dem Veneto

Fitapreta, A Touriga Vai Nua, Alentejo, Portugal

Fr. 16.00

Rebsorte Touriga Nacional

Feinfruchtig, mineralisch, ein beeriges Trinkvergnügen aus Portugal

La Viña de Amaya, Toro, Spanien

Fr. 23.00

Rebsorte Tempranillo

Vollmundig, kräftig, ein Trinkgenuss für den ganzen Abend aus dem Toro

Macanita, Macanita Tinto, Douro, Portugal

Fr. 15.00

Rebsorten Touriga Nacional, Sousão

Kräftig, blumig, ein perfekter Wein aus dem Douro-Tal für den ganzen Abend

Mario, Vega Clara, Ribera del Duero, Spanien

Fr. 29.00

Rebsorte Tempranillo

Kraftvoll, mächtig, der Spitzenwein in unserem Sortiment aus dem Ribera del Duero

La Cretta, Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz

Fr. 18.50

Rebsorte Pinot Noir

Fruchtig, leicht, wunderbarer Pino Noir aus dem Wallis

Cegado, Pago Los Balancines, Rib. Del Guadiana, Spanien

Fr. 24.00

Rebsorten Garnacha Tintorera, Graciano, Tempranillo

Kräftig, eigenwillig, der absolute Lieblingswein von Stephan Bolli!