



HÖFLI • WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

Aperitif Vorschläge

Für die Berechnung der Menge beachten Sie vor Ihrer Bestellung bitte folgende Faktoren:

- Art des Anlasses
- Zeitpunkt des Anlasses: Vormittag, Mittag, Nachmittag, Abend
- Klassischer Aperitif, Zwischenverpflegung, leichtes- Mittag oder Abendessen
- Gäste am Anlass: Frauen, Männer, Kinder

Informieren Sie uns wenn möglich auch über Allergene, oder andere Essgewohnheiten Ihrer Gäste, dass wir auch für sie genügend Auswahl präsentieren können.

Gerne würden wir Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenlernen und beraten.

Vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin, dass wir uns für Sie ungestört Zeit nehmen können.

Lukas Christen

Tel. 041 610 24 61

www.rosenburg-stans.ch

info@rosenburgstans.ch

Ruhetage Dienstag und Mittwoch

Unsere Empfehlung: Vor dem Essen	3 bis 4 Stück pro Person
Zwischenmahlzeit oder Vorspeise	6 bis 9 Stück pro Person
Als leichtes Mittag- oder Abendessen	9 bis 14 Stück pro Person

Blätterteiggebäck gemischt

Oregano, Kümmel, Mohn, Sesam, Schinken gefüllt, Käse gefüllt *Portion 12 Stück* 5.40

Hauspezialität

Pistazien Cantuccini, Oliven Focaccia, Thymian Sablé,
Kleine Blätterteig mit Schinken und Käse gefüllt *Portion 10 Stück* 10.00

Guets vo hie

- Schinkenröllchen mit Kräuterfrischkäse auf Olivenbrot
- Nidwaldner Trockenfleisch (Schwein) auf Rusticobrot
- Stanser Haselnusswurst und Alpkäse mit Dörrbirne
- Nidwaldner Alpkäse mit Cherrytomate auf hausgemachtem Apfelbrot
- Dallenwiler Brie mit Trauben auf Walliserbrot
- Stanser Geissfrischkäse mit Kräutern auf Vollkorntoast *pro Stück* 3.20

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Aus der Region „Nidwaldner Z`Vieri“ auf der Platte angerichtet

Nidwaldner Trockenfleisch (Schwein), Schinkenröllchen mit Frischkäse gefüllt, Stanser Haselnusswurst, Engelberger Wurst, Walliserbrot mit Dallenwiler Brie, drei Jähriger Sbrinz von der Alp Untertrübsee, Alpkäse, Essiggurken, Cherrytomaten und Radieschen Dörrbirnen und Brot *Portion* **18.00**

Canapés ¼ Toast Von einer Sorte Mindestbestellmenge 4 Stück

- Rauchlachs mit gefüllten Oliven	<i>pro Stück</i>	3.00
- Geräuchertes Ennetmooser Forellentatar	<i>pro Stück</i>	4.00
- Rohschinken mit Melone	<i>pro Stück</i>	3.00
- Rindstatar mit Kapernfrucht	<i>pro Stück</i>	4.00
- Gemüse Tatar	<i>pro Stück</i>	3.00
- Ei mit Kräutern	<i>pro Stück</i>	2.50
- Nidwaldner Alpkäse mit Dörrbirne	<i>pro Stück</i>	3.00

Häppchen de Luxe

- Serranoschinken mit Melone	<i>pro Stück</i>	5.00
- Weisser Stanser auf Pumpernickel	<i>pro Stück</i>	5.00
- Riesencrevette auf Kräutertoast	<i>pro Stück</i>	5.00
- Bündnerfleisch mit Frischkäse gefüllt	<i>pro Stück</i>	5.00

Warme Häppchen

- Hausgemachte Schinkengipfeli	<i>pro Stück</i>	2.50
- Hausgemachte Käseküchlein mit Lauch	<i>pro Stück</i>	4.00
- Hausgemachte Spinatküchlein	<i>pro Stück</i>	4.00
- Mini Sprossenrolle	<i>pro Stück</i>	3.00
- Hausgemachte Fischknusperli	<i>pro Stück</i>	3.50
- Mini Hamburger im Maisbrötchen	<i>pro Stück</i>	3.50
- Schweizer Pouletknusperli	<i>pro Stück</i>	3.00

Mini Sandwiches Grösse zwischen 5 bis 7cm Durchmesser

- Sonnenblumenbrötchen mit Parmaschinken	<i>pro Stück</i>	4.20
- Laugenbrötchen mit Salami und Essiggurken	<i>pro Stück</i>	4.20
- Nussbrötchen mit Alpkäse und Dörrbirnen	<i>pro Stück</i>	4.20
- Buurebrötchen mit Nidwaldner Trockenfleisch	<i>pro Stück</i>	4.20
- Vollkornbrötchen mit Rauchlachs und Meerrettich	<i>pro Stück</i>	4.20
- Ciabatta mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	<i>pro Stück</i>	4.20

Früchte je nach Saison *Portion à 100g* *pro Portion* **7.00**

Gemüestäbchen mit zweierlei Saucen
(Curry und Quark-Schnittlauch) *Portion à 200g* *pro Portion* **10.00**

Apéro riche pro Person 42.00

Ab mindestens 20 Personen (*pro Person 12 Stück plus Früchte und mariniertes Gemüse*)

Canapés $\frac{1}{4}$ Toast

- Rauchlachs mit gefüllten Oliven
- Geräuchertes Ennetmooser Forellentatar
- Rohschinken mit Melone
- Rindstatar mit Kapernfrucht
- Gemüse Tatar
- Ei mit Kräutern
- Stanser weisser auf Pumpernickel

In kleinen Gläser/Schalen serviert

- Thonsalat mit Bohnen
- Roastbeef mit Tartarsauce
- Vitello tonnato
- Taboulé-Salat mit Pfefferminz

Mini Sandwiches *Grösse zwischen 5 bis 7cm Durchmesser*

- Sonnenblumenbrötchen mit Rohschinken
- Laugenbrötchen mit Salami und Essiggurken
- Nussbrötchen mit Alpkäse und Dörrbirnen
- Buurebrötchen mit Nidwaldner Trockenfleisch
- Vollkornbrötchen mit Rauchlachs und Meerrettich
- Ciabatta mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

Warm serviert

- Hausgemachte Schinkengipfeli
- Hausgemachte Käseküchlein mit Lauch
- Mini Sprossenrolle
- Hausgemachte Fischknusperli
- Schweizer Pouletknusperli
- Saisonales Süppchen im Glas (kalt oder warm serviert)

Auf den Tischen

- Mariniertes Gemüse (Auberginen mit Feta, Zucchetti mit Mozzarella, Peperoni mit Ricotta, Tomaten Mozzarellaspiesschen)
- Frischkäsepralinen (Stanser Geisskäse) mit Kräutern
- Melonen, Trauben, Ananas und frische Erdbeeren je nach Saison

Noch etwas Süsses

- Schoggi Brownies
- Spitzbuben