



# Apéro-Vorschläge

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

**Tel.062 961 12 76**

**Fax. 062 961 89 80**

**[buchsi@kaeserei-melchnau.ch](mailto:buchsi@kaeserei-melchnau.ch)**

**[www.kaeserei-melchnau.ch](http://www.kaeserei-melchnau.ch)**



### **Käseplatte**

Richtmengen pro Person:

Apero : 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. 55.00 / 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.**

Mini Schinken-Gipfeli **Fr. 1.50 / Stk.**

Tartelletes mit Kräuterfrischkäse gefüllt **Fr. 1.50 / Stk.**

Gemüse-Mozzarella-Spiessli **Fr. 2.00 / Stk.**

Cracker mit hausgemachtem Tomaten-Chutney **Fr. 2.00 / Stk.**

*Mindestbestellmenge : 12 Stück*

#### ***Gemüse und Dippsauce***

5 Sorten Gemüse geschnitten

2 verschiedene Dippsaucen

- Joghurtdip mit Curry, Koriander und Mango Chutney

- Kräuter-Joghurt-Dip

**Fr. 5.00 / 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-Birnen-Kuchen

Käse-Speck-Lauch-Kuchen

Käse-Zwiebel-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**

### ***Brot als Beilage***

Hausgemachtes Landfrauenbrot

**Fr. 10.00 / 750g**

Hausgemachter Zopf

**Fr. 10.00 / 750g**

Pesto-Brot

**Fr. 15.00 / 600g**



### ***Aus der Backstube***

Käse-Russenzopf

**Fr. 4.00 / Stück**

Mindestbestellmenge 12 Stück

Mais-Gugelhopf

*Mit Chilipulver, Landjäger, Maiskörner und rote Peperoni*

**Fr. 4.00 / Stück**

Mindestbestellmenge 12 Stück

Pizza-Cake

*Mit Mozzarella, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten*

**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 Racletteabend anbieten.***

### **Fondue**

**Fix-fertig angerührt, in Pfanne serviert**

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

Wir stellen Ihnen die fix-fertig angerührten Pfannen, inklusive Rechaud, Teller, Gabeln und Brot zur Verfügung, 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 Fr. 150.- pro halber Tag, und Fr. 250.- pro ganzer Tag. (Inklusive Bestuhlung, Teller, Gläser, Toilettenbenützung)*

*Wenn Sie die jeweiligen Anlässe in unserem Gewölbekeller durch eine professionelle Betreuung und Bedienung durch uns wünschen, so kommen pro benötigtes Personal Fr. 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

**Moscato d`Asti, Gianni Doglia, Piemont, Italien** **Fr. 16.00**

*Rebsorte Aromatica*

Fruchtig mit leichter Restsüsse, süffiger Schaumwein aus dem Piemont

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

*Rebsorte Pinot Grigio*

Trocken, fruchtig, leichter Weisswein aus dem Trentino

**Sauvignon blanc friends, E. Zweytick, Steiermark, Österreich** **Fr. 16.00**

*Rebsorte Sauvignon blanc*

Typische Sauvignon blanc Zitrusfrucht, edler Weisswein aus der Steiermark

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

*Rebsorte Chardonnay*

Fruchtig, blumig, süffiger Weisswein für jede Gelegenheit

**Sylvaner, Just, Horst Sauer, Franken, Deutschland** **Fr. 15.00**

*Rebsorte Sylvaner*

Blumig, feinfruchtig, samtiger Weisswein aus dem Wallis



## Rotweine:

### **Angelo, Veneto, Italien**

**Fr. 16.00**

*Rebsorte Syrah*

Fruchtig, vollmundig, süffiger Syrah aus dem Veneto

### **Barbera d`Alba DOC, Francesco Rinaldo, Piemont, Italien**

**Fr. 19.00**

*Rebsorte Barbera*

Feinfruchtig, mineralisch, ein beeriges Trinkvergnügen aus dem Piemont

### **Vino de Pueblo DO, Rodriguez Santo, Toro, Spanien**

**Fr. 18.00**

*Rebsorte Tinta de Toro*

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

### **Lacrau Red Reserva, Secret Spot, Douro, Portugal**

**Fr. 19.00**

*Rebsorten Touriga Francesca, Touriga Nacional*

Kräftig, blumig, ein Top-Wein aus dem Douro-Tal!

### **Mario, Vega Clara, Ribera del Duero, Spanien**

**Fr. 29.00**

*Rebsorte Tempranillo*

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

### **La Cretta, Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz**

**Fr. 16.50**

*Rebsorte Pinot Noir*

Fruchtig, leicht, wunderbarer Pino Noir aus dem Wallis

### **HUNO, Pago Los Balancines, Rib. Del Guadiana, Spanien**

**Fr. 24.00**

*Rebsorten Garnacha Tintorera, Graciano, Tempranillo*

Kräftig, eigenwillig, der absolute Lieblingswein von Stephan Bolli!