



Steh-Apéro im Limpach's.

Anregend anders. – Schön, dass Sie bald unser Gast sind.

Steh-Apéro-Buffet – punkten Sie.

Lieber Gast

Gerne begleiten wir Sie bei Ihrem Anlass im Limpach's und sorgen dafür, dass Ihr Apéro rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Ein Apéro im Limpach's bietet die ideale Plattform zum Netzwerken, Austauschen oder Feiern. Im Limpach's empfangen Sie Ihre Gäste, in den Räumlichkeiten, die Ihren Bedürfnissen entsprechen: Burestube oder Lounge, Saal oder Galerie, Buregarte oder Höfli.

Auf den Folgeseiten finden Sie unsere kulinarischen Angebote, die Sie pauschal oder individuell arrangieren können.

Unsere Kreationen können Sie ab 10 Personen ordern. Vermissen Sie etwas, möchten Sie individuell kombinieren? Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch ein persönliches Angebot, wir orientieren uns an Ihren Wünschen und Ihrem Kostendach.

Wir freuen uns darauf, Sie im Limpach's zu begrüßen.

Steh-Apéro – als Treffpunkt.

S'Raffinierte u Exotische	Fingerfood, von Antipasti bis Tapas. pauschal, pro Person	25.-
	Fladenbrote mit Rauchfleisch und Tzaziki	
	Peperoncini mit Frischkäse	
	Taquitos mit Guacamole	
	Pouletspiessli mit Soja	
	Gebackene Shrimpskugeln – sweet and sour	
	Partyzopf mit vier verschiedenen Füllungen	
	Gemüsecrudités mit drei verschiedenen Dips	
	Früchteplatten mit frischen Ananas, Melonen, Kiwi	

Steh-Apéro – als Mittelpunkt.

S'Rustikale	Omas Zvieriplättli mundgerecht und neu interpretiert pauschal, pro Person	26.-
	Hobelkäse und Tête de Moine	
	Verschiedene Schweizer Hartkäse	
	Roastbraten und Geflügelbraten mit Tartaresauce	
	Pfefferschinken, Salami und verschiedene Trockenwürste	
	Mostbröckli und Kräuterspeck	
	Allerlei Essiggemüse, Eier, Tomaten, Zwiebeln	
	Butterzopf und verschiedene Brote	
	Früchteplatten mit frischen Ananas, Melonen, Kiwi	

Steh-Apéro – als Höhepunkt.

S'Chlyne und Fyne	Feinster Genuss von der Hand in den Mund. pauschal, pro Person	24.-
	Italienische Crostini	
	mit Salami und Kirschtomaten	
	Vollkornbaguetteringe	
	mit Mousse von Käse, Oliven und Poulet	
	Mini-Tartelettes	
	mit Forellenfilets, Schinken und Zucchini gefüllt	
	Wiener Bretzel	
	mit Graved Lachs und Dillsenf	
	Früchteplatten mit frischen Ananas, Melonen, Kiwi	

Limpach's – Gut zu wissen.

Weine	Wählen Sie von unserer reichhaltigen Weinkarte Ihren gewünschten Wein aus. (auf unserer Homepage www.limpachs.ch)
Preise	Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer und sind gegen Rechnung innerhalb von 10 Tagen zahlbar.
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns die genaue, verbindliche Anzahl Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass mit.
Kontakt	Limpach's Restaurant & Events Unterdorf 8 · 4587 Aetingen T 058 568 40 40 events@limpachs.ch · www.limpachs.ch
