

psychiatrizentrum münsingen
bzw. sich verwöhnen lassen.

pzm

Hotellerie

Apéro-Karte



sich verwöhnen lassen.

Herzlich willkommen in der Hotellerie des Psychiatriezentrums Münsingen.

Schön, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Auf den folgenden Seiten finden Sie leckere Häppchen für Ihre persönliche Apéro-Kreation.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und geben Empfehlungen zu saisonalen Produkten ab oder bringen Vorschläge für einen abwechslungsreichen Apéro riche.

Wir freuen uns, Sie schon bald als Gäste bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Restaurationsteam



sich verwöhnen lassen.



Platten

Käseplatte (50 gr.)	Portion	6.00
Fleischplatte (50 gr.)	Portion	7.00
Fleisch- und Käseplatte gemischt (50 gr.)	Portion	7.00
Vitello tonnato	Portion	7.50
Saisonales Ofengemüse mit Grissini	Portion	4.50
Tomaten-Mozzarella (Büffel)	Portion	4.50
Früchte saisonal	Portion	3.90
Gemüsedips (Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch)	Stück	2.20



sich verwöhnen lassen.



Im Glas

Couscous-Salat mit Crevetten	Stück	4.50
Curry-Linsen-Salat mit Tandoori Poulet	Stück	4.00
Griechischer Salat (<i>saisonal</i>)	Stück	3.50
Kaltes saisonales Süsschen	Stück	2.50
Spargelsalat mit Rohschinken (<i>saisonal</i>)	Stück	4.50
Spargelsalat ohne Rohschinken (<i>saisonal</i>)	Stück	3.50



sich verwöhnen lassen.



Diverses

Melone <i>(saisonal)</i>	Stück	1.30
Melone mit Rohschinken <i>(saisonal)</i>	Stück	2.30
Wrap gefüllt mit: • Rauchlachs und Meerrettich • Mediterranem Gemüse und Frischkäse	Stück	2.80
Gourmet Mille Feuilles <i>(gefüllter Blätterteig mit saisonaler Pesto und Frischkäse)</i>	20 Stk.	25.00



sich verwöhnen lassen.



Sandwiches & Co.

Apéro-Sandwiches	Stück	3.20
½ Canapé	Stück	3.00
½ Meter Parisette gefüllt mit: <i>Schinken, Rohschinken, Salami, Käse, Thon, Salat, Gurken</i>	10 Port.	28.00
Bruschetta m. frischen Tomaten/Pilzen <i>(Saisonal)</i>	Stück	3.00



sich verwöhnen lassen.



vom Beck

Ruchbrot	kg	9.00
Zopf	kg	12.00
Mini-Brötchen verschieden	Stück	1.20
Grissini Stangen	Stück	1.00
Minigebäck süß auf Etagere	Stück	1.50
Hausgemachte salzige Nüsse	Portion	1.50



sich verwöhnen lassen.



Warmes

Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.20
Mini-Käseküchlein	Stück	1.50
Zwetschge im Speckmantel	Stück	1.20
Kalbfleischkugeln mit Sauce <i>Kalte Sauce: Cocktail, Curry, Knoblauch.</i> <i>Warme Sauce: pikante Tomatensauce</i>	Stück	2.00
Mini-Frühlingsrollen vegetarisch <i>mit Sweet-Chili-Sauce</i>	1 Stück	2.20
Quiche verschieden belegt	10 Port.	15.00
Ratatouille mit Catch of the day <i>(Fisch)</i>	Stück	4.00
Saisonale Suppe im Espressotässchen	Stück	2.50



psychiatrizentrum münsingen
bzw. sich verwöhnen lassen.

pzm

Hotellerie

Vielen Dank für
Ihren Besuch.

Kontakt:

Tanya Lehmann
Leiterin Restauration

Tel. 031 720 86 70

E-Mail tanya.lehmann@pzmag.ch

www.pzmag.ch