

Apérovorschläge

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Hotel Drei Könige in Einsiedeln entschieden haben. Mit dieser Bankettdokumentation möchten wir Sie bei der Planung Ihres Events unterstützen. Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen zu unserem Haus und zahlreiche Menüvorschläge mit Preisen.

Natürlich beraten wir Sie auch sehr gerne in einem persönlichen Gespräch, zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten und stellen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Menü zusammen. Die Familie Hübscher und ihr Team führt das Hotel Drei Könige seit dem Jahr 2001 und steht Ihnen mit langjähriger Erfahrung gerne zur Verfügung.

Die folgenden Preise gelten für Gruppen ab zehn Personen auf Vorausbestellung. Bei einem klassischen Apéro vor einem Mittag- oder Abendessen rechnet man durchschnittlich mit 3-4 Apérohäppchen pro Person. Bei einem Apéro riche, zum Beispiel nach einem Anlass als leichte Zwischenmahlzeit, werden 6-8 Häppchen pro Person angeboten. Ein Stehlunch, der eine Mahlzeit ersetzen soll, besteht in der Regel aus 10-12 Stück.

Unsere Getränke- und Weinauswahl finden Sie in der separaten Getränkekarte. Da wir manche Weine nur in begrenzter Menge an Lager haben, bitten wir um eine rechtzeitige Bestellung. Für die Getränke zum Apéro oder Stehlunch bieten wir keine Pauschalpreise an, sondern verrechnen immer nach Konsumation.

Alle unsere Preise auf den folgenden Seiten sind in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Wir behalten uns Preisanpassungen vor.

Einsiedeln, 1. November 2022
Hoteldirektorin Nadja Zehnder und Team



Einzelpreise (pro Stück)

Kaltes Angebot

Nüssli & Chips (pro anwesende Person)	2.00
Cherrytomaten-Mozzarellaspiessli	2.50
Melonen-Rohschinkenspiessli	2.50
Gemüsedips mit zweierlei Saucen	3.50
Siedfleischsalat	3.20
Mini-Canapés belegt	
mit Ei, Salami, Schinken und Käse	3.10
mit Bündnerfleisch und Roastbeef	4.20
mit Rauchlachs	4.50
Bruschette belegt	
mit Oliventapenade	3.10
mit Tomate und Basilikum	3.00
mit Kräuter-Hüttenkäse	3.00
mit Thunfischmousse	3.60
mit Lachstatar	3.80
mit Rindstatar	4.00
Roastbeefröllchen mit Meerrettichmousse	4.50

Warmes Angebot mit Fleisch / Fisch

Schinkengipfel	3.00
Mini-Pizza (assortiert)	2.50
Gebratene Riesencrevette	
im Knuspermantel	3.50
Cipollata	3.20
Fleischbällchen mit pikanter Sauce	3.80
Pouletspiessli mit BBQ-Sauce	4.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	4.50

Warmes Angebot vegetarisch

Chäschüechli	3.50
Knoblauch-Kräuterbrot	2.50
Einsiedler Mini-Ofeturli (Käse- Zwiebelkuchen im Kartoffelteig)	3.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce	2.00
Samosa	3.20
Steinpilzrisotto (ab 20 Personen)	4.50
Karottencrèmesuppe im Tässchen	3.20
Knoblauchcrèmesuppe im Tässchen	3.20

Dessert

Cake-Würfel	2.00
Brownies	2.50
Mini Panna Cotta mit Fruchtsauce	3.80
Schokoladenmousse	3.80
Gebrannte Crème «Grossmutter Art»	3.20
Saisonaler Fruchtsalat	4.00
Mini-Birnenjalousie	3.80
Windbeutel mit Schokolade und Vanillerahm	4.50

Getränke

Unser vollständiges Getränkeangebot finden Sie auf unseren separaten Wein- und Getränkekarten.

Mineralwasser mit Kohlensäure, 1 L	8.80
Mineralwasser ohne Kohlensäure, 1 L	8.80
Orangensaft, 1 L	12.00
div. Softdrinks, 33 cl	5.00
Kaffee, Espresso, Milchkaffee	4.40
Cappuccino	4.50
Tee, div. Sorten	4.40
Einsiedler Spezli, 33 cl	5.50
Haldengut Bier, 50 cl	6.50
Eichhof alkoholfrei, 33 cl	5.30

Weisswein

Epesses AOC, 50 cl	27.00
Mathier's Optimo AOC, 75 cl	55.00
Initio, Kloster Einsiedeln, 75 cl	49.00

Rotwein

Dôle du Valais AOC, 50 cl	23.50
Mathier's Optimo AOC, 75 cl	55.00
Pinot Noir, Kloster Einsiedeln, 75 cl	49.00

Apérovariante 1 (ab 10 Personen)

Schinkengipfeli, Bruschette, Minipizzas
assortiert, Gemüsedips mit zweierlei Sauce,
Riesencrevetten im Knuspermantel,
Knoblauch-Kräuterbrot, Nüssli & Chips

Preis pro Person
(6 Stück assortiert)
19.50

Apérovariante 2 (ab 20 Personen)

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce,
Samosas, assortierte Bruschette
(Oliventapenade, Tomate & Basilikum, Kräuter-
Hüttenkäse), Schinkengipfeli, Gemüsedips mit
zweierlei Saucen, assortierte Canapés
(Schinken, Salami, Ei, Käse), Riesencrevetten im
Knuspermantel, Siedfleischsalat, Italospiessli
mit Cherrytomaten und Mozzarella,
Nüssli & Chips

Preis pro Person
(9 Stück assortiert)
28.50

Apérovariante 3 (ab 20 Personen)

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce,
assortierten Bruschette (Oliventapenade,
Tomate & Basilikum, Kräuter-Hüttenkäse,
Thunfischmousse), Schinkengipfeli, assortierte
Canapés (Schinken, Salami, Ei, Käse),
Riesencrevetten im Knuspermantel,
Siedfleischsalat, Italospiessli mit Cherrytomaten
und Mozzarella, Melonen-Rohschinkenspiessli,
Lachstatar, Cipollata,
Nüssli & Chips

Preis pro Person
(12 Stück assortiert)
37.50

Apérovariante 4 (ab 20 Personen)

Kaltes Buffet

Gemüsedips mit zweierlei Saucen,
Bruschette mit Thunfischmousse,
Siedfleischsalat, Italospiessli mit
Cherrytomaten und Mozzarella, Melonen-
Rohschinkenspiessli, Roastbeefröllchen,
Lachstatar, assortierte Canapés (Schinken,
Salami, Ei, Käse)

Warmes Buffet

Riesencrevetten im Knuspermantel,
pikanten Fleischbällchen, Pouletspiessli,
Minipizza assortiert, Chäschüechli,
Schinkengipfeli, Fischknusperli mit zwei
Saucen, Cipollata,
Mini- Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce,
Risotto aus der Pfanne

Dessertbuffet

Cake-Würfel, Brownies
Windbeutel mit Schokolade und Vanillerahm,
Schokoladenmousse,
Birnenkalousien

Preis pro Person
(18 Stück assortiert)
55.50

