

Häppchen und mehr

Sie möchten Ihren Anlass in der Haberhaus Bühne mit Häppchen ergänzen? Hier ist unser Angebot. Haben Sie andere Wünsche? Wir haben noch weitere Ideen und stellen in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen gerne das zu Ihrem Anlass Passende zusammen.

Partybrötchen erhältlich ab 10 Stück pro Sorte **pro Stück CHF 3.50**

diverse Brötchen gefüllt mit Tomatenpesto/Rohschinken, Forellenbutter/Gurke, Rauchkäse/Meerrettich

Apéro im Glas **pro Glas CHF 6.00**

nach Wahl gefüllt mit Sbrinzmöckli, marinierten Oliven, frisch gerösteten, rauchigen Mandeln, Blätterteigstängeli, würzigen Fetawürfeln, scharf-süssen Currynüssen, Gruyèrestängeli, Antipastigemüse

Pasten und Sossen ab 5 Teller **pro Teller CHF 15.00**

grosser Teller mit dreierlei Sossen ihrer Wahl, zum Dippen: Hummus, Forellenmousse, Kräuterfrischkäse, Rüebl-Ingwerpaste, Randenhummus, Guacamole; dazu passende frische Brote, Roggenknäcke Brot, Crackers, Rosmaringrissini

Suppe und Brot ab 20 Portionen **pro Portion CHF 5.00**

ergänzen Sie die Häppchen mit einer Suppe: Weisswein/Safran, Tomate/Basilikum, Kürbis/Kokos, Kartoffel/Lauch, Rüebl/Ingwer, Mehl/Gruyère, Gerste/Gemüse (zum Teil nur saisonal erhältlich)

Frisches im Glas erhältlich ab 20 Stück pro Sorte **Preise pro Portion**

Rüeblisalat mit gerösteten Haselnüssen	3.50
Gurkensalat mit Dill-Joghurt	3.50
Wurst-Käse-Salat	4.50
Taboulé – Couscous-Salat mit Peterli und Gurke, orientalisches Gewürz	4.50
Tomatenmousse mit Ziegenfrischkäse	4.50

Häppchen einzeln erhältlich ab 20 Stück pro Sorte **Preise pro Stück**

Chäs-, Spinat- oder Büllechüechli, warm	2.50
Schinkengipfeli, warm	2.50
Mini-Laugengipfel gefüllt (Schinken, Salami, Gruyère)	2.50
Mini-Ofenchüechli gefüllt (Thon-, Schinken-, Kräutermousse)	2.00
Crostini (Rohschinken, Kräuterfrischkäse, Artischocke, Forelle, Tomate)	2.00
Monika's würzige Fleischbällchen, warm	2.00
Speckzwetschgen, warm	1.80
Crêpesrollen mit Frischkäse und Lachs, Schinken oder Kräutern	1.80
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	1.80
Hausgemachte Brotstangen (Pizzaiolo, Kümmel/Gruyère oder Kräuter)	1.80
Spiesschen mit Melone und Rohschinken	1.80
Kleiner Hot-Dog im Laugenbrötli mit Senfsauce	3.50

Beispiele

Apéro klassisch pro Person CHF **14.00**

Chäschüechli, Schinkengipfeli, Speckzwetschgen
Gläser mit gerösteten Mandeln und Currynüssen auf Bar und Tischen

Apéro riche pro Person CHF **25.00**

Dreierlei Crostini, Monika's würzige Fleischbällchen, Spiesschen mit Mozzarella/Tomate und
Melone/Rohschinken, Rübblisalat und Taboulé im Glas, Brotstangen mit Kräutern

Apéro schön&fein pro Person CHF **20.00**

Kleine, dekorative Häppchen wie gefüllte Törtchen/Ofechüechli/Minigipfel, Pilzpastetchen, Crêpesrollen,
Gemüsespiesschen, Käsepralinen

Apéro rustikal pro Person CHF **17.00**

Suppe ihrer Wahl, dreierlei Partybrötchen

Apéroteller regional pro Person CHF **15.00**

Sbrinzmöckli, Hallauer Schinkenwurst, eingelegtes Gemüse, Nüsse, dazu frisches Brot

Apéroteller mediterran pro Person CHF **15.00**

Parmesanmöckli, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten mit Mozzarella, dazu Focaccia

Ihr eigenes Buffet pro Person CHF **3.00**

Sie oder Ihre Gäste bringen das Essen selbst mit – wir richten alles schön an, präsentieren das Essen
auf einem Buffet oder reichen es auf Platten herum, stellen Teller, Besteck und Servietten zur Verfügung
und verpacken die Resten wieder zum Mitnehmen.

Unsere Produkte

Wir beziehen die Zutaten für unsere Häppchen ausschliesslich in der Region Schaffhausen, vorwiegend
auf dem Wochenmarkt und bei Geschäften in der Schaffhauser Altstadt.

Da wir auf die Saison Rücksicht nehmen, sind nicht immer alle Angebote erhältlich.