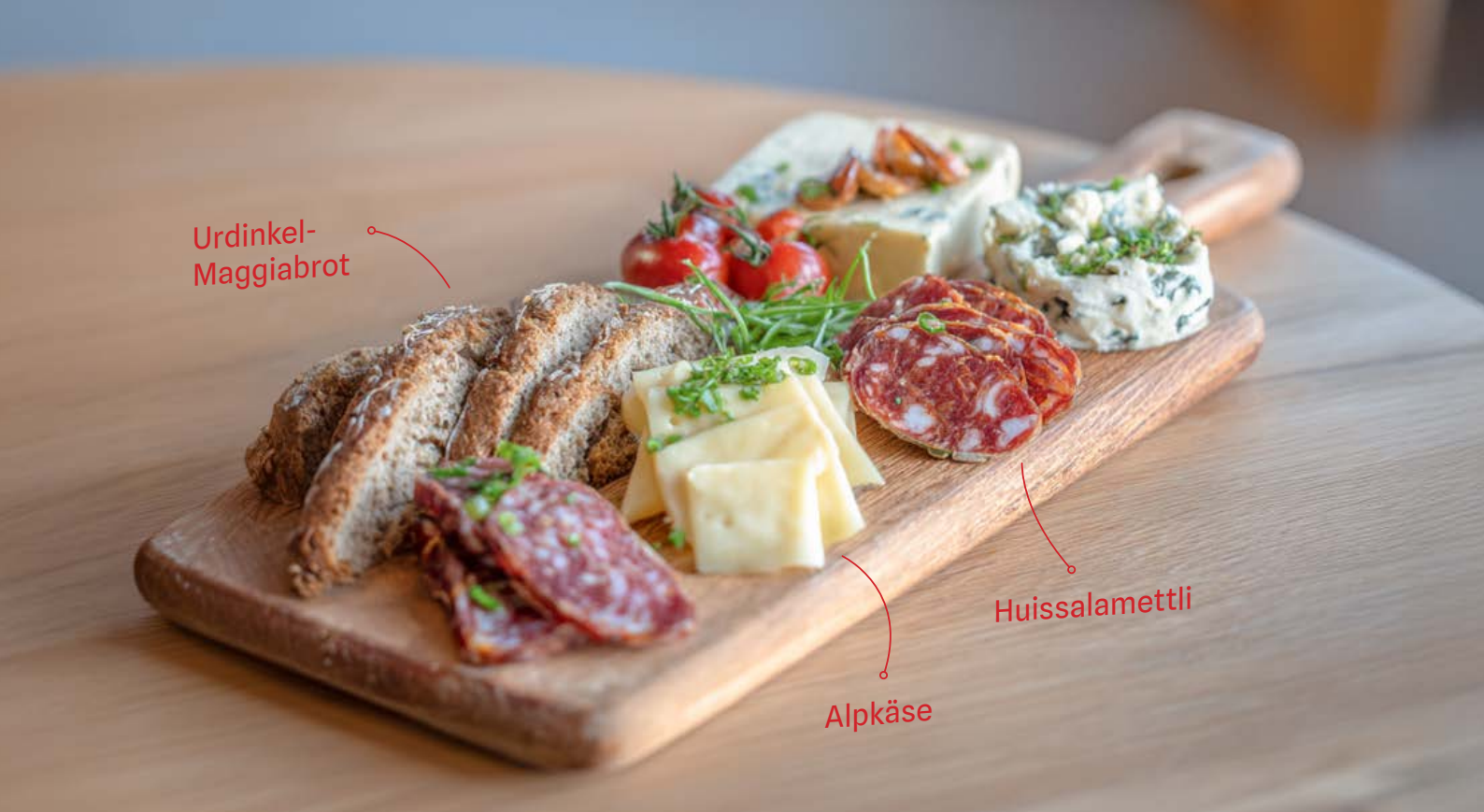




Apéro-Plättli Stanser Art

Berechnungsgrundlage

Pro Person

Als Apéro / Vorspeise:

80 – 100 g	Nur Fleisch
100 g	Nur Käse
80 – 100 g	Fleisch und Käse gemischt
beliebig	Gemüse und Früchte
80 – 100 g	Brotspezialitäten

Als Hauptgang:

180 – 200 g	Nur Fleisch
180 – 200 g	Nur Käse
180 – 200 g	Fleisch und Käse gemischt
beliebig	Gemüse und Früchte
180 g	Brotspezialitäten

Zubereitung

Rechnen Sie pro Person mit 180 – 200 g Fleisch- und / oder Käsespezialitäten, wenn die Apéroplatte als Hauptgang dienen soll. Servieren Sie sie nur zum Apéro oder als Vorspeise, genügt die halbe Menge.

Saisonale Früchte und Gemüse, mundgerecht geschnitten, bringen Farbe und Frische auf die Platte – und machen aus jeder Auswahl ein kleines Fest fürs Auge.

Auch ein knuspriges Brot darf nicht fehlen: Schön drapiert in einem Korb oder auf einem Brett. Für Abwechslung sorgen Grissini, Knäckebrot oder Cracker – erlaubt ist, was schmeckt.

Lassen Sie sich von der «gluschtigen» Auswahl im Dorfplatz inspirieren, und richten Sie Ihre Lieblingsspezialitäten anschliessend auf einem schönen Holzbrett oder einer grossen Platte an. Je kreativer, desto einladender. Ihre Gäste kommen garantiert wieder!