

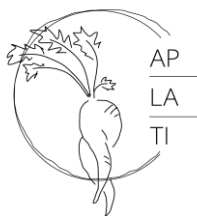
Eventdokumentation APLATI | Feier mit uns im Quadrat, Zollikofen

Bei und mit uns kann man auch feiern – Gründe dafür gibt es genug. Wir freuen uns deinen Geburtstag, Jubiläum oder Mitarbeiter:innenanlass kulinarisch zu begleiten.

Selbstverständlich setzen wir auch bei APLATI's Eventschmaus auf Feld | Teller | Geschichten dazwischen. Die Zutaten dafür beziehen wir aus nächster Umgebung. Das Angebot unserer Produzent:innen auf dem Feld, im Käsekeller und in der Metzgerei ist Ausgangslage fürs Angebot auf dem Teller. Die erlesenen Produkte verarbeiten wir mit Können und Leidenschaft: vom Kraut bis zur Wurzel, von der Blüte bis zur Beere und von der Haut bis zum Knochen. Für euch plündern wir unsere Einmachgläser, schwingen mit viel Wertschätzung den Kochlöffel und holen APLATI's heisses Sauerteigbrot aus dem Ofen.

Ob im kleinen Rahmen in unserem öffentlichen Restaurant oder im grossen Stil exklusiv im Quadrat, wir gehen gerne auf eure persönlichen Wünsche ein und machen jede Gelegenheit zu einem Fest.





APLATIs Gaumenschmaus

Wir bieten zwei Kulinarik-Konzepte an, die nach euren Vorstellungen ausgestaltet werden können. Ihr entscheidet, welches Genusserlebnis zu eurem Fest passt.

Genuss #1 APLATIs Flying Apéro Gourmand

Die Gäste dürfen sich auf eine Auswahl von Apérohäppchen freuen. Alles ist hausgemacht und von den APLATI Schwestern mit Herzblut zubereitet: auf den Plättli lässt sich beispielsweise hausgemachtes Rapsknäckebrötchen mit aufgeschlagener Randenbutter & Kürbisaufstrich finden, regionaler Käse mit Zwetschgenschutney, Rüebl-Quiche, Speck-Gugelhupf, Sauerteigbrot & vieles mehr. Je nach Wunsch servieren wir ein wärmendes Sूपli & als süßen Abschluss ein Dessert.

Flying Apéro während drei Stunden à 55.00 - 75.00 CHF pro Person. Der Preis variiert je nach Angebot, ob kalte/ warme Speisen, Vielfalt, Dessert.

Genuss #2 APLATIs Tavolata

Die Gäste geniessen sitzend an der langen Tafel eine herzhafte Vorspeise & Hauptgang mit anschliessendem Dessert. Die Speisen richten wir in Schüsseln & Schalen an, präsentieren sie in der Mitte des Tisches, wobei sich jeweils ca. fünf Personen die Gerichte teilen. Selbstverständlich füllen wir bei Bedarf die Anrichtschalen auf. So wird beispielsweise als Vorspeise ein lauwarmer Gemüsesalat mit einem Ricotta-Mousse & ofenfrischem Sauerteigbrot aufgetischt. Als Hauptgang könnte je nach Saison ein Dinkelrisotto mit Blauschimmelkäse, einer Variation vom Kürbis, geschmorten Borlotti-Bohnen oder Schweinsragout, Chimichurri & Chutney serviert werden.

Tavolata à CHF 65.00 - 90.00 pro Person. Der Preis variiert je nach Angebot, vegetarisch oder Fleisch, Vielfalt, ob Dessertbuffet oder kleines Dessert serviert.

Auf Wunsch servieren wir zusätzlich einen Mitternachts-Dancing-Snack à CHF 25.00 - 40.00 p.P.

Im Preis inbegriffen sind Sitzplätze für gemeldete Personen, Einrichtung, Table Top & Reinigung

Nachtzuschlag ab 24h

CHF 150.00 pro angebrochene Stunde, max. bis 3 Uhr

Personal

Personalaufwand Camille & Céline: CHF 60.00/ h

Personalaufwand Service & Küche: CHF 45.00/ h

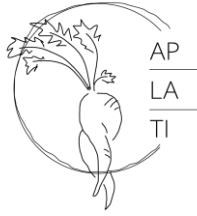
Auf- & Abbau

Je nach Aufwand

Mindestkonsumation

Wenn das Quadrat exklusiv gebucht wird, gehen wir von einer Mindestkonsumation von CHF 2'500.00 aus.

Die Preise verstehen sich exkl. MwSt. 7.7%



Wir freuen uns, gemeinsam mit euch, den kulinarischen Rahmen eures Festes zu definieren & sind gespannt auf eure Ideen & Inputs.

Auf ein baldiges Santé,
les deux sœurs aplati