



APÉRO & CATERING

HEREINSPAZIERT ZU UNSEREM CATERING- PROGRAMM



KNIE



Unsere Catering-Artisten verwöhnen Sie

Herzlich willkommen im Schweizer National-Circus.
Freuen Sie sich auf einen stimmungsvollen Event,
perfektes Catering und ein einzigartiges Erlebnis.

Buchbar ab 40 Personen

Die Mindestkonsumation pro Person beträgt CHF 25.00.

Nur in Kombination mit dem Vorstellungsbuchung.

KALTE HÄPPCHEN

		CHF
Popcorn, Nüssli, Chips und Oliven	pro Person	3.50
Gemischte Partybrötchen gefüllt mit: Schinken, Salami, Käse, Ei, Le Parfait	pro Stück	3.00
Gemischte Partybrötchen gefüllt mit: Lachsmousse, Thonmousse, Poulet-Curry mit Ananas, Waldorf (Sellerie)	pro Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Oliven-Spiessli	pro Stück	3.50
Couscous-Salat im Glas	pro Stück	5.00
Baguettes am Meter und Partybrote	auf Anfrage	

WARME HÄPPCHEN

		CHF
Käseküchlein	pro Stück	3.00
Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
Triangolini mit Pilzen	pro Stück	3.00
Warmes Sandwich mit Pulled Chicken und BBQ-Sauce	pro Stück	3.00
Warmes Sandwich mit Pulled Chicken in Honigmarinade	pro Stück	3.00
Flamm-Baguette	pro Stück	3.50
Yakitori-Pouletspeck mit Ananas und Currysauce	2 Stück	4.00
Riesencrevetten Butterfly, süss-sauer Sauce	Portion	10.00

SÜSSE HÄPPCHEN

		CHF
Dessertcreme-Variationen in kleinen Gläsern (Aprikosen, Crème brûlée, Himbeere oder Rahm-Schwarzwälder)	pro Stück	4.50
Donuts	pro Stück	3.00

Früchte- oder Dessertbuffet auf Anfrage



VARIA INDIVIDUELL

Ein Programm ganz nach ihrem Gusto

Buchbar ab 10 bis 30 Personen
Nur in Kombination mit dem Vorstellungsbuchung.

KLEINER HUNGER

Preis pro Person, exklusive Getränke CHF 18.00

Verschiedene Party-Brötchen (2 pro Person)

Käseküchlein

Schinkengipfeli

Triangolini mit Pilzen

Dessertcreme-Variationen in kleinen Gläsern (Aprikosen,
Crème brûlée, Himbeere oder Rahm-Schwarzwälder)

REICHHALTIG

Preis pro Person 1 Stück, exklusive Getränke CHF 22.00

Käseküchlein

Schinkengipfeli

Triangolini mit Pilzen

Warmes Sandwich mit Pulled Chicken und BBQ-Sauce

Flamm-Baguette

Donuts

Die Apérohäppchen werden auf Platten angerichtet und an Ihre reservierten Tische in einem separaten Bereich gebracht.





VARIA 1

Gaumenfreuden im kleinen Kreis

Buchbar ab 10 Personen

Nur in Kombination mit dem Vorstellungsbesuch.

DIVERSE BON-VARIATIONEN

	CHF
Bon für ein Softgetränk	5.00
Bon für ein warmes Getränk ohne Alkohol	4.00
Bon für ein Bier	4.50
Bon für ein alkoholhaltiges Getränk (ohne Champagner und Spirituosen)	5.00
Bon für ein Cüpli (Champagner brut)	14.00
Bon für ein Sandwich oder einen Hot Dog	5.50
Bon für eine Portion Popcorn	3.50
Bon für ein Cornet nach Wahl	4.00

Die Bons können auch individuell gestaltet werden – mit Ihrem Firmen- oder mit unserem KNIE-Logo. Wir beraten Sie gerne.





VARIA 2

Zirkuszauber für Gruppen und Teams

Buchbar ab 40 Personen*

Nur in Kombination mit dem Vorstellungsbesuch.

GETRÄNKE À DISCRÉTION

Yvorne, Près Roc Grand cru, Obrist Vevey

Fendant du Valais, Caves Orsat, Edition KNIE

Villeneuve, La Closerie Grand cru, Obrist Vevey

Pinot Noir du Valais, Caves Orsat, Edition KNIE

Bier im Offenausschank

Mineralwasser

Orangensaft

Kaffee und Tee

KALTE UND WARME HÄPPCHEN

pro Person 1 Stück, auf Platten serviert

Frisches Popcorn

Couscous-Salat im Glas

Käseküchlein

Schinkengipfeli

Warmes Sandwich mit Pulled Chicken und BBQ-Sauce

Triangolini mit Pilzen

Yakitori-Pouletspiess mit Ananas und Currysauce

Preis pro Person, inklusive Getränke

CHF 29.00





VARIA 3

Auftritt der exquisiten Köstlichkeiten

Buchbar ab 40 Personen*

Nur in Kombination mit dem Vorstellungsbuchbesuch.

GETRÄNKE À DISCRÉTION

Yvorne, Près Roc Grand cru, Obrist Vevey

Fendant du Valais, Caves Orsat, Edition KNIE

Villeneuve, La Closerie Grand cru, Obrist Vevey

Pinot Noir du Valais, Caves Orsat, Edition KNIE

Bier im Offenausschank

Mineralwasser

Orangensaft

Kaffee und Tee

KALTE UND WARME HÄPPCHEN

pro Person 1 Stück, auf Platten serviert

Frisches Popcorn

Gefüllte Partybrötchen mit diversen Füllungen

Couscous-Salat im Glas

Käseküchlein

Schinkengipfeli

Warmes Sandwich mit Pulled Chicken und BBQ-Sauce

Triangolini mit Pilzen

Flamm-Baguette

Yakitori-Pouletspiess mit Ananas und Currysauce

Riesencrevette Butterfly, süss-sauer Sauce

Dessertcreme-Variationen in kleinen Gläsern

(Aprikosen, Crème brûlée, Himbeere oder Rahm-Schwarzwälder)

Preis pro Person, inklusive Getränke

CHF 39.00



VARIA 4

Manege frei für die grosse Nummer

Buchbar ab 1400 Personen (nur für Extravorstellungen)*
Nur in Kombination mit dem Vorstellungsbuchung.

GETRÄNKE À DISCRÉTION

Yvorne, Près Roc Grand cru, Obrist Vevey

Fendant du Valais, Caves Orsat, Edition KNIE

Villeneuve, La Closerie Grand cru, Obrist Vevey

Pinot Noir du Valais, Caves Orsat, Edition KNIE

Bier im Offenausschank

Mineralwasser

Orangensaft

Kaffee und Tee

DIVERSE ESSENSSTÄNDE

mit

Schinkengipfeli & Käseküchlein

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat

Penne an feiner Tomatenrahmsauce

Pangasiusknusperli mit Tartarsauce

Saisonales Risotto

Dessertbuffet

Früchtebuffet mit frischen Früchten

IN DER PAUSE

Getränke

Glacé (diverse Aromen)

Preis pro Person, inklusive Getränke und Glacé

CHF 59.00

* Der Apéro wird jeweils 1,5 Stunden vor der Vorstellung in einem separaten Bereich unseres Cateringzeltes serviert.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.



VARIA EXKLUSIV – PFERDEAPÉRO

Garnieren Sie Ihren Apéro mit Weltklasse



Erleben Sie unsere Weltklasse-Dressur aus nächster Nähe und in voller Aktion: Bei diesem einzigartigen Apéro dreht sich alles um Sie und unsere edlen Vollblüter. Fredy Knie jun. wird Ihr Gastgeber sein.

Buchbar ab 20 Personen

Nur in Grosstädten und mit einer Zirkusvorstellung buchbar





VARIA EXKLUSIV – PFERDEAPÉRO

MENU PFERDEAPÉRO

Willkommens-Cüpli (Taittinger brut)
begleitet von verschiedenen Party-Brötchen



Kommentierte Pferde-Proben und anschliessenden
persönlichen Gesprächen mit Fredy Knie jun.



Saisonale Terrine auf Selleriesalat und Cumberlandsauce
Couscous-Salat im Glas
Asia Sticks Thai Veggie mit Gemüse, süss-sauer Sauce
Warmes Sandwich mit Pulled Chicken und BBQ-Sauce
Noodle Sticks Teriyaki & Pad Thai
Knusprige Riesencrevetten Butterfly mit süss-sauer Sauce

Begleitet von unseren Weinen
Yvorne, Près Roc, Obrist Vevey
Villeneuve, La Closerie, Obrist Vevey
Mineralwasser und Orangensaft



Dessertcreme-Variationen in kleinen Gläsern (Aprikosen,
Crème brûlée, Himbeere oder Rahm-Schwarzwälder)

Kleine Brownies
Espresso oder Kaffee
Digestif nach Wahl



KNIE Magazin
Geschenk von Fredy Knie jun.



Vorstellungsbeginn

Preis pro Person, inklusive Getränke CHF 100.00

Fredy Knie jun. begrüsst Sie um 18.15 Uhr im Zirkuszelt mit einem Willkommens-Cüpli. Die exklusiv für Sie durchgeführte Pferdeprobe dauert bis 18.45 Uhr. Anschliessend servieren wir Ihnen den Pferdeapéro riche im Eingangs- und Cateringzelt.

Preis inkl. 7.7% MwSt.



GETRÄNKE- UND GLACÉ
PREISLISTE

Willkommen zur Getränke-Vorstellung

GETRÄNKE

		CHF
Eichhof Braugold Bier (Flasche)	33cl	4.50
Eichhof Braugold Bier im Offenausschank	30cl	4.50
Diverse Mineral- und Süssgetränke (PET)	50cl	5.00
Orangensaft	33cl	4.50
Energy Drink	25cl	5.00
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee		4.00
Ovomaltine, Schokolade	20cl	4.00
Kaffee mit Schnaps (diverse)	4cl	7.00
Circus-Kaffee mit Schnaps	4cl	8.00
Tee Rum, Holdrio	4cl	7.00
Diverse Aperitifs	4cl	7.00
Diverse Longdrinks	4cl	10.00
Weissweine offen	1dl	5.00
(Épesses, Massy, Fendant, Caves Orsat)	2dl	10.00
	5dl	25.00
Roséweine offen	1dl	5.00
(Œil de Perdrix, Caves Orsat)	2dl	10.00
	5dl	25.00
Rotweine offen	1dl	5.00
(Pinot Noir, Caves Orsat)	2dl	10.00
	5dl	25.00
Flaschenweine weiss	37,5cl	21.00
(Château Lichten, Petite Arvine blanc, Rouvinez)	75cl	42.00
Flaschenweine rot	37,5cl	21.00
(Château Lichten, Assemblage rouge, Rouvinez)	75cl	42.00
Champagner weiss	1dl	14.00
(Taittinger brut)	75cl	85.00
Champagner rosé	1dl	15.00
(Taittinger rosé brut)	75cl	90.00

GLACÉ

Cornets (Vanille, Erdbeer, Chocolat)		4.00
Maxibon-Pops		4.00
Café Glacé		4.00
Wasserglacé		2.00



KONTAKT

Unsere Event-Spezialisten zaubern für Sie

Gerne beraten wir Sie und zeigen Ihnen,
was in unserem Schweizer National-Circus an Events
alles möglich ist. Was immer Sie vorhaben, wir sind
Ihre Spezialisten für unvergessliche Stunden.

Reservationen
Fabienne Keller
0848 56 43 26
marketing@knie.ch

Event-Manager
Pascal Koch
079 881 01 42
p.koch@knie-buffet.ch

Gerant
Mike Wipf
079 241 20 62
m.wipf@knie-buffet.ch

Adresse
Gebrüder Knie
Schweizer National-Circus AG
Buffet
St. Wendelinstrasse 10
8640 Rapperswil

★ K N I E . C H ★





UNSERE PARTNER

Qualität steht bei uns
im Rampenlicht

FRONERI



Gmür
FOOD FOR WINNERS

