



APÉRO KARTE



WWW.GREENYFOOD.CH



INFO@GREENYFOOD.CH



+41 (0)79 723 73 93

GREENY

STEHT FÜR EINE AUTHENTISCHE, KREATIVE SOWIE GENUSS-
UND VERANTWORTUNGSVOLLE GASTRONOMIE VON MORGEN

FRESH



Von Grund auf frische und aussergewöhnliche Kreationen und handgemachte Spezialitäten live im einzigartigen Foodtruck vom Profikoch zubereitet!

Wir haben uns spezialisiert auf die ganzheitliche Verarbeitung von Fleisch (Special Cuts & Nose to Tail) und unförmigem Gemüse (Leaf to Root & Food Save). Bei Greeny wird das Koch-Handwerk gelebt, ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe etc. dafür voller Geschmack, Kreativität und Knowhow!

HEALTHY



Essen soll verbinden und alle gemeinsam am Tisch vereinen. Aus diesem Grund kochen wir bewusst sowohl mit ökologisch produziertem Fleisch als auch vegetarisch und vegan - von Grund auf frisch und authentisch.

Ob auf ein spezielles Motto, Thema, Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anforderungen zugeschnitten, unser Diät- & Chefkoch Mario Mäusli ist Ihr Spezialist und betreut Sie persönlich!

So können Sie und Ihre Gäste Ihren Event unbeschwert geniessen, wir kümmern uns um das Kulinarische!

NATURAL



Nachhaltigkeit ist unser Konzept und in jedem Aspekt bedacht. Wir übernehmen Verantwortung, handeln & kochen bewusst! Dies fängt bei der Auswahl nachhaltiger Lebensmittel an: ausschliesslich Schweizer Fleisch, ganzheitliche Verwertung, saisonal, regional und grösstenteils Bio.

Den Solarstrom erzeugen wir selber, verwenden ökologisches Mehrweggeschirr und Reinigungsmittel, vermeiden Foodwaste und Abfall.

APÉRO RICHE

Wir empfehlen aus Erfahrung für ein Apéro Riche 6-8 salzige und 1-3 süsse Häppchen pro Person oder 3-4 als Vorspeise.

ZUM KNABBERN

- 🍷 Frisch gemachtes Popcorn mit Greeny's Blütensalz 🥕🚫
- 🍷 48h Focaccia mit unserem Pesto, Tomaten, Oliven und Kartoffeln 🥕
- 🍷 Quiche Würfel mit Speck oder spanische Gemüsetortilla
- 🍷 Saisonaler Dip 🚫 – mit live zubereiten Pita Brot 🥕
- 🍷 Greeny's Flammkuchen live zubereitet, zum Teilen auf dem Brett

GREENY'S SIGNATUR HÄPPCHEN

- 🍷 Gemüsebeet im Blumentopf – Crudités, Hummus & Pumpernickel-Erde 🥕
- 🍷 Kimchi Sushi – Randen-Reis, hausgemachtes Kimchi und Nori 🥕🚫
- 🍷 Herzhaftes Gugelhöpfl Dreierlei mit Käse, Speck oder Gemüse
- 🍷 Food Save Apéro - Variation unserer nachhaltigsten Häppchen
- 🍷 Greeny's Schindeliwurst Redli – Weiderind, Kohlesenf und Hausbrot 🍷

SCHWEIZER FLEISCH – AUS ÜBERZEUGUNG!

- 🍷 Bœuf Bourguignon im Weckglas 🚫🍷
- 🍷 Bacon Lollipop – Speck an Apfel-Honig-Chipotle Marinade am Spiess
- 🍷 Mini Cheese Burger – Weiderind, IP Suisse Raclette & Burger Sauce 🍷
- 🍷 Mini Chicken Burger – Drunken Pulled Chicken, Salat & Zwiebelconfit 🍷

VEGI & VEGAN

- 🍷 Polenta Taler mit saisonalem Gemüse mousse und Bergkäsechip
- 🍷 Hausgemachte Vegiwurst im Holzschindeli mit Holzkohlesenf 🥕🚫🍷
- 🍷 Geräuchertes Antipasti-Tatar 🚫 auf getoastetem Hausbrot
- 🍷 Greenywrap – Crêpesröllchen mit saisonalem Gemüse und Bio-Ricotta
- 🍷 Gartenerbsen-Minze-Mousse 🚫 auf Crostini
- 🍷 Mini Vegi Burger – Grillgemüse 🥕 & hausgemachtes Pesto 🍷
- 🍷 Saisonaler Food Save Salatvariation im Weckglas 🚫 mit Croûtons 🥕
- 🍷 Saisonaler Suppeshot im Weckglas (Wetterbedingt warm 🍷 oder kalt)

SÜSSE TRÄUME

- 🌿 Greeny's Lieblings Chocolate Chip Cookies 🥕
- 🌿 Emmentaler Süessmoscht Cremä auf Kambly Bretzeli
- 🌿 Bananen-Schoggi-Würfel mit Bananen Schaum
- 🌿 Torta di Pane- mit Gin-Trocken-Früchte, Schoggi und Gin Mousse
- 🌿 Bio Ricotta Cheesecake mit saisonalem Früchte Topping
- 🌿 Wolke7 – Mini-Pancake mit Joghurtcreme und Beeren oder Kompott
- 🌿 Saisonaler Früchte-Crumble-Würfel 🚫
- 🌿 Gugelhöpfl Trilogie – Schoggi-, Rüepli- und Nuss- Gugelhöpfl Pinnwand

DRINKS

- 🌿 Greeny's hausgemachter Eistee- mit Schweizer Most gesüsst
- 🌿 Infused Water – Wasser mit saisonalen Früchten & Kräutern
- 🌿 Bio Fairtrade Kaffee & Espresso
- 🌿 Passender Schweizer Wein oder Bier

Weitere Getränke sowie passende Gläser oder Geschirr offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage!

APÉRO DELIVERY

Mindestbestellwert 500.-

Keinen Platz für den Foodtruck?

Sparen Sie sich die Kosten für die Foodtruck Pauschale und das Personal

Wir liefern Ihnen das gesamte Apéro- Riche- Angebot auf Platten und in Weckgläsern angerichtet, unkompliziert ins Geschäft, nach Hause oder wo auch immer Ihr Anlass stattfindet.

Wir übergeben Ihnen persönlich die Kühl- bzw. Wärmeboxen und instruieren Sie.

Sie können Ihren Anlass ungestört geniessen und zeitlich unabhängig Ihren Apéro dann servieren, wann Sie möchten und so den Event kulinarisch untermalen.

Danach holen wir die Platten und Gläser wieder bei Ihnen zum vereinbarten Zeitpunkt ab.

GLOSSAR

ZUFÄLLIG VEGAN

Alle Gerichte mit dem  Symbol sind von Natur aus bereits vegan.
(Fast) alle anderen vegetarischen Gerichte können auf Wunsch auch rein pflanzlich für Sie zubereitet werden.

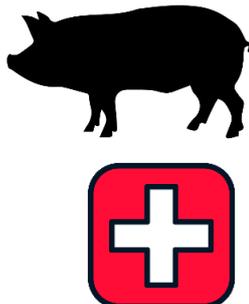
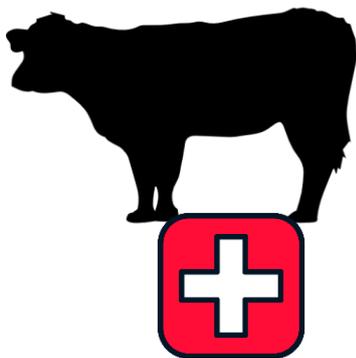
GLUTENFREI

Alle Gerichte mit dem  Symbol sind von der Rezeptur her bereits glutenfrei.
Damit wir aber auf Nummer Sicher gehen können und möglichst auch alle Kontaminationen usw. ausschliessen können, melden Sie sich im Vorfeld!

WARME AUSLIEFERUNG

Alle Gerichte mit dem  Symbol werden warm in einer beheizten Thermobox geliefert welche dann auch rasch gegessen werden sollten.
Aus Qualitätsgründen sind warme Häppchen nur bis 30. Min Lieferzeit von Birmensdorf ZH entfernt möglich.

FLEISCHHERKUNFT – NUR BESTES SCHWEIZER FLEISCH AUS ÜBERZEUGUNG!



ALLERGIEN & INTOLERANZEN

Für detaillierte Auskünfte zu den jeweiligen Speisen und deren Inhaltsstoffen, stehen wir Ihnen im Vorfeld gerne per Mail zur Verfügung und vor Ort mit unserem Diätkoch Mario Mäusli