

FIRE BITES

*Stehempfang oder Apéro.
Die Häppchen kommen
direkt vom Feuer.*



AB CHF 40 PRO PERSON

Aufbaupauschale von CHF
400

Ab 20 Gästen

UNSERE OPTIONEN

Stehempfang, Häppchen vom Feuer. Zwei fertige Auswahlen, oder deine eigene aus 30.

01 THE ARGENTINE PICADA

CHF 65 PRO PERSON

Choripán, Entraña, Mollejas, Tira de Asado und ein Kürbisfondue zum Anfang.

02 VON ALLEM ETWAS

CHF 70 PRO PERSON

Entraña-Taco, Lachs auf Rösti, gegrillte Tomme, Rinderbacke und eine Whisky-Garnele.

NACH DEINEM GESCHMACK

STELL DEINE AUSWAHL ZUSAMMEN

30 Häppchen zur Wahl. 4 bis 7 pro Person.

[ZUSAMMENSTELLEN →](#)

Jedes Häppchen kann getauscht, angepasst oder für dich erfunden werden.

IMMER INBEGRIFFEN

- Die Feuerküche vor Ort
- Vorbereitung und Kochen
- Wir räumen alles wieder ab
- Anfahrt im ganzen Wallis

WAS EIN HÄPPCHEN KOSTET

Pro Person. Ab vier.

●	ESSENTIAL Die für jeden Tag.	CHF 10 PRO PERSON UND HÄPPCHEN
●●	PREMIUM Mehr Arbeit, bessere Stücke.	CHF 15 PRO PERSON UND HÄPPCHEN
●●●	SIGNATURE Die Schaustücke.	CHF 18 PRO PERSON UND HÄPPCHEN

DESSERT

Fire S'mores <i>Über der Glut geröstet. Jeder baut sich seines selbst.</i>	CHF 10
Flambierte Banane <i>In Rum flambiert, geviertelt, Dulce-de-leche-Schaum.</i>	CHF 9
Gebrannter Basken-Cheesecake <i>Ein Würfel, Zucker mit dem Brenner gebrannt.</i>	CHF 8
Rotweinbirne und Gorgonzola <i>In Rotwein und Zimt pochiert, dann gegrillt.</i>	CHF 8

Extra. Nicht in den Häppchen enthalten.





ESSENTIAL

Chicken Satay

Spiess aus Oberschenkel in Satay-Sauce, Erdnüsse und Koriander.

Zerdrückte Kartoffel, knusprig

Zerdrückt und knusprig gebraten, Meerrettichcreme, Forellenkaviar.

Entraña auf knuspriger Kartoffel

Eine dicke Scheibe Kronfleisch obendrauf, Chimichurri.

Fladenbrot vom Feuer ▾

Teig direkt auf dem Rost gegrillt, Ricotta, Honig und Thymian.

Gegrillte Aprikose ▾

Auf Crostini mit Mascarpone, Honig und Pistazie.

Gegrillte Tomme ▾

Auf der Plancha knusprig, auf Crostini mit gerösteter Birne und Honig.

Mini-Choripán

Eine halbe Chorizo aufgeklappt in gerösteter Pita, eingelegte Zwiebel.

Morcilla-Toast

Gegrillte Blutwurst auf Sauerteig, auf Zwiebel-Soubise.

Geräucherter Blumenkohl ▾

Ein Röschen über dem Feuer geräuchert, auf Hummus mit Paprika.

Gefüllte Padrón-Paprika ▾

Mit Ziegenkäse gefüllt, auf der Plancha blasig gebraten.

CHF 10 PRO PERSON UND HÄPPCHEN

Aufbaupauschale von CHF
400
Ab 20 Gästen



PREMIUM



Geschmorte Rinderbacke auf knuspriger Polenta

Im eigenen Saft geschmort und glasiert, eingelegte Zwiebel.

Gegrillter Radicchio ▾

Das gegrillte Blatt ist der Löffel. Stracciatella und Walnuss-Crumble.

Colombo-Hähnchen-Tostada

Knusprige Mini-Tortilla, würziges Hähnchen, Meerrettichcreme, Limette.

Entraña-Taco

Warme Mini-Tortilla, geräucherte Aubergine, Chimichurri.

Gegrillter Lachs auf Rösti

Auf den Punkt gegrillt, Meerrettichcreme und Dill.

Pilz-Raclette-Slider ▾

Pilz in Knoblauchbutter, Raclette darüber geschmolzen, Mini-Brioche.

Porchetta-Slider

Hausgemacht mit Rosmarin und Knoblauch, auf dem Grill knusprig.

Pulled-Bondiola-Slider

Schweinenacken lange gegart und gezupft, Krautsalat, geräucherte Aioli.

Kürbisfondue im Glas ▾

Moitié-moitié mit gebratenem Kürbis, Brot am Spiess zum Tunken.

Short-Rib-Fladenbrot

Lange gegart und gezupft, auf gegrillter Pita mit eingelegter Zwiebel.

CHF 15 PRO PERSON UND HÄPPCHEN

Aufbaupauschale von CHF

400

Ab 20 Gästen



SIGNATURE



Empanadas

Toast mit Mark und Tatar

Mark geröstet und auf gebranntem Sauerteig verstrichen.

Empanada mit karamellisierter Zwiebel und Käse ▾

Klein, von Hand gefaltet. Braucht einen Ofen vor Ort.

Gegrillter Oktopus

Auf geräucherter Aubergine mit Rauchpaprika und Zitrone.

Knusprige Mollejas auf Rösti

Auf dem Grill knusprig, Meerrettichcreme und Petersilie.

Crostini mit Zwiebel aus der Glut ▾

Zwiebel in der Glut geröstet, Blauschimmelkäse darüber geschmolzen.

Empanada vom handgeschnittenen Rind

Rind von Hand geschnitten, nicht faschiert. Braucht einen Ofen vor Ort.

Pilz-«Escargot» ▾

Mit Knoblauch-Miso-Butter gefüllt, mit Brie überbacken.

Austernpilze provenzalisch auf knuspriger Polenta ▾

In Knoblauchbutter angebraten, auf Zwiebel-Soubise.

Tira de Asado

Ein Würfel lange gegart und knusprig angebraten, auf Soubise.

Whisky-flambierte Garnele

Wildgarnele, vor dir flambiert, auf Toast.

CHF 18 PRO PERSON UND HÄPPCHEN

Aufbaupauschale von CHF
400
Ab 20 Gästen

DAZU, WAS DER ABEND BRAUCHT

Eigene Servicekräfte

BEI FIRE BITES PFLICHT

Sommelier *Am Abend an deinem Tisch*

Barservice

Live-Musik

Ambiente und Dekoration

Weinbegleitung *Passend zu deinem Menü ausgesucht*

CHF 100 PRO FLASCHE

BUCHUNG

- Verfügbarkeit und Preis innerhalb von 24 Stunden
- 50 % bei der Bestätigung, der Rest nach dem Anlass in Rechnung gestellt
- Die Anzahl wird 48 Stunden vorher bestätigt
- Wenn du absagst, wird die Anzahlung nicht zurückerstattet, aber du kannst sie für ein anderes Datum nutzen

AUFBAUPAUSCHALE VON CHF 400

Ab 20 Gästen

SO LÄUFT ES AB



BRING DAS FEUER ZU DEINEM NÄCHSTEN ANLASS.

JETZT BUCHEN →

hello@pizcaexperience.ch

[+41 78 442 27 77](tel:+41784422777)

[WhatsApp](#)

[@pizcaexperience](#)

Francisco Heinz Novara · Pizca Fire Based Catering

VERBIER, SCHWEIZ

PIZCAEXPERIENCE.CH · HELLO@PIZCAEXPERIENCE.CH · +41 78 442 27 77