



PAUSENBUFFET UND STEHLUNCH

Kreative Pausen mit kulinarischer Begleitung



Kaffeepausen

Effizientes Arbeiten bedingt eine gesunde, leichte und dennoch kräftige Ernährung. Wir möchten deshalb die Pausen gleichzeitig lecker, abwechslungsreich und hochwertig gestalten. Sie können nach Ihren Vorlieben wählen.

WELCOME (in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)

à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, Orangensaft, Gipfeli 7.- / Person

COFFEE ALL DAY (in allen Pauschalen inkludiert)

½ Tag à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte, Vitaminwasser 8.- / Person

EASY (in der Pauschale Economy inkludiert)

à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte, Vitaminwasser

vormittags: Gipfeli, Birchermüesli, Pumpnickel mit Frischkäse, Muffin 14.- / Person

nachmittags: Brioche mit Vanillecreme, Müesliriegel, Fruchtsalat 14.- / Person

POWER (in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)

à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte, Vitaminwasser

vormittags: Gipfeli, Birchermüesli, Pumpnickel mit Rauchlachs- & Frischkäse, zweierlei Muffins 18.- / Person

nachmittags: Brioche mit Vanillecreme, Quarkknödel mit Fruchtsauce, Müesliriegel, Fruchtsalat, Smoothie / Lassi 18.- / Person

Quick-Food für Seminare

Als "schnelle Stärkung" im Sitzungszimmer serviert, so können Sie ohne Unterbruch weiterarbeiten. Sie haben die Wahl: entweder als grosse Platten oder aber vortportionierte Teller pro Teilnehmer. Dazu können Sie gerne auch Ihren speziellen Getränkewunsch gegen einen Aufpreis bekannt geben .

BASIC 22.- / Person

Mini-Gipfel mit Chorizo, Cantadou und getrockneten Tomaten

Laugenbrötli mit Rauchlachstatar und Tatarsauce

Nussbrötli mit Brikkäse, Salatgurke und Senfbutter 🌿

Olivenbrötli mit Grillgemüse, Rucola und Basilikumpesto 🌿

MIDDLE 28.- / Person

Fladenbrot mit indischem Poulet-Curry

Bagel mit Rauchlachs, Meerrettich und Sprossen

Mehrkorn-Brot mit Salsiz, Gurke und Kräuter-Mayonnaise

Focaccia mit Rohschinken und Rucola

Focaccia mit Grillgemüse, Ei und Eisbergsalat 🌿

Baguette mit Pestobutter, Tomate und Büffelmozzarella 🌿

UPPER 35.- / Person

Mini-Kalbsburger mit BBQ-Sauce

Panierte Mini-Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

Gemischte Käse-Küchlein mit Spinat oder Speck 🌿

Hot-Dog mit Ketchup und Zwiebeln

Pizzarollen mit Rucola und Champignons 🌿

Frühlingsrolle mit Soja-Dip 🌿



Seminar-Stehlunch

ECONOMY (AB 30 PERSONEN)

45.- / Person

Ur-Karottensuppe mit Sauermilch und Kräuter-Croûtons 🌿

* * * * *

Saiblings-Tatar auf Belugalinsensalat mit confierten Datteltomaten

Grillgemüse-Terrine auf grillierter Focaccia 🌿 / Crêpe-Röllchen mit Bündnerfleisch und

Frischkäse / Apfel-Rettich-Salat 🌿 / Spinat-Blinis mit Skyr und gepickelten roten Zwiebeln 🌿

* * * * *

Zanderfilets im Champagnerteig / Truten-Geschnetzeltes an Grünpfeffersauce

Udon-Nudel mit asiatischem Gemüse 🌿 / Auberginen-Piccata mit Scamorza an

rassiger Tomatensauce 🌿 / Pilawreis, Lyoner-Kartoffeln und Zitronen-Blattspinat 🌿

* * * * *

Tonka-Panna Cotta mit Sauerkirschen / Tobleronemousse / Mini-Muffins

BUSINESS (AB 30 PERSONEN)

55.- / Person

Weisse Tomatensuppe mit Basilikumschaum 🌿

* * * * *

Hausgebeizter Lostello-Lachs auf Gurken-Spaghetti und Senfsaat / Cornet mit

Gemüse-Tatar und Eimousse 🌿 / Mini-Sandwich mit Pastrami, Zucchetti und Contadou

Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Rucola & Olivenöl / Kalbs-Tataki mit Hoisin-Dip

asiatischer Krautsalat an Ingwerdressing 🌿

* * * * *

Rindshuft-Streifen an Paprikarahmsauce / Lamm-Nierstück mit Olivenkruste an Marsalajus

Saiblings-Filet an Orangen-Kokossauce / Tomaten-, Mozzarellaravioli mit Salbeibutter 🌿

Empanadas gefüllt mit roten Bohnen an Cipotlesauce 🌿

Karotten, Blumenkohl, Saubohnen / Spätzli, Tagliatelle und Wildreis 🌿

* * * * *

Himbeeren-Trifle / Crema-Catalana / Fruchtsorbets / Petit Tartelette

FIRST (AB 30 PERSONEN)

65.- / Person

Steinpilz-Crèmesuppe mit Kräuterschaum 🌿

* * * * *

Blinis mit Rauchlachs & Meerrettich / kalte Frühlingsrolle mit Tofu und Gurke

Tuna Sashimi mit Glasnudelsalat / Vitello-Tonnato / Cornet-Trio mit Kalbs-, Rinds- &

Tomatentatar / Zucchetti- Ricotta-Muffin 🌿 / Ochsenherztomate mit Burrata 🌿

* * * * *

Rindsfilet-Würfel mit Balsamico-Glasur / Mini-Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren

Eden-Shrimps an roter Thaicurrysauce / Wolfsbarsch auf Artischocken-Tomatenragout

indischer Gemüse-Linsenstrudel 🌿 / Orrechiette an Basilikumpesto und Trevisano 🌿

Pfälzer-Rüebli, Broccoli & Kohlrabi 🌿 / Kartoffelkroketten, Polentataler & Camargueis 🌿

* * * * *

Kaffee-Mousse / Beeren-Pavlova / Fruchtsorbets / Petit Cheesecake