

SEMINARANGEBOT

Essen & Trinken

Kaffeepauschale Krone ganzer Tag/ ab 10 Personen

Willkommenskaffee Nespresso/ Gipfeli/ Früchte/ Brainfoodcorner p.P. 98.00
Kaffeepause Vormittag:
Kleine Sandwiches verschieden belegt/ Kaffee Nespresso/
Früchte/ Orangensaft/ Mineral Wasser/ Brainfoodcorner
3 Gang Mittags Auswahl Menü
Kaffeepause Nachmittag:
Patisserie/ Kaffee Nespresso/ Früchte/
Orangensaft/ Mineral Wasser/ Brainfoodcorner

Standard Equipment inkl. Beamer
Raummiete
Mineral Wasser im Raum

Kaffeepauschale Krone halber Tag Vormittag/ ab 10 Personen

Willkommenskaffee Nespresso/ Gipfeli/ Früchte/ Brainfoodcorner p.P. 79.00
Kaffeepause Vormittag:
Kleine Sandwiches verschieden belegt/Kaffee Nespresso/
Früchte/ Orangensaft/ Mineral Wasser/ Brainfoodcorner
3 Gang Mittags Auswahl Menü

Standard Equipment inkl. Beamer
Mineral Wasser im Raum

Kaffeepauschale Krone halber Tag Nachmittag/ ab 10 Personen

3 Gang Mittags Auswahl Menü p.P. 79.00
Kaffeepause Nachmittag:
Patisserie/ Kaffee Nespresso/ Früchte/
Orangensaft/ Mineral Wasser/ Brainfoodcorner

Standard Equipment inkl. Beamer
Raummiete
Mineral Wasser im Raum

Kaffeepausen einzeln

Begrüßung Nespresso Kaffee morgens/ Tee/ Gipfeli p.P. 12.50

Kaffeepause Nespresso morgens/ Tee/ Gipfeli/
Orangensaft/Mineral Wasser/ Früchte/ Brainfoodcorner p.P. 16.50

Kaffeepause Nespresso nachmittags /Tee/ Gebäck/
Orangensaft/ Früchte/ Brainfoodcorner p.P. 16.50

Ergänzungen Kaffeepausen

Süssgebäck, Plunder etc. p.Stk. 4.50

Sandwichs & Canapés

Canapè, assortiert, Thon, Ei, Lachs, Schinken, Salami p.Stk. 5.50


Baguette assortiert, Thon, Ei, Lachs, Schinken, Salami p.Stk. 8.00

Lunchbuffet «Swiss» ab 20 Personen

p.P. 49.00

Salatbuffet mit Kabissalat, Rüeblisalat, Wurst-Käsesalat, Hörnlisalat, Grüner Salat, Brotauswahl, Bündner Gerstensuppe

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti, Saisongemüse

Spinatstrudel, Kräuterquarksauce 

Caramelköpfl, Meringues mit Rahm, Bündner Nusstorte

Lunchbuffet «Vegan» ab 20 Personen

p.P. 55.00

Gemüsetagessuppe

Antipasti Auberginen, Zucchetti,

Marinierte Oliven

Grüner Salat, Kichererbsen Salat, Maissalat

griechischer Salat, Gurkensalat

Hummus mit Fladenbrot

Thai Curry mit Linsen / Kichererbsen / Gemüse

Quorn / Tofu / Quinoa

Basmati Reis

Kartoffeln mit Sesam, Olivenöl und Rosmarin aus dem Ofen

Ofen-Gemüse / Gerösteter Blumenkohl / Rosmarin-Sellerie Schnitzel

Folienkartoffeln mit Tsatsiki

Spinatstrudel / Süsskartoffelstrudel

Caramelcreme / Schokoladencreme

Schokoladenkuchen

Blechkuchen

Verschiedene Patisserie

Kalte Platten

Käseplatte garniert p.P. 14.50

Fleischplatte garniert p.P. 16.50

Unsere Apéros

	Preis pro Stück
FLEISCH	4.50
Tatar vom Rind auf Toast.	4.50
Rohschinken mit Melone	
SUPPEN	5.00
Tagessuppe	
GEBÄCK & NÜSSE	3.00
Mini Schinkelgipfli	3.00
Mini Käsküchlein	4.50
Bao Buns gefüllt mit Gemüse	3.50
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch) mit Sweet Chili Sauce	5.00
Mini-Muffins, salzig (verschiedene Sorten)	5.00
Zwiebelringe im Bierteig	5.00
Mini Cheeseburger	4.00
Macrons salzig Tomate-Basilikum	
Aromatisierte Mandeln mit Rosmarin (ca. 80g)	7.00
Marinierte Oliven (ca. 80g)	7.50
Kartoffelchips Nature/ Paprika	5.00
Grissini	2.00
Hüttenkäse mit Grissini	4.00
Hummus	4.00
Parmesanbröckli	7.00
Grissini, Oliven, getrocknete Tomaten und Parmesan	8.00
Chips & Salzgebäck	
Blätterteig divers	
1 Glas Prosecco/ Weisswein	
1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser	15.00

Apero Riche

Preis nach Aufwand

Wird individuell für den Anlass besprochen

Warme Ergänzungen

Pouletspiess	8.00
Crevettenspiess	8.00
Mini-Quiche	4.00
Mini Frühlingsrollen (2)	4.00

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz und verzichten auf Flugfrüchte