



# Kreative Pausen mit kulinarischer Begleitung

Pausenbuffet & Stehlunch



## 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.

<b>Welcome</b> (in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)		
à discrétion:	Kaffee/Esspresso, verschiedene Teesorten, Orangensaft, knusprige Gipfeli und salziges/süßes Überraschungs-Gebäck	8.- / Person
<b>Coffee all day</b> (in allen Pauschalen inkludiert)		
½ Tag à discrétion:	Kaffee/Esspresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte	10.- / Person
<b>Easy</b> (in der Pauschale Economy inkludiert)		
à discrétion:	Kaffee/Esspresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte	
vormittags:	Belegte Fingersandwiches, Bio-Birchermüesli, Früchtekorb	14.- / Person
nachmittags:	Donuts, ofenfrische Chäs-Chüechli, saisonaler Fruchtsalat	14.- / Person
<b>Power</b> (in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)		
à discrétion:	Kaffee/Esspresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte	
vormittags:	Belegte Fingersandwiches, Bio-Birchermüesli, Kokos-Chiapudding, Früchtekorb	18.- / Person
nachmittags:	Donuts, Streuselkuchen, ofenfrische Chäs-Chüechli, saisonaler Fruchtsalat	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 vorportionierte Teller pro Teilnehmer. Dazu können Sie gerne auch Ihren speziellen Getränkewunsch gegen einen Aufpreis bekannt geben.

<b>Basic</b>		22.- / Person
Steinofen-Brötli mit Chorizo, Cantadou und getrockneten Tomaten		
Mini-Gipfeli mit Brikäse, Salatgurke und Senfbutter 		
Steinofen Brötli mit Rauchlachs und Sauerrahm Dip		
Oliven Brötli mit Hummus, Grillgemüse und Rucola 		
<b>Middle</b>		30.- / Person
Mini-Gipfel mit Pastrami, Gruyère Käse & Trüffel Mayonnaise		
Steinofen Brötli mit Rauchlachs, Meerrettich und Sprossen		
Oliven Brötli mit Salsiz, Gurke und Kräuter-Mayonnaise		
Focaccia mit Rohschinken, Essiggurke & Pommery Senf		
Focaccia mit Hummus, Grillgemüse und Rucola 		
Baguette mit Basilikum Pesto, Tomate und Büffelmozzarella 		
<b>Upper</b>		35.- / Person
Mini-Clubsandwich		
Panierte Mini-Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren		
Knusprige Kartoffel Rösti mit Rauchlachs		
Ofenfrische Speck-Käse Küchlein		
Knusprige Empanadas mit Linse & Curry 		
Frühlingsrolle mit Soja-Dip 		

## Seminar-Stehlunch (AB 30 PERSONEN)

<i>Economy</i>	<i>Power</i>	<i>First</i>
Karotten-Velouté mit Ingwer und Gemüse Dim Sum	Erbsenschaumsuppe mit Minze und rauchiges Paprika-Chutney verfeinert	Champagner-Birnencreme mit Auberginen-Chutney
****	****	****
Marktfrische Blattsalate griechischer Salat Rübeli-Orangensalat zweierlei Dressings, geröstete Kerne Brot-Croûtons & ofenfrische Brötli	Marktfrische Blattsalate gemischte Antipasti-Platte Roastbeef an Remouladensauce zweierlei Dressing, geröstete Kerne Brot- Croûtons & ofenfrische Brötli	Marktfrische Blattsalate Limmattaler Rohschinken & Melone Büffel Mozzarella mit Sauerrahm Tuna Sashimi an Sesam-Aioli zweierlei Dressing, geröstete Kerne Brot-Croûtons & ofenfrische Brötli
****	****	****
Gehacktes mit Hörnli exklusive Kalbfleischbolognese Röstzwiebeln, Apfelmus & Reibkäse	Kalbs-Picatta, an rezenter Tomatensauce Egli-Filets im Champagnerteig, mit Sauce-Tatar	Mini-Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren Rindshuft-Streifen, an Paprikarahmsauce Norwegisches Lachsfilet, an Safranschaum
Black-Tiger Crevetten, an grüner Curry-Kokossauce	Ravioli Jardiniere, gefüllt mit Spinat & Ricotta & an sämiger Trüffelsauce	Kartoffel Gnocchi, an Salbeibutter & verfeinert mit geraffeltem Scamorza
Huus-Cannelloni, gefüllt mit mediterranem Gemüse, an cremiger Weisswein-Sauce	Karotten-Duett & grüne Bohnen Ofenkartoffel & Polenta-Gnocchi	Ratatouille-Gemüse & Broccoli Kartoffelkroketten & Spätzli
Zitronen-Blattspinat & Blumenkohl Schweizer Hörnli & Salzkartoffeln		
****	****	****
Weisses Kaffeemousse luftige Vanille-Windbeutel	Saftiger Schokoladenkuchen Hausgemachtes Tiramisu	Luftige Mousse au Chocolat Petit Cheesecake Schweizer Käsebrett
40.- / Person	55.- / Person	65.- / Person

\* Die angegebenen Menüs dienen als Beispiele. Unser Küchenchef erstellt gerne individuelle, saisonal angepasste Menüs, die auf Ihre speziellen Wünsche abgestimmt werden.