

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.

Welcome	(in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)	
à discrétion:	Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, Orangensaft, knusprige Gipfeli	8.- / Person

Coffee all day	(in allen Pauschalen inkludiert)	
½ Tag à discrétion:	Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte	10.- / Person

Easy	(in der Pauschale Economy inkludiert)	
à discrétion:	Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte	
vormittags:	ausgewählte Köstlichkeiten für eine genussvolle Pause	14.- / Person
nachmittags:	eine kleine Auswahl süsser und herzhafter Leckerbissen	14.- / Person

Power	(in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)	
à discrétion:	Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte	
vormittags:	eine abwechslungsreiche, reichhaltige Auswahl für die Extraportion Energie zwischen-durch	18.- / Person
nachmittags:	eine grosszügige Auswahl süsser und herzhafter Köstlichkeiten	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.

Basic — 22.- / Person

Steinofen-Brötli mit Chorizo, Cantadou und getrockneten Tomaten
Mini-Gipfeli mit Briekäse, Salatgurke und Senfbutter
Steinofen Brötli mit Rauchlachs und Sauerrahm Dip
Oliven Brötli mit Hummus, Grillgemüse und Rucola

Middle — 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

Upper — 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)

Economy	Power	First
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 Black-Tiger Crevetten, an grüner Curry-Kokossauce Huus-Cannelloni, gefüllt mit mediterranem Gemüse, an cremiger Weisswein-Sauce Zitronen-Blattspinat & Blumenkohl Schweizer Hörnli & Salzkartoffeln	Kalbs-Picatta, an rezenter Tomatensauce Egli-Filets im Champagnerteig, mit Sauce-Tatar Ravioli Jardiniere, gefüllt mit Spinat & Ricotta & an sämiger Trüffelsauce Karotten-Duett & grüne Bohnen Ofenkartoffel & Polenta-Gnocchi	Mini-Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren Rindshuft-Streifen, an Paprikarahmsauce Norwegisches Lachsfilet, an Safranschaum Kartoffel Gnocchi, an Salbeibutter & verfeinert mit geraffeltem Scamorza Ratatouille-Gemüse & Broccoli Kartoffelkroketten & Spätzli
****	****	****
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.