

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, knusprige Gipfeli 8.- / Person

### COFFEE ALL DAY (in allen Pauschalen inkludiert)

½ Tag à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte, Vitaminwasser 10.- / Person

### EASY (in der Pauschale Economy inkludiert)

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

vormittags: gefüllte Croissants, Birchermüesli Grossmutter Art, zweierlei Joghurts 14.- / Person

nachmittags: Donuts, ofenfrische Chäs-Chüechli, saisonaler Fruchtsalat 14.- / Person

### POWER (in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)

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

vormittags: knusprige Gipfeli, Birchermüesli Grossmutter Art, zweierlei Joghurts, Früchtekorb 18.- / Person

nachmittags: Donuts, Petit Fours, 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 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 Brikäse, Salatgurke und Senfbutter 

Steinofenbrötli mit Rauchlachs und Sauerrahm Dip

Olivenbrötli mit Hummus, Grillgemüse und Rucola 

### MIDDLE 30.- / Person

Mini-Gipfel mit Pastrami, Gruyère Käse & Trüffel Mayonnaise

Steinofenbrötli mit Rauchlachs, Meerrettich und Sprossen

Olivenbrötli mit Salsiz, Gurke und Kräuter-Mayonnaise

Focaccia mit Rohschinken, Essiggurke & Pommery Senf

Focaccia mit Hummus, Grillgemüse und Rucola 

Baguette mit Basilikumpesto, Tomate und Büffelmozzarella 

### UPPER 35.- / Person

Mini-Kalbsburger mit BBQ-Sauce

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

### ECONOMY (AB 30 PERSONEN)

40.- / Person

Karotten-Velouté mit Ingwer und Gemüse Dim Sum 

\* \* \* \* \*

Marktfrische Blattsalate (3 Sorten) | griechischer Salat | Rübeli-Orangensalat | italienisches Dressing, französisches Dressing | geröstete Kernen & Brot-Croûtons | ofenfrische Brötli

\* \* \* \* \*

Ghackets mit Hörnli | exklusive Kalbfleischbolognese | Röstzwiebeln | Apfelmus | Reibkäse  
Black-Tiger Crevetten | pochiert | an grüner Curry-Kokossauce

Huus-Cannelloni | gefüllt mit mediterranem Gemüse | an cremiger Weisswein-Sauce 

Zitronen-Blattspinat | Blumenkohl mit Pesto-Butterbrösel | Schweizer Hörnli | Kräuter-Salzkartoffeln

\* \* \* \* \*

Weißes Kaffeemousse | luftige Vanille-Windbeutel

### POWER (AB 30 PERSONEN)

55.- / Person

Erbsenschaumsuppe mit Minze und rauchiges Paprika-Chutney verfeinert 

\* \* \* \* \*

Marktfrische Blattsalate (3 Sorten) | gemischte Antipasti-Platte  
Roastbeef an Remouladensauce | italienisches Dressing & französisches Dressing  
Kerne & Brot-Croûtons | ofenfrische Brötli

\* \* \* \* \*

Kalbs-Picatta | kurz gebraten | an rezenter Tomatensauce  
Egli-Filets im Champagnerteig | knusprig und goldbraun frittiert | Sauce-Tatar  
Ravioli Jardiniere | gefüllt mit Spinat & Ricotta | an sämiger Trüffelsauce 

\* \* \* \* \*

Saftiger Schokoladenkuchen | Hausgemachtes Tiramisu | Magnum Mini-Classic

### FIRST (AB 30 PERSONEN)

65.- / Person

Champagner-Birnencreme mit Auberginen-Chutney 

\* \* \* \* \*

Gemischte Blattsalate | Rucola | Eisbergsalat | Limmattaler Rohschinken & Melone  
Büffel Mozzarella mit Sauerrahm & Feige | Tuna Sashimi an Sesam-Aioli  
italienisches Dressing, französisches Kräuterdressing | geröstete Kerne & Brot-Croutons

\* \* \* \* \*

Mini Kalbsschnitzel „Wiener Art“ | paniert, goldbraun gebraten | Preiselbeeren  
Rindshuft-Streifen | ganz kurz gebraten | an sämiger Paprikarahmsauce  
Norwegisches Lachsfilet | auf der Haut gebraten | fruchtiger Safranschaum  
Kartoffel Gnocchi | an brauner Salbeibutter | verfeinert mit geraffeltem Scamorza 

\* \* \* \* \*

Luftige Mousse au Chocolat | Petit Cheesecake | Schweizer Käsebrett