

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