



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 discréption:

Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, Orangensaft,
knusprige Gipfeli und salziges/süßes Überraschungs-Gebäck

8.- / Person

Coffee all day

(in allen Pauschalen inkludiert)

½ Tag à discréption:

Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte

10.- / Person

Easy

(in der Pauschale Economy inkludiert)

à discréption:

Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte

14.- / Person

vormittags:

Pumpernickel Canapés, Bio-Bircher Müesli, Früchtekorb

nachmittags:

Donuts, Pannacotta mit Waldbeeren, saisonaler Fruchtsalat

14.- / Person

Power

(in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)

à discréption:

Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte

18.- / Person

vormittags:

Pumpernickel Canapés, Bio-Bircher Müesli, Kokos-Chiapudding, Früchtekorb

nachmittags:

Donuts, Streuselkuchen, Pannacotta mit Waldbeeren, 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.

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 Kächlein

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