



# 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 und salziges/süßes Überraschungs-Gebäck 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: Pumpernickel Canapés, Bio-Birchermüesli, Früchtekorb 14.- / Person  
nachmittags: Donuts, Pannacotta mit Waldbeeren, saisonaler Fruchtsalat 14.- / Person

### Power

(in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)



à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte  
vormittags: Pumpernickel Canapés, Bio-Birchermüesli, Kokos-Chiapudding, Früchtekorb 18.- / Person  
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 Brikäse, 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)

<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 zweiterlei Dressings, geröstete Kerne Brot-Croûtons & ofenfrische Brötli	Marktfrische Blattsalate gemischte Antipasti-Platte Roastbeef an Remouladensauce zweiterlei Dressing, geröstete Kerne Croûtons & ofenfrische Brötli	Marktfrische Blattsalate Limmattaler Rohschinken & Melone Büffel Mozzarella mit Sauerrahm Tuna Sashimi an Sesam-Aioli zweiterlei 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 geraffelem 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.