



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, Gipfeli 7.- / Person

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

½ Tag à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte, Vitaminwasser 8.- / Person

### **EASY** (in der Pauschale Economy inkludiert)

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

vormittags: Gipfeli, Birchermüesli, Blini mit Frischkäse, Muffin 14.- / Person

nachmittags: Brioche mit Vanillecreme, Müesliriegel, Fruchtsalat 14.- / Person

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

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

vormittags: Gipfeli, Birchermüesli, Mini Quiche-Lorraine, zweierlei Muffins 18.- / Person

nachmittags: Brioche mit Vanillecreme, Quarkknödel mit Fruchtsauce, Müesliriegel, Fruchtsalat, Smoothie / Lassi 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 Rauchlachs und Tatarsauce

Mehrkornbrötli mit Brikäse, Salatgurke und Senfbutter

Steinofenbrötli mit Grillgemüse, Rucola und Basilikumpesto

### **MIDDLE** 28.- / Person

Wraps mit Pouletbrust, Apfel und Currymarinade

Wraps mit Rauchlachs, Meerrettich und grünem Spargel

Mehrkorn-Brot mit Salsiz, Gurke und Kräuter-Mayonnaise

Focaccia mit Rohschinken und Rucola

Focaccia mit Grillgemüse, Ei und Wildkräutersalat

Focaccia mit Basilikumpesto, Tomate und Büffelmozzarella

### **UPPER** 35.- / Person

Mini-Rindsburger mit BBQ-Sauce

Panierte Mini-Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

Gemischte Käse-Küchlein mit Spinat oder Speck

Getrübelftes Risotto, grüner Spargel

Yakitori-Spiesse mit Erdnussauce

Frühlingsrolle mit Soja-Dip



# Seminar-Stehlunch

## **ECONOMY** (ab 30 Personen)

45.- / Person

Karotten-Ingwersuppe mit Kräuter-Croûtons 🌿

\* \* \* \* \*

Lachs-Tatar auf Belugalinsensalat mit confierten Datteltomaten

Grilliertes Gemüse auf Rosmarin Focaccia 🌿 / Crêpe-Röllchen mit Bündnerfleisch und

Frischkäse / Apfel-Rettich-Salat 🌿 / Blinis mit Hüttenkäse und

Gepickelten roten Zwiebeln 🌿

\* \* \* \* \*

Zanderfilets im Champagnerteig / Truten-Geschnetzeltes an Grünpfeffersauce

Udon-Nudel mit asiatischem Gemüse 🌿 / Auberginen-Piccata mit Scamorza an

rassiger Tomatensauce 🌿 / Pilawreis, Lyoner-Kartoffeln und Zitronen-Blattspinat 🌿

\* \* \* \* \*

Vanille Panna-Cotta mit Himbeeren / Mandel-Grand-Marnier-Schnitte / Mini-Muffins

## **BUSINESS** (ab 30 Personen)

55.- / Person

Weisse Tomatensuppe mit Basilikum & Ricotta-Ravioli 🌿

\* \* \* \* \*

Hausgebeizter Lostello-Lachs auf Gurken-Spaghetti und Senfsaat / Cornet mit

Gemüse-Tatar und Tandooricreme 🌿 / Mini-Sandwich mit Pastrami, Zucchetti und

Contadou / Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Rucola & Olivenöl / Kalbs-Tataki mit Hoisin-Dip

asiatischer Krautsalat an Ingwerdressing 🌿

\* \* \* \* \*

Rindshuft-Streifen an Paprikarahmsauce / Lamm-Nierstück mit Olivenkruste an Marsalajus

Saiblings-Filet an Miso Beurre Blanc / Tomaten-, Mozzarellaravioli mit Salbeibutter 🌿

Empanadas gefüllt mit roten Bohnen an Cipotlesauce 🌿

Karotten, Blumenkohl, Saubohnen / Spätzli, Tagliatelle und schwarzem Reis 🌿

\* \* \* \* \*

Passionsfrucht Schnitte / Schokoküchlein / Fruchtsorbets / bunte Maccarons

## **FIRST** (ab 30 Personen)

65.- / Person

Steinpilz-Crèmesuppe mit Wurzelgemüse und Kräutern 🌿

\* \* \* \* \*

Blinis mit Rauchlachs & Meerrettich / kalte Frühlingsrolle mit Tofu und Gurke 🌿

Tuna Sashimi mit Glasnudelsalat / Vitello-Tonnato / Cornet-Trio mit Kalbs-, Rinds- &

Tomatentatar / Kartoffelpraline mit Trüffel 🌿 / Rispentomate mit Burrata 🌿

\* \* \* \* \*

Rindsfilet-Würfel mit Balsamico-Glasur / Mini-Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren

Eden-Shrimps an roter Thaicurrysauce / Wolfsbarsch auf Artischocken-Tomatenragout

asiatischer Gemüse-Linsenstrudel 🌿 / Orrechiette an Basilikumpesto und Trevisano 🌿

Pfälzer-Rüebl, Broccoli & Kohlrabi 🌿 / Kartoffelkroketten, Polentataler & Duftreis 🌿

\* \* \* \* \*

Kaffee-Mousse / Beeren-Pavlova / Fruchtsorbets / Petit Cheesecake