



PAUSENBUFFET UND STEHLUNCH

Kreative Pausen mit kulinarischer Begleitung

STEHLUNCH 1

45.- / Person

Zürcher Riesling-Cappuccino mit Kerbel 🌿

Schottisches Lachstatar auf Quinoa-Petersiliensalat / Kräuter-Focaccia mit Rucola & Brie 🌿 / Olivenbrötchen mit Bündnerfleisch & Greyerzer / Griechischer Salat 🌿
Cornet-Duo gefüllt mit Tomaten-Tatar und Frischkäse 🌿

Frittierte Egli-Knusperli mit Wasabi-Dip / Schweizer Poularden-Ragout an Pilzrahmsauce
Randen-Ingwerküchlein mit Joghurtdip 🌿 / grünes Thai-Gemüsecurry 🌿 / Pizza-Rolle mit Rucola, Trockentomaten und Oliven 🌿 / Karottenblumen, Basmatireis & Spätzli 🌿

Vanille-Panna Cotta mit Mangosauce / Schokoladenmousse / Mini-Muffins

STEHLUNCH 2

50.- / Person

Curry-Bananen-Kokoscrème 🌿

Asiatischer Gemüsesalat mit geräucherter Ente / Cornet mit Avocado und Eimousse 🌿
Canapé mit Rauchlachs, Schinken und Mozzarella / Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Rucola & Olivenöl / Auberginenröllchen mit Frischkäse 🌿 / Gemüsesalate an Ingwerdressing 🌿

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce / Rindshuftstreifen an Café de Paris-Sauce / Lachsmedaillon im Mohnmantel an Ahornsirup-Limonensauce / Steinpilz-Sacchotti mit Proseccosauce 🌿 / Tomaten-Mozzarella-Quiche 🌿 / Zucchetti, Blumenkohl und Mini-Mais 🌿
Rosmarin-Bratkartoffeln, Hörnli und Wildreis 🌿

Waldbeeren-Tiramisù / Crema Catalana / Fruchtsorbets / Mini-Muffins

STEHLUNCH 3

60.- / Person

Steinpilz-Crèmesuppe mit Kräuterschaum 🌿

Brioche mit Rauchlachs & Meerrettich / Canapé mit Roastbeef bzw. Ei 🌿 / Tuna Sashimi mit Glasnudelsalat / Vitello Tonnato / Cornet-Trio mit Kalbs-, Rinds- & Tomatentatar / Bauerschinken-Dinkelmuffins / Caesar-Salat mit Parmesanhobel 🌿

Rindswürfel an rassisger Jack-Daniel's-Sauce / Mini-Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
Eden-Shrimps in roter Thaicurrysauce / gebratene Kabeljaumedallions auf Pastinake mit Weissweinschaum / Spinat-Chüechli 🌿 / Penne mit Tomaten & Rucola 🌿
Pfälzer-Rüebli, Broccoli & Kohlrabi 🌿 / Kartoffelkroketten, Gnocchi & Safranreis 🌿



Kaffee-Mousse / Schokoladen-Windbeutel / Fruchtsorbets / Macarons-Mix

SEMINAR-VERPFLEGUNG

Als "schnelle Stärkung" im Sitzungszimmer serviert, können Sie ohne Unterbruch weiterarbeiten. Sie haben die Wahl: entweder als grosse Platte für alle oder vorportionierte Teller pro Teilnehmer. Getränke sind ebenfalls möglich, jedoch nicht inbegriffen.

FAST WORKING LUNCH

23.- / Person

Sandwich mit Bündnerfleisch und Greyerzer
Focaccia mit Cantadou, Roastbeef & Rucola
Dreifarbige Finger-Clubsandwich mit Trutenschinken und Rauchspeck
Mehrkorn-Brot mit Pestocreame, Tomate & Mozzarella 
Bagel mit Ei und Schnittlauch 

RICH WORKING LUNCH

32.- / Person

Fladenbrot mit indischem Poulet-Curry
Bagel mit Rauchlachs, Meerrettich und Sprossen
Mini-Kalbsburger mit BBQ-Sauce
Mehrkorn-Brot mit Salsiz, Gurke und Kräuter-Mayonnaise
Focaccia mit Rohschinken und Rucola
Focaccia mit Avocado, Eimousse und Eisbergsalat 
Baguette mit Pesto, Tomate und Büffelmozzarella 

KAFFEPAUSEN

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.

MEDIUM PAUSE (in den Pauschalen Economy sowie Economy Plus inkludiert)

12.- / Person

Grundbuffet Kaffee, Espresso & grosse Sirocco-Teeauswahl, Orangensaft,
Vitaminwasser
am Vormittag + Gipfeli, Birchermüesli, Joghurt & Fruchtsalat
Nachmittags + Süssgebäck, Müesliriegel, Früchtekorb

BRAINPOWER PAUSE (in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)

18.- / Person

Grundbuffet Kaffee, Espresso & grosse Sirocco-Teeauswahl, Orangensaft,
Multivitaminensaft, Vitaminwasser und Haus-Ice Tea
am Vormittag + Gipfeli, Brötli, Birchermüesli, Joghurt & geschnittene Früchte,
Bagels mit Frischkäse & Rauchlachs, Bagels mit Tomaten-
Auberginen-Tatar
Nachmittags + Schokoladen-Mousse, Süssgebäck, Müesliriegel, Früchtesorbet,
Trockenfrüchte, Früchtekorb