

Verpflegungsmöglichkeiten

Tagespauschale Classic à CHF 115

Technik

Lederschreibunterlagen, Blöcke, Kugelschreiber und Mints
Beamer, Leinwand, Präsentermaus, Flipchart, WiFi

Kaffeepause am Vormittag

Kaffee, Espresso, Tee und Mineral
Orangensaft
Croissants und Früchtekorb

Mittagessen

Saisonales 2-Gang-Lunch-Menu oder Stehlunch
nach Angebot unseres Küchenchefs
Mineral, Kaffee, Espresso und Tee

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee, Espresso, Tee und Mineral
Mini-Pâtisserie und Salzgebäck
Früchtekorb

Tagespauschale Deluxe à CHF 135

Technik

Lederschreibunterlagen, Blöcke, Kugelschreiber und Mints
Beamer, Leinwand, Präsentermaus, Flipchart, WiFi

Kaffeepause am Vormittag

Kaffee, Espresso, Tee und Mineral
Frisch gepresster Orangensaft, Hausgemachter Eistee
Croissants, süsser Snack und Früchtekorb

Mittagessen

Saisonales 3-Gang-Lunch-Menu oder Stehlunch
nach Angebot unseres Küchenchefs
Mineral, Kaffee, Espresso und Tee

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee, Espresso, Tee und Mineral
Mini-Pâtisserie und Mini-Sandwiches
Früchtekorb

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen / Änderungen vorbehalten

Halbtagespauschale Classic à CHF 80

Technik

Lederschreibunterlagen, Blöcke, Kugelschreiber und Mints
Beamer, Leinwand, Präsentermäus, Flipchart, WiFi

Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag

Kaffee, Espresso, Tee und Mineral
Orangensaft
Croissants und Früchtekorb

Mittagessen

Saisonales 2-Gang-Lunch-Menu oder Stehlunch
nach Angebot unseres Küchenchefs
Mineral, Kaffee, Espresso und Tee

Apéro Léger à CHF 18

Prosecco
Auswahl an Hausweinen in Weiss, Rot oder Rosé
Mineral, Bier & frische Säfte
Chips & Nüssli

Halbtagespauschale Deluxe à CHF 95

Technik

Lederschreibunterlagen, Blöcke, Kugelschreiber und Mints
Beamer, Leinwand, Präsentermäus, Flipchart, WiFi

Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag

Kaffee, Espresso, Tee und Mineral
Frisch gepresster Orangensaft, Hausgemachter Eistee
Croissants, süsser Snack und Früchtekorb

Mittagessen

Saisonales 3-Gang-Lunch-Menu oder Stehlunch
nach Angebot unseres Küchenchefs
Mineral, Kaffee, Espresso und Tee

Apéro Riche à CHF 50

Prosecco
Auswahl an Hausweinen in Weiss, Rot oder Rosé
Mineral, Bier & frische Säfte
Individuell angepasste Selektion von Häppchen & Fingerfood

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen / Änderungen vorbehalten

Auswahl Flying Buffet & Fingerfood

Kalte Häppchen

Portion grüne Oliven	6
Gefüllte Artischockenböden 2 Stk.	4.5
Crostini mit Oliven, Tomaten und Pestotapenade	3.5
Mini-Bruschetta 3 Stk.	6
Portion Guacamole mit Tortilla Chips	9
Büffelmozzarelini mit Cherrytomaten	4.5
Tomaten Mozzarella Involtni 2 Stk.	4
Pinchito Spiessli (Oliven, Pattison, getrocknete Tomaten)	3.5
Asiatischer Gemüsesalat mit Tofu	2.5
Portion Sushi und Sashimi 10 Stk.	18
Saku Thunfisch mit Ingwer	4.5
Bagel mit schwarzem Olivenpesto und Rauchlachs	6
Riesengarnele mit Cocktailsauce	3.5
Matjes nach Hausfrauenart mit Pumpernickel	3
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	4
Kleines Rindstatar	6
Hausgebeizte Entenbrust mit Apfel-Pfeffer-Chutney	4.5
Mini-Tortillas gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Rohschinken	3.5
Bündner Roulade mit Hüttenkäse	3

Suppen im Shot-Glas

Gazpacho Andaluz	3.5
Champagnersüppchen mit Croutons	4
Hummerbisque mit Chesterstange	5
Curry-Kokossüppchen	3.5
Kräuterschaum mit kleinem Crissini	3
Geeistes Gurkensüppchen mit Crème fraîche	2.8

Warme Häppchen

Apero-Minis (gefüllt mit Tomaten, Peperoni, Spinat Ricotta) 3 Stk.	8
Gruyere Chäs-Chüechli	2.5
Portion Gemüse Tempura Sticks	6
Peppers Jalapenos Cream Cheese	2.5
Gebackene Mozzarella-Sticks	2.5
Chilli Cheese Nuggets	2.8
Tomato Cheese Balls	2
Mini-Frühlingsrolle	2.5
Falafel-Kichererbsenbällchen	2.5
Kubeeh (gefüllte Griessbällchen mit Soja)	2.5
Mini-Pizza Margerita	2.5
Pilz-Täschchen frittiert	2.5
Samosa klassisch mit Gemüse	2.5
Kokos-Gemüse-Curry	2.5
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Pfifferlingen	3

Warme Häppchen

Rocklobster Crostini	8
Lollipop Zitronengrasstick mit Shrimps und Gemüse	5
Dim Sum Selection 10 Stk.	20
Lachs-Shrimps-Spiessli in Kräutermarinade	4
Scampi-Spiess Toskana	4.5
Meeresfrüchte in der Minipastete	3.5
Mini Schinkengipfeli	1.8
Thai Chicken Cigar	2
Mini-Burger	5
Mini-Döner	5.5
Party-Mini-Pastetli (Käse-Schinken, Tomate, Hähnchen-Curry, Lachs) 3 Stk.	6
Mini-Flammkuchen	1.8
Yakitori Soja-Spiess mit Ingwer	2.5
Hähnchenbrustspiess mit Paprika und Olive	2.8
Lammspiess mit Honig und Thymian	4
Meat Balls mit Sweet Chili	2.5
Green Curry Chicken	4.6

Dessert

Portion Schoggi-Profiterole	6
Mini-Cremeschnitte 3 Stk.	6
Kleiner Cappuccino Eclair	6
Schoggi-Brownie	6
Mini-Berliner 3 Stk.	6
Mini-Donut Mix 3 Stk.	6
Marillenfruchtknödel	6
Zwetschgenfruchtknödel	6
Fruchtsalat mit Vanilleglace	6
Sweet & Sour Caramelmousse mit Johannisbeeren und Walnüssen	6
Vanillecreme mit Erdbeerragout	6
Schoggi-Ingwermousse	6
Creme brûlée klassisch	6
Mascarponecreme mit Aprikosenragout	6
Joghurtschaum auf Erdbeerchutney	6
Kokosmousse mit Ananas und Knusperperlen	6
Stracciatellacreme an Erdbeer-Rhabarberagout	6
Fruchtige Passionsfruchtcreme mit Orangenbisquit	6
Tahiti Vanillecreme mit Kokosmilch und Streusel	15
Portion Friandises	7
Mini-Limettenschnitte, Mini-Brombeerschnitte	7
Mini-Erdbeer-Quarkschnitte, Mini-Vanille-Aprikosenschnitte	7
Mini-Erdbeer-Royalschnitte, Mini-Pistazien-Zitronen-Schnitte	7
Gedeckter Apfelkuchen, Rhabarber-Streuselkuchen	7