



Stehbuffet-Vorschläge

Stehbuffet Vorschläge

Alle Preise verstehen sich **pro Person**

Short Break Stehlunch

Fr. 30.00

Der schnelle Imbiss, serviert als Stehlunch oder im Raum während der Sitzung
Verschiedene Salate, Tagessuppe, Sandwich-Auswahl
Muffins und Früchtekorb

Business-Stehlunch

Fr. 35.00

Landrauchschenken mit Gemüse-Antipasti, Bauernschinken mit Essiggemüse,
4 verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat

Poulet-Spiesse, kleine Quiches, Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce,
gebratener Japanischer Reis mit Ei, Gemüse und Soja (vegetarisch)

Grüntee-Flan mit Saisonfrüchten garniert, Süssgebäck und Früchtekorb

Pasta-Stehlunch

Fr. 35.00

Salami, geräucherte Truthahnbrust, marinierte Zucchetti, Auberginen, Oliven,
Tomatenscheiben mit Mozzarella, vier verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat

Kartoffel-Gnocchi mit Rohschinkenstreifen und Gemüse,
kleine Ravioli (vegetarisch), Penne mit Bolognese, Tomaten- und Käsesauce,
Basilikum-Pesto, Öl mit geröstetem Knoblauch und Chili, Parmesan

Sabayon Frappé, Süssgebäck und Früchtekorb

Bento-Box

Fr. 35.00

Die japanische Art, sich schnell und gesund zu verpflegen. Alle Gerichte werden
gleichzeitig serviert.

Japanischer Salat, Sushi-Variation

Ein warmes Fleischgericht mit japanischem Reis und Miso-Suppe

Japanisches Dessert

Internationaler Stehlunch

Fr. 44.00

Kalte Speisen

Rohschinken mit Grissini, Chorizos mit italienischem Antipastigemüse
Lachstartar mit Pumpnickelbrot, Käseplatte mit Hobelkäse

Warme Speisen

Keftedakia (griechische Fleischbällchen mit Minze), Frühlingsrollen süss-sauer
Asiatische Satay (Geflügel), Tortellini mit Pestorahmsauce (vegetarisch)

Desserts

Apfelkuchen, Sabayon Frappé mit Amaretti
Brownies und Prussiens, Kokosmousse mit Früchtegelée

Asiatisches Stehbuffet

Fr. 44.00

Kalte Speisen

Auswahl von Sushi und Sashimi mit Sojasauce und Wasabi
Rindfleischsalat mit Glasnudeln
Gebratener Tofu süss-sauer

Warme Speisen

Frühlingsrollen und Dim-Sum
Satay vom Poulet
Riesenkrevetten mit Kokosnuss paniert
Schweinefleischstreifen-Tempura

Desserts

Kokospudding
Farbige Früchtegelées
Marinierte exotische Früchte
Grüntee-Cake

Vier Regionen der Schweiz

Fr. 48.00

Kalte Speisen

Bündnerfleisch und Rohschinken
Ballenbergerwurst, Salsiz und Rohessspeck
Eingemachtes Essiggemüse
Käseplatte mit Hobelkäse
Zwei Gemüsesalate
Brot und Butter

Warme Speisen

Berner Zungenwurst im Briocheteig
Äplermakkaroni (vegetarisch)
Bündner Capuns, Quiche vaudoise (Lauch-Käsekuchen)

Desserts

Gebrannte Crème
Öpfuchüechli mit Vanillesauce
Rüeblicake und Nusstorte
Süssmost-Mousse, Meringue mit Rahm

East meets West

Fr. 50.00

Kalte Speisen

Auswahl von Sushi und Sashimi mit Sojasauce und Wasabi
Rindfleischsalat mit Glasnudeln, Ingwer und Zitronengras
Käsetrüffel und Hobelkäse
Geräuchertes Fleisch, Chemiwurst und Butterzopf

Warme Speisen

Yakitori (Pouletspiessli) auf gebratenem Gemüse
Panierte Riesenkrevetten mit Curry-Dip
Dörrpflaumen mit Speck
Äpler Makkaroni (vegetarisch)

Desserts

Farbiger Fruchtgelée mit exotischen Früchten
Kokosnusspudding
Gebrannte Crème mit Brätzeli
Schokoladenmousse mit Toblerone-Splittern

Suppen

Zur Ergänzung Ihres Stehlunches empfehlen wir Ihnen eine unserer Suppen

Gulaschsuppe (mit Rindfleischwürfeln)	Fr. 5.00
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 4.00
Fleischbrühe mit Gemüsestreifen und Croutons	Fr. 4.00
Tomatensuppe (kalt oder warm serviert)	Fr. 4.00
Kokosnussvelouté mit Ingwer und Limonengras	Fr. 4.00

Frühling

Bärlauchschaumsuppe	Fr. 4.00
Spargelsuppe	Fr. 4.00

Sommer

Gazpacho (rassige, kalte spanische Gemüsesuppe)	Fr. 4.00
Erfrischende Früchtekaltschale	Fr. 4.00

Herbst

Kürbissuppe	Fr. 4.00
Kastaniencrèmesuppe	Fr. 4.00

Winter

Pastinakencrèmesuppe mit Honig	Fr. 4.00
Kartoffel-Lauchsuppe	Fr. 4.00