

## **Mittag**

### **Stehlunch 1:**

Warme oder kalte Suppe (je nach Witterung und Saison)

z.B.

Tomaten – Kokossüppchen mit Bananenchips

oder

geeiste Erbs – Minzgaszpacho

\*\*\*

Auswahl an diversen Cocktailstix und Fingerfood

Clubsandwiches mit verschiedenen Füllungen

Gegrillte Melone mit Landrauchschenken

\*\*\*

Frühlingsrollen und Samosas mit Asiatischen Dips

Mexikanische Fleischbällchen mit Chilirelish

\*\*\*

Kleine Dessertauswahl und frische Früchte

Pro Person: CHF 30.00

(Seminarpauschale)

### **Stehlunch 2:**

Warme oder kalte Suppe (je nach Witterung und Saison)

\*\*\*

Ofenfrische Crostini

mit Spinat, Tomate – Mozzarella und Paprika – Thunfisch

Knackiges Gemüse mit diversen Dips

Parmaschinken mit frischen Feigen

Gefüllte Tortillas

\*\*\*

Miniburger mit verschiedenen Saucen

Poulet Drumsticks mit Mango – Apfelsalsa

\*\*\*

Kleine Dessertauswahl und frische Früchte

(Bei Seminarpauschale Aufpreis pro Person CHF 12.00)

## **Businesslunch 1:**

### **Menu 1**

Saltimbocca vom Schwein auf Marcarponerisotto  
Mit frischen grünen Spargeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Rosmarin parfümiert  
und karamellierte Apfelspalten

CHF30.00

(Seminarpauschale)

### **Menu 2**

Rindsgeschnetzeltes „California Style“  
Mit frischer Ananas und knackigem Gemüse  
Serviert mit gedämpftem Reis

\*\*\*

Stracciatellaschaum in Filokörbli mit buntem Beerenragout

CHF 30.00

(Seminarpauschale)

### **Menu 3**

Frikassee vom Kalb mit frischen Champignons serviert mit  
Safrantagliolini und Kohlrabi – Basilikumgemüse

\*\*\*

Ofenfrische Apfelwähe mit Vanilleglace

CHF 30.00

(Seminarpauschale)

## **Menu 4**

Bunter Sommersalat mit gegrillten Pfirsichspalten  
und Bündner Rohschinken an Holunderblütenvinaigrette

\*\*\*

Involtini von der Maispoularde auf Dörrotomatenjus  
Hausgemachten Bärlauchtagliatelle und gegrilltes Gemüse

\*\*\*

Mangotiramisu im Glas

CHF 45.00

(Bei Seminarpauschale Aufpreis pro Person CHF 15.00)

## **Menu 5**

Karotten – Orangencremesüppchen mit Vanillecroutons

\*\*\*

Glacierte Kalbsschulter an Thymianjus  
serviert mit Kartoffel – Specktimbal und bunte Gemüsepäckli

\*\*\*

Kürbiskernparfait mit Rhabarberkompott

CHF 47.00

(Bei Seminarpauschale Aufpreis pro Person CHF 17.00)

## **Menu 6**

Tomaten – Rucolasalat mit Balsamico  
und gebackenen Fetawürfeln

\*\*\*

Lachsrückensteak unter der Pommerysenf – Honigkruste  
Serviert mit Zitronenreis und Spinatnocken

\*\*\*

Avocado Panna Cotta mit Limonensirup

CHF 44.00

(Bei Seminarpauschale Aufpreis pro Person CHF 14.00)

## **Menu 7**

Süppchen von sonnengereiften Tomaten mit frischer Ananas

\*\*\*

BBQ Steak vom Rind mit Mexikanischer Butter  
Avocadoeis und rassiges Peperonigemüse

\*\*\*

Papayaschaum mit Kokosflocken

CHF 47.00

(Bei Seminarpauschale Aufpreis pro Person CHF 17.00)

## **Es muss nicht immer Fleisch sein**

## **Menu 8**

Sauer – scharfes Süppchen mit Nudeln und Sojasprossen

\*\*\*

Hausgemachte Gemüse – Tofufrühlingsrollen mit diversen  
Saucen auf gebratenem Eierreis

\*\*\*

Basilikum – Limonensorbet mit frischen Früchten

CHF 39.00

(Bei Seminarpauschale Aufpreis pro Person CHF 9.00)

## **Menu 9**

Tomaten – Gurkencarpaccio mit Mozzarellaperlen und  
Basilikumöl

\*\*\*

Cordon Bleu von Wirsing mit Dörrtomaten und Appenzeller Käse  
gefüllt auf buntem Gemüse – Vollkornrisotto

\*\*\*

Katalanische Crème mit Kardamom und Apfel – Zimtkompot

CHF 40.00

(Bei Seminarpauschale Aufpreis pro Person CHF 10.00)