

KREATIVRAUM & IDEENLABOR FÜR SIE UND IHR TEAM.

Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für die Abrundung ihres Kreativ - Tages. Essen ist die einzige Form der Kunst welche alle fünf Sinne unseres Geistes anspricht und gleichermassen öffnet für Neues. So ist es uns wichtig das unsere Buffets zu Ihren Teilnehmern passen.

Wir haben für Sie drei Vorschläge zu drei verschiedenen Themen zusammengestellt:

Green & Healthy:

Ganz dem Trend der heutigen Zeit entsprechend hat sich unsere Küche ins Grüne begeben und für Sie das richtige «Brain Food» zusammengestellt.

Von der Region, für die Region

Alle Produkte die wir für diesen Lunch verwenden kommen aus der Zürichseeregion oder den angrenzenden Kantonen.

Burger Bash:

Ein Buffet, herzhaft und saftig, mit richtig guten Burgern zum selber machen und zusammenstellen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch unsere klassischen Buffetvorschläge oder aktuelle Tagesmenüs. In Kombination mit einer Seminarpauschale wird jeweils ein Aufpreis verrechnet.

Suppe

Kokos – Geflügelcrèmesuppe



Salat Bowl zum selber Kreieren

Schwarzer Quinoa auf Rucola und Quitten – Lauchgemüse



Kartoffelsalat mit Erbsen und Daikonkresse an Radieschenpesto



Endiviensalat mit Grapefruitfilets und Himbeervinaigrette



Papaya – Karottensalat mit Erdnüssen und Koriander



Griechischer Salat mit Ziegenkäse und Wassermelone



Gemischter Blattsalat



Zitronengras – Pouletbrust



Grillierte Lachstranchen



Wirsingrouladen gefüllt mit Randen – Bulgur



«Zoodels»

Zucchetti – Vollkornspaghetti mit Zitrone



Dessert

Mango – Joghurt Lassi



Frische Beeren und Früchte



Protein Cookies



Laktosefrei

Glutenfrei

Vegetarisch



Suppe

Thurgauer Apfel – Riesling Suppe



Kalte Speisen

Geräuchertes Forellenmousse aus Bremgarten

Hörnli Salat nach Hausfrauenart

Nüssli Salat mit Freilandeier vom Längimoos

Tomatensalat mit frischen Kräutern

Gemischte Salate



Warme Speisen

«Felchenknusperli» mit Tartarsauce

Sautierte Spinatblätter

Gemüsequiche

Zweierlei Karotten



«Züri Gschnetzlets»

Kalbsgeschnetzlets mit Pilzrahmsauce und Rösti

Dessert

Aargauer Rüeblitorte

Caramelköppli



Laktosefrei 

Glutenfrei 

Vegetarisch 

Burger Bash

Salate

- Coleslaw Salat
- Bulgursalat mit Granatapfelkernen
- Gemischte Blattsalate
- Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten
- Spitzkohlsalat mit Speck



Burgerbuffet

Brötchen

Mais Brioche

Patty

Rind Hirse ✓

Saucen

BBQ Cocktail Guacamole

Gemüse

Tomaten Zwiebeln Gurken

Specials

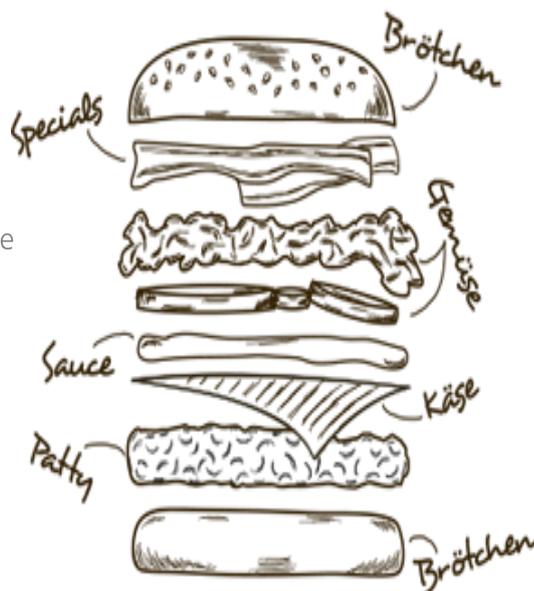
Speck Pilze

Käse

Cheddar Bergkäse

Side

Sweet Potatoes Country Cuts



Dessert

- Mini Donuts
- Mini Fruchtsalat

Laktosefrei

Glutenfrei

Vegetarisch ✓