

Seminarpauschale

Ganztags	Halbtags
<ul style="list-style-type: none">- Technisches Ausrüstung: Blöcke und Kugelschreiber, Flipchart, Leinwand, Beamer, Wi-Fi- Mineralwasser im Saal (2 Flaschen von 50cl)- 2 Kaffeepausen: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Croissants (Vormittag) oder Kuchen (Nachmittag), Früchte- Business Lunch mit einem 3-Gänge Menü (siehe unten)- Mineralwasser (50 cl) und Kaffee beim Mittagessen- Hin-und Rückfahrt mit dem Zug	<ul style="list-style-type: none">- Technisches Ausrüstung: Blöcke und Kugelschreiber, Flipchart, Leinwand, Beamer, Wi-Fi- Mineralwasser im Saal (1 Flasche à 50 cl)- 1 Kaffeepause: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Croissants, (Vormittag) oder Kuchen (Nachmittag), Früchte- Business Lunch mit einem 3-Gänge Menü (siehe unten)- Mineralwasser (50 cl) und Kaffee beim Mittagessen- Hin-und Rückfahrt mit dem Zug
<i>Der Konferenzraum ist im Preis nicht inbegriffen</i>	<i>Der Konferenzraum ist im Preis nicht inbegriffen</i>
Preis pro Person pro Tag CHF 125. -	Preis pro Person pro 1/2 Tag CHF CHF 110. -



Menü

Menüvorschläge "Die Tradition"

Vorschlag - ERDE

Tessiner Aufschnitt- und Käse-Platte mit unserem süss-sauer eingelegten Gemüse,
Honig, Konfitüre und frittiertes Teig

Kleine Schweinshaxe im Ofen glasiert mit Kartoffeln und Saisongemüse

Waldbeeren-Crumble mit "fior di latte"-Eis

Espresso

Vorschlag - WASSER

Felche in Marinade mit Kräuter-Duft, Gemüsestreifen mit ihrer Essenz und knusprige Mais-
Häppchen

Tranche der Lachsforelle an Butter-Salbei-Sauce, weiche Polenta mit Zitrusfrüchten und
Gemüsestreifen

Zitronensorbet in Sandteig-Kruste, Waldbeeren-Sauce

Espresso



Menüvorschläge “Kontemporär”

Vorschlag – ERDE

Tessiner Aufschnitt- und Käse-Platte mit unserem süss-sauer eingelegten Gemüse,
Honig, Konfitüre und frittiertes Teig

Langsam gegarter Schweine-Rücken, Frühkartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille-Gemüse

Luftiges mit weisser Schokolade im Glas, Kaffee-Schaum

Espresso

Vorschlag – WASSER

Kleiner Salat aus frittierten Fischchen und Confit Tomaten mit Zitronen-Dressing und
Senfkörnern

Im Ofen gegartes Karpfenfilet, Gemüse-Tartar und flüssiger Kopfsalat

Birramisú im Glas

Espresso