

Seminarpauschale 2019

Für Gruppen ab 10 Personen

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
Preis pro Person pro Tag CHF 125.00	Preis pro Person pro 1/2 Tag CHF 110.00
<i>Die Konferenzraummierte ist im Preis nicht inbegriffen.</i>	<i>Der Konferenzraummierte ist im Preis nicht inbegriffen.</i>



Menü

Menüvorschläge "Die Tradition"

Vorschlag - ERDE

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

Kleine Schweinshaxe im Ofen glasiert mit Kartoffeln und Saisongemüse

Lauwarme "Miascia" Torte und Eis mit Sahnegeschmack

Espresso

Vorschlag - WASSER

Marinierte Forelle, geräucherte Mandeln, Sellerie, Himbeeren und dünne Weißbrot Stangen
an Matcha Tee

Felchenfilet an Kamille paniert, Bohnen, Zucchini, Minze und flüssige Büffelmozzarella

Zitronen-Basilikum-Sorbet mit Erdbeeren und seine 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

“Tiramisù” im Glas
(Kaffee-Tiramisù, Marsala Wein und Generoso Erde)

Espresso

Vorschlag – WASSER

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

Lachsforellenfilet, Gemüse-Tartar und flüssiger Kopfsalat

Duftende Sauce mit Saisonfrüchte und Eiscreme

Espresso