

GENUSS & ERHOLUNG

PAUSEN NACH LUST UND LAUNE

Kaffeepause Eco

Kaffee, Tee, Orangensaft, Früchte

CHF

6.–

Kaffeepause traditionell (in der Seminarpauschale inbegriffen)

Zum Kaffee, Tee und Orangensaft servieren wir Ihnen am Vormittag frische Buttergipfeli und am Nachmittag verschiedenes Süssgebäck; immer ergänzt mit einem gut gefüllten Fruchtkorb.

9.–

Vitaminpause A

Was gibt es vitalisierenderes als Fruchtsäfte und frisches Obst. Wir servieren Ihnen Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft sowie Exotik-Drinks mit Mango und Papaya. Dazu gibt es mundgerecht geschnittene Saison-Früchte.

16.–

Vitaminpause B

Wie Früchte kann auch gartenfrisches, knackiges Gemüse für Energie im Seminarraum sorgen. Marktfrisches Gemüse mit verschiedenen Dips – Kräutervinaigrette, Quarksauce, Sauerrahm. Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Gemüsesäfte.

16.–

Sportler-Pause

Den Sportlern unter Ihnen bieten wir verschiedene Joghurts und Milchdrinks an. Zur Stärkung gibt es feine Vitaminriegel. Diese Pause ist völlig legal, also keine Angst vor der Dopingkontrolle.

16.–

Sandwich-Pause

Diese Pause ist auch als Lunch-Pause geeignet, wenn Sie einmal knapp an der Zeit sein sollten... Individuell wählbar sind Sandwiches mit Käse, gekochtem Schinken, Rohschinken oder geräuchertem Lachs. Dazu werden Softdrinks bereitgestellt.

23.–

Buurezvieri

Diese Pause eignet sich besonders zum Abschluss einer Tagung oder wenn Sie Ihre Teilnehmer nicht mit leerem Magen auf die Heimfahrt schicken wollen. Wir servieren Ihnen Kaffee sowie Süssmost oder Suure Most. Dazu gibt's hausgemachtes Buurebrot mit Hamme, geräucherten Speck, Hobelfleisch und Bergkäse.

26.–

COCKTAILSTUNDEN GRENZENLOS

1/2 STUNDE

1 STUNDE

1. Classic Welcome

Weisswein, Orangensaft, Mineralwasser, Apérocrackers und Erdnüsschen

12.–

CHF

16.–

2. Bestsellers on the Rocks

Campari, Martini weiss und rot, Sherry dry Tio Pepe, Weisswein, Bier, Orangensaft, Mineralwasser, Apérocrackers und Erdnüsschen

16.–

23.–

3. Wine and cheese party

Zwei verschiedene Weissweine, Hobelkäse, Tête-de-Moine, Greyerzer, Bergkäse und Nussbrot

20.–

30.–

4. Royal Cocktail

Champagner Laurent Perrier nature oder mit Pfirsich-, Erdbeer- oder Cassislikör, zwei Lachscanapés

25.–

35.–

5. Open Bar

Alle Bardrinks ausser Champagner

25.–

35.–