

## Seminarverpflegung schlemmen daheim

### Sandwiches

#### Variante Gnipen:

Gemischte Brötchen, 11 Sorten, 17 Beläge, gemischt  
( Schinken, Schwarzwälder Schinken, Salami, Fleischkäse,  
4 Sorten Aufschnitt , Trappistenkäse, Weichkäsescheiben,  
Camenbert, Ei, Thon, Sprossen mit Gurke, Tomate-Mozzarella,  
Trutenschinken, Pouletaufschnitt) Preis pro St. 6.00 CHF

#### Variante Wildspitz:

Gemischte Brötchen, 10 Sorten, 21 Beläge, gemischt  
Wie Variante 1 plus Mostbröckli, Rauchfleisch, Crevetten,  
Bündnerfleisch Preis pro St. 7.50 CHF

#### Variante Zugerberg:

Analog Variante 2 plus  
Wrap mit Avocado- Sprossen- Cherrytomatenfüllung  
Wrap mit Pouletfleisch, Cocktailsauce und Salat Preis pro St. 7.50 CHF

### Salate

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. Gemischte Blattsalate mit Ei, Tomate, Gurke und Croutons       | 12.50 CHF |
| 2. Blattsalate mit Pouletbrust und Honigsauce                     | 12.50 CHF |
| 3. Gemüsesalat mit Ziegenkäse                                     | 12.50 CHF |
| 4. Kichererbsensalat mit Avocado, Cherrytomaten und Fetakäse      | 12.50 CHF |
| 5. Blattsalate mit Avocado, Kirschtomaten und Mozzarella          | 12.50 CHF |
| 6. Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Kirschtomaten und Kartoffeln | 12.50 CHF |
| 7. Tomate – Mozzarellasalat mit Rauke                             | 12.50 CHF |
| 8. Blattsalat mit Rauchlachs und Zitrone                          | 12.50 CHF |

### Znüni und Dessert

Minisüssgebäck oder Minipatisserie Preis pro St. 3.50 CHF

Birchermüsli mit Cerealien, Beeren, Äpfeln, Bananen,  
Joghurt, Milch, Sahne Preis pro Port. 5.00 CHF

Quark mit Zitrone, gerösteten Pistazienkernen und Honig Preis pro Port. 5.00 CHF

#### Dessert im Glas:

Schokoladenmousse  
Gebrannte Creme  
Fruchtsalat  
Fruchtmousse Preis pro Glas 5.00 CHF