

# Seminarverpflegung

## Sandwiches

### Variante Gnipen

Gemischte Brötchen, 11 Sorten, 17 Beläge, gemischt  
(Schinken, Schwarzwälder Schinken, Salami, Fleischkäse, 4 Sorten Aufschnitt, Trappistenkäse, Weichkäsescheiben, Camembert, Ei, Thon, Sprossen mit Gurke, Tomate-Mozzarella, Trutenschinken, Pouletaufschnitt)

6.00 CHF/Stk.

### Variante Wildspitz

Gemischte Brötchen, 10 Sorten, 21 Beläge, gemischt  
Wie Variante 1 plus Mostbröckli, Rauchfleisch, Crevetten, Bündnerfleisch

7.50 CHF/Stk.

### Variante Zugerberg

Analog Variante 2 plus Wrap mit Avocado- Sprossen- Cherrytomatenfüllung Wrap mit Pouletfleisch, Cocktailsauce und Salat

7.50 CHF/Stk.

## 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 3.50 CHF/Stk.

Birchermüsli mit Cerealien, Beeren, Äpfeln,

Bananen, Joghurt, Milch, Sahne

5.00 CHF/Por.

Quark mit Zitrone, gerösteten Pistazienkernen und Honig

5.00 CHF/Por.

### Dessert im Glas

1. Schokoladenmousse 5.00 CHF/Gl.
2. Gebrannte Crème 5.00 CHF/Gl.
3. Fruchtsalat 5.00 CHF/Gl.
4. Frucht mousse 5.00 CHF/Gl.

*Wenn nicht anders deklariert verwenden wir Schweizer Fleisch. Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage. Änderungen vorbehalten*