



HOTEL KRONE UNTERSTRASS

# KREATIVE PAUSEN

MEETINGS@HOTEL-KRONE.CH / 044 360 56 60

*Pausenbuffet und Stehlunch*



## Kaffeepausen

Effizientes Arbeiten bedingt eine gesunde, leichte und dennoch kräftige Ernährung. Wir möchten deshalb die Pausen gleichzeitig lecker, abwechslungsreich und hochwertig gestalten. Sie können nach Ihren Vorlieben wählen.

### Welcome (in den Pauschalen Premium sowie First inkludiert)

à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, Orangensaft, knusprige Gipfeli 7.- / Person

### Coffee all day (in allen Pauschalen inkludiert)

½ Tag à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte, Vitaminwasser 8.- / Person

### Easy (in der Pauschale Economy inkludiert)

à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte, Vitaminwasser

vormittags: Antipasti-Brioche, Birchermüesli Grossmutter's Art, Bio-Joghurt mit Honig & Knusper 14.- / Person

nachmittags: Luftige Himbeeren-Beignets, ofenfrische Chäs-Chüechli, saisonaler Fruchtsalat 14.- / Person

### Power (in den Pauschalen Premium und First inkludiert)

à discrétion: Kaffee/Espresso, verschiedene Teesorten, zweierlei Fruchtsäfte, Vitaminwasser

vormittags: Pastrami-Brioche, Birchermüesli, Frischkäse-Tartelette, Bio-Joghurt mit Honig & Knusper 18.- / Person

nachmittags: Rosinenschnecke, Schokoladen-Törtchen, ofenfrische Chäs-Chüechli, saisonaler Fruchtsalat 18.- / Person

## Quick-Food für Seminare

Als "schnelle Stärkung" im Sitzungszimmer serviert, so können Sie ohne Unterbruch weiterarbeiten. Sie haben die Wahl: entweder als grosse Platten oder aber vortportionierte Teller pro Teilnehmer. Dazu können Sie gerne auch Ihren speziellen Getränkewunsch gegen einen Aufpreis bekannt geben.


### Basic

22.- / Person

Mini-Gipfel mit Chorizo, Cantadou und getrockneten Tomaten

Laugen-Brötli mit Brikäse, Salatgurke und süßem Senf 

Steinofen-Brötli mit Rauchlachs und Sauerrahm Dip

Mehrkorn-Brötli mit Hummus, Grillgemüse und Rucola 

### Middle


30.- / Person


Mini-Gipfel mit Pastrami, Gruyère Käse & Trüffel Mayonnaise

Steinofen Brötli mit Rauchlachs, Meerrettich und Sprossen

Mehrkorn-Brötli mit Salsiz, Gurke und Kräuter-Mayonnaise

Focaccia mit Rohschinken, Essiggurke & Pommery Senf

Focaccia mit Hummus, Grillgemüse und Rucola 

Baguette mit Basilikum Pesto, Tomate und Büffelmozzarella 

### Upper


35.- / Person


Mini-Rindsburger mit BBQ-Sauce

Panierte Mini-Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

Knusprige Kartoffel Rösti mit Rauchlachs

Ofenfrische Speck-Käse Küchlein

Knusprige Empanadas mit Linse & Curry 

Frühlingsrolle mit Soja-Dip 



## Seminar-SteHLunch

**Easy** (ab 30 Personen)

40.- / Person

Karotten-Velouté, mit Ingwer und Gemüse Dim Sum 🌿

\* \* \* \* \*

### Reichhaltiges Salatbuffet:

Marktfrische Blattsalate (3 Sorten) | griechischer Salat | Rübli-Orangensalat | italienisches Dressing  
französisches Kräuterdressing | geröstete Kerne & Brot-Croûtons | ofenfrisches Baguette

\* \* \* \* \*

Ghackets mit Hörnli | exklusive Kalbfleischbolognese | Röstzwiebeln | Apfelmus | Reibkäse  
Black-Tiger Crevetten | pochiert | an grüner Curry-Kokossauce

Huus-Cannelloni | gefüllt mit mediterranem Gemüse | an cremiger Weisswein-Sauce 🌿

Zitronen-Blattspinat | Blumenkohl mit Pesto-Butterbrösel | Schweizer Hörnli | Kräuter-Salzkartoffeln

\* \* \* \* \*

Weißes Kaffeemousse | luftige Vanille-Windbeutel

**Power** (ab 30 Personen)

55.- / Person

Erbenschaumsuppe mit Minze und rauchiges Paprika-Chutney verfeinert 🌿

\* \* \* \* \*

### Reichhaltiges Salatbuffet:

Marktfrische Blattsalate (3 Sorten) | gemischte Antipasti-Platte | Roastbeef an Remouladensauce  
italienisches Dressing & französisches Kräuterdressing | geröstete Kerne & Brot-Croûtons  
ofenfrisches Baguette

\* \* \* \* \*

Kalbs-Picatta | kurz gebraten | an rezenter Tomatensauce

Egli-Filets im Champagnerteig | knusprig und goldbraun frittiert | Sauce-Tatar

Ravioli Jardiniere | gefüllt mit Spinat & Ricotta | an sämiger Trüffelsauce

glasiertes Karotten-Duett | grüne Bohnen mit Zwiebel | kleine Ofenkartoffel | Polenta-Gnocchi

\* \* \* \* \*

Saftiger Schokoladenkuchen | Hausgemachtes Tiramisu | Magnum Mini-Classic

**First** (ab 30 Personen)

65.- / Person

Champagner-Birnencreme mit Auberginen-Chutney 🌿

\* \* \* \* \*

### Reichhaltiges Salatbuffet:

Gemischte Blattsalate | Rucola | Eisbergsalat | Limmattaler Rohschinken & Melone Büffel-  
Mozzarella mit Sauerrahm & Feige | Tuna Sashimi an Sesam-Aioli | italienisches Dressing  
französisches Kräuterdressing | geröstete Kerne & Brot-Croûtons | ofenfrisches Baguette

\* \* \* \* \*

Mini Kalbsschnitzel „Wiener Art“ | paniert, goldbraun gebraten | Preiselbeeren

Rindshuft-Streifen | ganz kurz gebraten | an sämiger Paprikarahmsauce

Norwegisches Lachsfilet | auf der Haut gebraten | fruchtiger Safranschaum

Kartoffel Gnocchi | an brauner Salbeibutter | verfeinert mit geraffelem Scamorza 🌿

rassiges Ratatouille-Gemüse | Broccoli an Mandelbutter | Kartoffelkroketten | Spätzli

\* \* \* \* \*

Luftige Mousse au Chocolat | Petit Cheesecake | Schweizer Käsebrett