

Stehlunch-Vorschläge
für Ihren Networking-Anlass
im Hotel Belvédère

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie mit Ihrer Gesellschaft bei uns sind.

Sie wünschen, dass Ihre Gäste während dem Mittagessen aktiv Networking betreiben können? Hierfür empfehlen wir Ihnen einen Stehlunch. Diese Form ist sehr beliebt und bestens geeignet. Auch der Genuss darf dabei natürlich nicht fehlen.

Gerne dürfen Sie Ihren Stehlunch aus den folgenden Vorschlägen nach Ihren Wünschen zusammen stellen.

Haben Sie noch andere Vorstellungen oder Ideen?

Bitte geben Sie uns Bescheid, damit wir Ihnen weitere Vorschläge unterbreiten können.

Preise

Stellen Sie aus den folgenden Gerichten Ihren bevorzugten Stehlunch zusammen.

Die unten genannten Preise verstehen sich pro Teilnehmer.

Weinempfehlung

Möchten Sie und Ihre Teilnehmer ein Glas Wein zum Essen genießen?

Falls ja, empfehlen wir Ihnen gerne die passenden Weine zu Ihrer Lunch-Auswahl.

Kalte Gerichte

<input type="checkbox"/> Rindstatar auf Baschadellabrötchen	CHF 7
<input type="checkbox"/> Ziegenfrischkäsepraline mit Kräutern von der Familie Mair aus Tschlin	CHF 5
<input type="checkbox"/> Kalbstatar auf Pumpernickel	CHF 7
<input type="checkbox"/> Salsiz von der Metzgerei Zanetti mit Essiggemüse	CHF 6
<input type="checkbox"/> Gebeizter Saibling mit marinierter Gin-Gurke	CHF 6
<input type="checkbox"/> Bauernsalat mit Tschliner Fleta	CHF 5
<input type="checkbox"/> Bündnerfleischplättli von der Metzgerei Hatecke	CHF 7
<input type="checkbox"/> Gazpacho mit Grissini und Pesto	CHF 6

Suppen

<input type="checkbox"/> Kräuterschaumsuppe	CHF 4
<input type="checkbox"/> Paprikacrèmesuppe mit Pinienkernen	CHF 5
<input type="checkbox"/> Gerstensuppe mit Bündnerfleischstreifen und Rahmhaube / vegi	CHF 6 / CHF 5
<input type="checkbox"/> Sauerrahmsuppe mit Speckchip	CHF 4
<input type="checkbox"/> Kartoffelcrèmesuppe mit Lauchespuma	CHF 7
<input type="checkbox"/> Rindsconsommé mit Gemüsebrunoise	CHF 7

Warme Gerichte

<input type="checkbox"/> Gersotto mit Pouletspiess im Glas	CHF 7
<input type="checkbox"/> Mini-Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip und Schnittlauch	CHF 5
<input type="checkbox"/> Spinat-Ricotta-Ravioli mit Tomatenconcassé	CHF 8
<input type="checkbox"/> Gebratenes Zanderfilet mit schwarzen Linsen und Junglauch	CHF 8
<input type="checkbox"/> Capuns mit Mascarponeschaum und Salsizwürfel	CHF 7
<input type="checkbox"/> Mini-Rösti mit Crèmespinat und Räucherlachs	CHF 7
<input type="checkbox"/> Gebackenes Bergkäsebällchen mit Tomatenchutney	CHF 6
<input type="checkbox"/> Rosa gebratenes Entrecôte am Spiess mit Rucolapesto und Sprinz	CHF 8
<input type="checkbox"/> Ardezer Fleischküchlein mit Essigzetschgen und Preiselbeeren	CHF 8

Desserts

<input type="checkbox"/> Brownie mit Zitronen-Crème Fraîche	CHF 5
<input type="checkbox"/> Panna Cotta mit Himbeerragoût im Glas	CHF 5
<input type="checkbox"/> Schokoladenmousse im Glas	CHF 7
<input type="checkbox"/> Schokoladentrüffel	CHF 8
<input type="checkbox"/> Profiteroles	CHF 4
<input type="checkbox"/> Crèmeschnitte	CHF 6
<input type="checkbox"/> Fruchtspiess	CHF 5
<input type="checkbox"/> Nusstorte	CHF 5