



Gastronomie

Stehlunch

Small and Easy

Walliser Käsesalat mit Dörraprikosen und Roggenbrötli
Vegetarische Bündner Capuns
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Gemüse-Pilaw

pro Person CHF 28.00

Business

Gemischte Antipasti mit Salami und kleinen Ciabatta
Vegetarische Raviolini an Safransauce
Kleines Kalbsragout mit Lauch und Wurzelgemüse
Kräuterkartoffeln

pro Person CHF 28.00

Helvetic

Fleischkäse-Salat mit Kartoffeln und Schnittlauch
Kabissalat
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart
Kartoffel-Mousseline
Tessiner Gemüserisotto mit Trockentomaten
Hörnli mit Schinken, Erbsen und Sbrinz-Sauce
Bündner Gerstensuppe
Engadiner Sauerrahm-Creme mit marinierten Beeren

pro Person CHF 37.00

O sole mio

Marinierter Fetakäse mit Zucchini und griechischen Oliven
Spanischer Gambas-Salat mit Artischocken, Gemüsestreifen
und Safran
Poulettragout mit Rosmarin und Zitrone
Gemüse-Polenta
Rindfleischravioli mit Salbei und Pinien
Tomatencremesuppe mit Basilikum
Quark-Espresso-Creme mit Dörraprikosen und Tia Maria

pro Person CHF 37.00

Asia

Orientalischer Cous cous
Krevettencocktail mit Pak choi, Mango und Soja
Rotes thailändisches Rindscurry
Basmatireis
Terjaky-Gemüse
Zweierlei Frühlingssrollen (Poulet und Vegi) mit Sweet-Chili-Sauce
Chinesische Eiersuppe
Exotischer Fruchtsalat

pro Person CHF 38.00



**Reservierungen und weitere
Auskünfte:**
GZI Seminar- und Kongresshotel

Guido A. Zäch-Strasse 4
CH-6207 Nottwil
Telefon +41 41 939 60 00
Fax +41 41 939 57 00
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0 % MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab Januar 2012
von 15 bis 110 Personen