# GASTRONOMIE ANGEBOT

DIECUISINE

# Unser Credo

In dieCuisine stehen wir für Einfachheit. Wir kochen nach der Planetary Health Diet und setzen dabei auf exzellente Produkte aus regenerativer Landwirtschaft und gerettetem Gemüse.

## Apéro

Ab 10 Personen:
Apéro easy: CHF 10.50 pro Person
Nussmix / Dips / Gemüsesticks

Apéro medium: CHF 12.50 pro Person
Nussmix / Dips / Gesmüsesticks / Hausgemachte Focaccia

Apéro üppig: CHF 16.50 pro Person
Nussmix / Dips / Gemüsesticks / Hausgemachte Focaccia belegt

Ab 20 Personen:
Apéro riche: Preis & Angebot auf Anfrage

## Hauptgänge

Ab 10 Personen:
Hauptgang easy: CHF 25.– pro Person
Menü mit Salat oder Suppe. Plantbased & nach Angebot vom Markt.

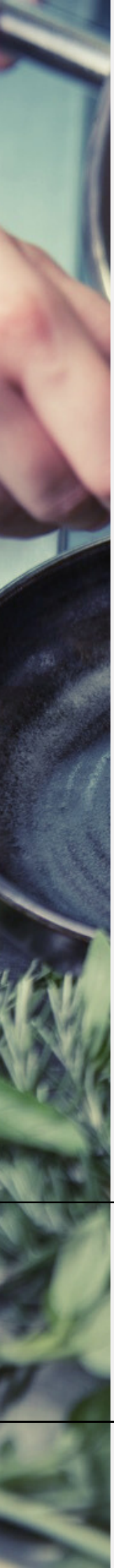
Ab 20 Personen:
Tavolta oder Buffet: CHF 55.– pro Person
Saisonale Salate mit Toppings / Vegetarische Proteinkomponenten / Marktgemüse & Toppings

Flying-/Stehlunch & Nachtessen: Preis & Angebot auf Anfrage

Sommerspecial: Im Sommer offerieren wir diverse Grilloptionen vom Feuer aus der grossen Pfanne. Preis & Angebot auf Anfrage.

> Optional und gegen Aufpreis: Fleisch & Fisch, kleiner Dessert

DIECUISINE



## Beispielmenüs

Hauptgänge
Kichererbsencurry / Bohnen an Tomatensauce / Linseneintopf / Dinkelrisotto

Desserts
Foodsave-Fruchtsalat mit gerösteten Kernen / Hirsencreme mit Früchten & Nüssen / Buchweizen Crostata / Sizilianischer Mandelkuchen

Habt Ihr andere Wünsche für das Essen an eurem Anlass? Wir machen Euch gerne einen Vorschlag entsprechend Euren Wünschen!

## Seminarpauschalen für Getränke & Snacks pro Person

Getränke

| | |
|---|---|
| Getränkepauschale halber Tag | CHF 9.50 |
| Getränkepauschale ganzer Tag | CHF 15.50 |

Inbegriffen à discrétion in der Getränkepauschale: Kaffee & Tee aus dem Barista-Vollautomaten / Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure / Bio Apfelsaft / Sirup hausgemacht

Snacks

| | |
|---|---|
| • Nussmix & Trockenfrüchte | CHF 4.50 |
| • Gipfeli & Früchtekorb | CHF 5.50 |
| • Brot mit Aufstrich & Früchtekorb | CHF 5.50 |
| • Fruchtjoghurt mit Granola & Früchtekorb | CHF 6.50 |
| • Kuchen | CHF 7.00 |

*Alle Preise im gesamten Gastronomieangebot sind exkl. MwSt. und exkl. Serviceleistungen (CHF 65.– pro Mitarbeitende:r pro Stunde).*

## Wollt Ihr mitkochen?

Bei uns könnt Ihr mitanpacken und für Euer Mittag- oder Abendessen eine gemeinsame Kochsession buchen. Gerne erstellen wir Euch eine Offerte. Kontaktiert uns jetzt via 044 431 08 21 oder info@diecuisine.ch!

DIECUISINE