

A close-up photograph of a chef's hands plating a dish. The chef is using a silver spoon to place a portion of food, which appears to be small, light-colored items (possibly beans or lentils) with a dark sauce, into a dark blue ceramic bowl. The bowl is set on a dark surface, surrounded by fresh green herbs, including basil and rosemary. In the background, a stainless steel pan is visible, containing a mixture of ingredients. The overall scene is brightly lit, emphasizing the textures and colors of the food and herbs.

# **GASTRONOMIE ANGEBOT**

# 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.

## Frühstück, Snacks & Apéro

Wir bieten Euch gerne ein massgeschneidertes Angebot an.

## Mittagessen

Ab 10 Personen: (Ab April 2025 ohne Personenzahlbegrenzung von Di-Fr)

Mittagessen: CHF 25.– pro Person

Menü mit Salat oder Suppe. Plantbased & nach Angebot vom Markt.

Ab 20 Personen:

Tavolata oder Buffet: CHF 55.– pro Person

Saisonale Salate mit Toppings / Vegetarische Proteinkomponenten / Marktgemüse & Toppings

Stehlunch & Abendessen: Preis & Angebot auf Anfrage

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

## Seminarpauschalen für Getränke

### Getränke

Getränkepauschale halber Tag CHF 9.50

Getränkepauschale ganzer Tag CHF 15.50

Inbegriffen à discrétion in der Getränkepauschale:

Kaffee & Tee / Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure /

Bio Apfelsaft / Sirup hausgemacht

## 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](mailto:info@diecuisine.ch)!

*Alle Preise im gesamten Gastronomieangebot sind exkl. MwSt.*

**DIECUISINE**