

Menu de séminaire

Entrées

Côté mer

Tartare de filet de truite fumée
Crème d'avocat aux crevettes
Délice au saumon mariné Gravelax maison

Côté campagne

Terrine de lentilles vertes aux lardons fumés
Crème de betteraves rouges au yogourt
Toasts au foie gras de canard entier maison,
condiments de figues au poivre de Penja

Plats

Mini brochettes marinées (volaille et bœuf)
Mini rouleaux de printemps aux légumes, sauce douce aux piments
Gallettes de polenta aux olives
Tomate mozzarella au basilic

Desserts

Cheesecake à l'orange et fruits de la passion
Tiramisu aux noisettes et caramel parsemé de sel
Tartare de fruits frais

De 10 à 25 participants

Menu tout compris: CHF 60.- par personne

Y compris: Croissants, café et jus de fruits
Eau plate et eau gazeuse
Assortiment de ballons pour le repas
Parking
Location de la salle
Matériel didactique (beamer, tableau blanc, etc.)