

KULINARISCHE RICHTUNGEN ZUR AUSWAHL:

- **Levante-Küche (Bekannt als Mezze oder Libanesisch)**
Ein Querschnitt an Gerichten von Griechenland, Türkei bis in den Orient)
- **Saisonale-Küche**
- **Thailändisch**
- **Indisch**
- **Mexikanisch**
- **Griechisch**
- **Italienisch**
- **Veganes Saison-Menü (siehe Vegane Menu Karte)**
- **Afternoon-Tea**

Jeweils als Tavolata-Menu oder Buffet

Für weitere Themen: Cupcakes, Cookies, Patisserie einfach Anfragen😊

Alle Stilrichtungen sind auch vegetarisch & vegan lecker & modern umsetzbar!

EIN EXTRAKLASSE WORKSHOP: GEWÜRZE!

- - Gewürzkunde
- - Sensorik
- - Kombinationen
- - Mahltechnik
- - Gewürzmischungen herstellen zum Mitnehmen
- - Apero mit Fingerfood

CHF 150.00/PERSON bei mind. 10 Personen

CHF 1'600.00/GRUPPE (1-9 Pers.)

OPTION LUNCH/DINNER:

+ **CHF 40.00/Person** (Suppe, Hauptgang & Dessert inkl. alkoholfreier Getränke)