

## 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**
- **Pastamenu**
- **Veganes 4-Gang Saison-Menü**
- **Afternoon-Tea (inkl. Chamapagner)**

Jeweils als Tavolata-Menu oder Buffet

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

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

**CHF 1'600.00/GRUPPE (1-10 Pers.)**

## EIN EXTRAKLASSE WORKSHOP:

- - Gewürzkunde
- - Gin-Workshop
- - Gewürzmischungen herstellen zum Mitnehmen
- - Fingerfood

**CHF 140.00/PERSON** bei mind. 10 Personen (inkl. Prosecco, Softdrinks, Kaffee/Tee & Aperio-Häppchen)

## OPTION LUNCH/DINNER:

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