



# PRODUKT- PRÄSENTATION IM KINO

---

Dieses Paket wurde für 40 Personen kalkuliert\*

## WELCOME APÉRO

Mit auserlesenen Aperitif-Häppchen  
Black Tiger, Chili, Koriander und Limette  
Sauerteigbrot mit Rindstatar, Eigelbcreme und schwarzem Trüffel  
Tartelett mit Erbsen und Saiblingscaviar  
Geflügellebercreme auf geröstetem Brioche und Rhabarber  
Rollgerstensalat mit geräuchertem Poulet und Feta

\*\*\*

## INDIVIDUELLE PRODUKTPRÄSENTATION IM HAUSEIGENEN KINO

\*\*\*

## DREI-GÄNGE-DINNER-MENÜ

Gegrillter Pfirsich mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Basilikum

\*\*\*

Orientalisches Chicken mit Basmatireis  
Dazu Kräutersalat mit Sumach

\*\*\*

Himbeere mit Litchi und Rose

\*\*\*

Exklusive Kaffees und Tees

**160 CHF**

(Paketpreis pro Person)

Inklusive Welcome Apéro, Dinner, Eventräumlichkeiten

## EVENTRÄUME

Kino, Foyer Untergeschoss, Esszimmer, Foyer Obergeschoss, Veranda,  
Apéro im Garten (bei schönem Wetter)

\*Beispielkalkulation. Weitere Kalkulationen gerne auf Anfrage

# HALBTAGESSEMINAR AM MORGEN

---

Dieses Paket wurde für 40 Personen kalkuliert\*

## KAFFEEPAUSE AM MORGEN

Birchermüsli deluxe  
Healthy Granola Bars  
Smoothies  
Homemade Rosinenbrötli  
Exklusive Kaffees und Tees

## DREI-GÄNGE-FLYING-DINNER

Gebratenes Rindscarpaccio Teriyaki Style  
Schwarzer Knoblauch und Daikonkresse

\*\*\*

Glasierte Kalbshaxe mit Cremolata  
Kartoffelgnocchis und Artischocken

\*\*\*

Quarksouffle mit Passionsfrucht und Himbeeren

\*\*\*

Exklusive Kaffees und Tees

**150 CHF**

(Paketpreis pro Person)

Inklusive Kaffeepause, Flying Dinner, Heissgetränken,  
Mineralwasser, Eventräumlichkeiten  
Seminarinfrastruktur Basic mit Beamer, Leinwand, Flipchart und Markern

## EVENTRÄUME

Foyer Obergeschoss, Veranda, Blauer Salon, Grüner Salon,  
Lunch im Garten (bei schönem Wetter)

\*Beispielkalkulation. Weitere Kalkulationen gerne auf Anfrage

# HALBTAGESSEMINAR AM NACHMITTAG

---

Dieses Paket wurde für 40 Personen kalkuliert\*

## KAFFEEDAUSE AM NACHMITTAG

Verschiedene Sandwiches  
Home-made Butterbrezel  
Mini Muffins, Cakes  
Exklusive Kaffees und Tees

## DREI-GÄNGE-FLYING-DINNER

Marinierter Kingfisch mit Radieschen, Stangensellerie und Avocado

\*\*\*

Gebatener Kalbsrücken mit Kräuterjus  
auf Safran Risotto und confierten Cherrytomaten

\*\*\*

Schokolade, Haselnuss und Karamell

\*\*\*

Exklusive Kaffees und Tees

**150 CHF**

(Paketpreis pro Person)

Inklusive Kaffeepause, Flying Dinner, Heissgetränken,  
Mineralwasser, Eventräumlichkeiten  
Seminarinfrastruktur Basic mit Beamer, Leinwand, Flipchart und Markern

## EVENTRÄUME

Foyer Obergeschoss, Veranda, Blauer Salon, Grüner Salon,  
Flying Dinner im Garten (bei schönem Wetter)

\*Beispielkalkulation. Weitere Kalkulationen gerne auf Anfrage

# TAGESWORKSHOP

---

Dieses Paket wurde für 40 Personen kalkuliert\*

## KAFFEEPAUSE AM MORGEN

Buttergipfel, Schokoladenbrioche  
Gesunde Säfte  
Joghurt mit Beeren und Granola  
Exklusive Kaffees und Tees

## DREI-GÄNGE-LUNCH-MENÜ

The Ceasar Deluxe  
Gebratenes Swiss Prime Entrecote  
Süsskartoffelpüree, gegrillter grüner Spargel  
Kräftige Jus  
Ananas mit Shiso und Sesam  
Exklusive Kaffees und Tees

## KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Verschiedene Sandwiches  
Feta Zuchetti Muffins  
Homemade Zimtschnecke

## FLYING DINNER

Leicht gegarter Saibling mit Rauchfischsud und Kräutersalat  
Büffelmozzarella mit Crème Fraîche, Chili, Zitrone und Basilikumöl  
Gerösteter Kürbis, Rüeblli und Süsskartoffel mit Quinoa  
Ricottaravioli mit Thymian und Zitrone  
Kross gebratener Zander mit Chorizo, Bohnen und Artischocken  
Geschmorte Kalbsschulter auf Weissweinsrisotto, Sellerie und Trüffel  
Erdbeere, Rhabarber, weisse Schokolade

**270 CHF**

(Paketpreis pro Person)

Inklusive Kaffeepause, Flying Dinner, Heissgetränken, Mineralwasser, Eventräumlichkeiten  
Seminarinfrastruktur Basic mit Beamer, Leinwand, Flipchart und Markern

## EVENTRÄUME

Kino, Foyer Untergeschoss, Esszimmer, Foyer Obergeschoss, Veranda, Blauer Salon, Grüner Salon,  
Flying Dinner im Garten (bei schönem Wetter)

# DREI-GÄNGE- BUSINESSLUNCH-MENÜ

---

Dieses Paket wurde für 16 Personen kalkuliert\*

## WELCOME APÉRO

Mit auserlesenen Aperitif-Häppchen  
Rauchlachs mit Meerrettich und Dill auf Kartoffelblini  
Harissacake mit mariniertem Pulpo und Chorizo  
Ziegenfrischkäse im knusprigen Filoblatt  
Gedämpfte Teigbällchen mit Schweinebauch und asiatischem Salat

## DREI-GÄNGE-DEGUSTATIONSMENÜ

Gebeizter Zander mit Yuzuvinaigrette, Mandelöl und Kresse

\*\*\*

Tagliata von Swiss Prime Rind  
Venere Reis und Brocolini

\*\*\*

Apfeltarte  
Sauerrahmglace

\*\*\*

Exklusive Kaffees und Tees

**130 CHF**

(Paketpreis pro Person)

Inklusive Lunch, Heissgetränken, Mineralwasser, Eventräumlichkeiten

## EVENTRÄUME

Foyer, Esszimmer, Apéro im Garten (bei schönem Wetter)

\*Beispielkalkulation. Weitere Kalkulationen gerne auf Anfrage

# VIER-GÄNGE- BUSINESSLUNCH-MENÜ

---

Dieses Paket wurde für 16 Personen kalkuliert\*

## WELCOME APÉRO

Mit auserlesenen Aperitif-Häppchen  
Kartoffelcroustillant mit Steinpilzen und Frischkäse  
Knusprige Polenta mit confierter Forelle und Meerrettich  
Thunfisch Tataki mit Wasabimayo und Reiscracker  
Ziegenfrischkäse mit kandierten Oliven und Focaccia

## VIER-GÄNGE-DEGUSTATIONSMENÜ

Scheiben von der gebratenen Kalbshälfte mit Salzzitrone, Kapern und Rucola

\*\*\*

Roulade vom Alpstein Poulet  
Bündner Bramata und geröstete Rüebl

\*\*\*

Auserlesene Käse mit Panforte und Birnenchutney

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Matcha und Mandarinsorbet  
Exklusive Kaffees und Tees

**140 CHF**

(Paketpreis pro Person)

Inklusive Lunch, Heissgetränken, Mineralwasser, Eventräumlichkeiten

## EVENTRÄUME

Esszimmer, Foyer, Apéro im Garten (bei schönem Wetter)

\*Beispielkalkulation. Weitere Kalkulationen gerne auf Anfrage

# KONTAKT



Sprechen Sie uns einfach an  
[EVENT@SIGNAUHOUSE.COM](mailto:EVENT@SIGNAUHOUSE.COM)



signau

HOUSE & GARDEN