



Gastronomie

Zum Aperitif

„Parmesan-Möckchen“ serviert mit knusprigem Heidibrot vom Beck Künzli	100 g	CHF	6.50
Bündner Salsiz und Notteler Landjäger mit Dörrtomatenbaguette	100 g	CHF	8.50
Hausgemachtes Knoblibrot mit Weissbrotdaguette	Stück	CHF	1.60
Oliven-Rosmarin-Tartelette mit pikantem Tomatencoulis und Frischkäse	Stück	CHF	1.70
Blätterteiggebäck mit Käse, Kümmel, Paprika und Mohn	100g	CHF	9.00
Orangen-Dill-Lachs im Sesamcrepes	Stück	CHF	2.50
Spiesschen von Portwein-Melone und Muotathaler Urwaldschinken	Stück	CHF	2.00
Saisonales Frucht-Spiesschen	Stück	CHF	2.00
Nussbrot-Baguettes mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	CHF	2.60
Heidibrot-Baguettes mit Roastbeef	Stück	CHF	2.60
Gefüllte Laugenbrötchen assortiert Rohschinken mit Gewürzgurken, Kräuterkäse, Salami, Camembert	Stück	CHF	3.50
Gemischte Bruscetta mit Tomaten und Schinken	Stück	CHF	2.10
Zweierlei Frühlingsröllchen (Poulet und Vegi) mit Sweet-Chili-Sauce	Stück	CHF	1.80
Riesenkrevetten in der Knusperpanade Wasabi-Quark-Mayonnaise und Sweet-Chili-Sauce	Stück	CHF	2.50
Käseküchlein	Stück	CHF	1.50
Schinkengipfel	Stück	CHF	2.00
Chips und Nüssli	pro kg	CHF	28.00



**Reservierungen und weitere
Auskünfte:**
GZI Seminar- und Kongresshotel
 Guido A. Zäch-Strasse 4
 CH-6207 Nottwil
 Telefon +41 41 939 60 00
 Fax +41 41 939 57 00
 hotellerie@kongresshotel-gzi.ch
 www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0 % MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab Januar 2012
 von 15 bis 110 Personen



Gastronomie

Zum Aperitif

Regio

Nussbrot-Baguettes mit geräucherter Forelle und Kräuterquark
Kartoffel-Wurzelgemüse-Salat mit Bündnerfleisch
Salsiz und Notteler Landjäger mit Heidibrot
Tete de Moine-Rose gefüllt mit Napf-Kräuterkäse
Fisch-Knusperli mit Remouladensauce
Hausbeckküchlein mit Lauch, Champignons und rezentem Greyerzer

Für den kleinen Apero:	6 Stück	CHF	13.50
Für zwischendurch:	9 Stück	CHF	20.50
Für den reichhaltigen Imbiss:	12 Stück	CHF	26.50

Mediterrano

Spießchen von marinierter Melone und Coppa
Gemischte Bruschetta mit Schinken und Tomaten
Vitello Tonnato-Cocktail
Dörrotomaten-Baguettes mit italienischem Rohschinken
Oliven-Rosmarin-Tartelettes mit pikantem Tomatencoulis und Frischkäse
Basilikumschaum „Tricolore“

Für den kleinen Apero:	6 Stück	CHF	13.50
Für zwischendurch:	9 Stück	CHF	20.50
Für den reichhaltigen Imbiss:	12 Stück	CHF	26.50

Asia

Zweierlei Frühlingsröllchen (Poulet und Vegi) mit Sweet-Chili-Sauce
Orientalischer Cous-cous
California Rolls mit Ingwer-Wasabi-Mayonnaise
Orangen-Dill-Lachs im Sesamcrepes
Curry-Fleisch-Bällchen mit Mango-Passionsfrüchte-Chutney
Exotische Fruchtspießchen

Für den kleinen Apero:	6 Stück	CHF	13.50
Für zwischendurch:	9 Stück	CHF	20.50
Für den reichhaltigen Imbiss:	12 Stück	CHF	26.50



**Reservierungen und weitere
Auskünfte:**
GZI Seminar- und Kongresshotel

Guido A. Zäch-Strasse 4
CH-6207 Nottwil
Telefon +41 41 939 60 00
Fax +41 41 939 57 00
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0 % MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab Januar 2012
von 15 bis 110 Personen