



## **KAFFEPAUSE I FRÜHSTÜCK I BRUNCH**

ab 10 Personen

## **Genuss vom Feinsten**

Professionell und mit langjähriger Erfahrung organisieren wir gerne den kulinarischen Teil von Ihrem Anlass und stehen Ihnen mit unserem Know-how und der vielfältigen Menu-Auswahl zur Seite. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Wir freuen uns auf Sie!

## **Ihr Kontakt**

Autogrill Schweiz AG  
Flughafen Zürich  
Carolyn Brender-Pires und Anja von Känel  
+41 (0)43 816 60 22  
[events.zurichflughafen@autogrill.net](mailto:events.zurichflughafen@autogrill.net)  
[upperdeck-zrh.ch/events](http://upperdeck-zrh.ch/events) – Feiern Sie bei uns





Feines selbstgemachtes Brot ist nicht nur eine Frage des Rezepts, sondern auch des Know-hows. Unsere feinen und knusprigen Brote und Kleinbackwaren werden von unseren Profis in unserer Hausbäckerei am Flughafen täglich frisch gebacken.

### Kaffeepause

pro Person

- Kaffee, Tee und Früchtekorb 6
- Kaffee, Tee, Früchtekorb, Gipfel oder Mini-Süssgebäck 8



### Seminar Pauschale 1/2 Tag

pro Person

- Kaffee, Tee und Früchtekorb 11
- Kaffee, Tee, Früchtekorb, Gipfeli oder Mini-Süssgebäck 13



### Seminar Pauschale 1 Tag

pro Person

- Kaffee, Tee und Früchtekorb 17
- Kaffee, Tee, Früchtekorb, Gipfeli und Mini-Süssgebäck 20



## Belegte Hausbrötli



pro Stück

- Rauchlachs mit Zitrone 4
- Tête de Moine mit Traube 4
- Roastbeef mit Tartarsauce 5
- Bündnerfleisch mit Baumnüssen 5



## Gefüllte Hausbrötli



pro Stück

- Tomaten, Gurken und Kräuterfrischkäse 3
- Grillierten Peperoni und Hummus 3
- Ei, Mayonnaise und Schnittlauch 3
- Grillierter Aubergine, Fetakäse und Basilikumpesto 4
- Greyerzer und getrockneten Tomaten 4
- Bauernschinken mit Dijon-Senf 4
- Salami, Tomate und Salatgurke 4
- Fleischkäse und Essiggurke 4
- Brie, Birne und Rucola 4



## Kuchen

pro Stück

- Rüblicake 3
- Hausgemachter Zupfkuchen 3
- Hausgemachter Nuss-Brownie 3

## Getränke

- Valser Mineral mit/ohne Kohlensäure, 7.5 dl 8
- Michel Orangensaft, 1 Liter 11
- Frisch gepresster Orangensaft, 1 Liter 19

## Frühstück

### Good Morning

12 pro Person

- Warme Getränke à discrétion
- Konfitüre, Honig und Butter
- Buttergipfel und Hausbrot



### Extras

pro Portion

- Birchermüesli 4
- Frischer Fruchtsalat 4
- Joghurt mit Honig und Knuspergranola 4
- Emmentaler- und Greyerzerkäse 4
- Avocadowürfel mit Tomaten und Basilikum 4
- Bauernschinken und Rohschinken 5
- Rauchlachs mit Meerrettich 5
- Belgische Waffel mit Ahornsirup 6



### Rührei-Variationen

pro Portion

- Nature 6
- Tomaten und Champignons + 3
- Gebratener Speck + 3
- Gebratener Schinken + 3
- Chipolata + 4



## Brunch

ab 30 Personen

49 pro Person

- Warme Getränke à discrétion
- Frisch gepresster Orangensaft
  
- Birchermüesli
- Naturjoghurt und Beerenjoghurt
- Knuspermüesli
- Corn Flakes
- Früchtekorb
  
- Buttergipfel
- Brotauswahl und Butterzopf
- Butter und Margarine
- Konfiture, Schweizer Honig und Nutella
  
- Platte mit Schweizer Käse- und Trockenfleischspezialitäten
- Rauchlachs mit Kapern und Meerrettich
- Gemischte Aufschnittplatte
- Rührei nature
- Gebratener Speck
- Chipolata
  
- Saisonales Gemüse
- Kartoffelgratin
- Honigschinken
  
- Saisonaler Fruchtsalat
- Gebrannte Creme
- Fruchtwähe
- Schokoladenkuchen



Extras

pro Person

- Knuspriger Schweinebraten + 6
- Ofenfrischer Fleischkäse + 6
- Roastbeef + 10