

# Event Pakete



## AFTER WORK

- \* Willkommensdrink (Aperol-/Campari-/Rhabarberspritz, Weisswein, Hugo, Bellini-Variationen und diverse Kombucha alkoholfrei)
- \* Grissini, Taralli und Oliven
- \* Antipastispiessli mit Kräuteröl im Weckglas
- \* Kleine gefüllte Focaccia mit Grillgemüse, Pesto und Rucola
- \* Gaia Apéroplatte mit Paramaschinken, Bresaola und Grana Padano Würfel

**CHF 40.– pro Person ab 15 Personen\***

\* \* \* \* \*

## APÉRO GAIA



- \* Willkommensdrink (Aperol-/Campari-/Rhabarberspritz, Weisswein, Hugo, Bellini-Variationen und diverse Kombucha alkoholfrei)
- \* Grissini, Taralli und Oliven
- \* Ciabatta gefüllt mit Pastrami und Chimichurri
- \* Ciabatta gefüllt mit Grillgemüse, Oliventapenade und Rucola
- \* Lachsücken im Nori Blatt mit Ingwer und Wasabi-Sauerrahm Panna Cotta
- \* veganer Tatar im Weck mit Kräuter-Blütensalat
- \* Involntini vom Bresaola mit Rucola und Dörrotomatenchutney
- \* Antipastispiess mit Schnittlauchöl

**CHF 50.– pro Person ab 15 Personen\***

Die Eventpakete sind Vorschläge und beinhalten die exklusive Nutzung des Gaia Café & Deli's.  
Für die kulinarische Seite sorgen unsere Catering-Partner. \*Die Preise verstehen sich inkl. Raumnutzung und geschützten Aussenbereich für 2,5 Stunden, Servicepersonal und Reinigung und inkl. MwSt.  
Jede weitere Stunde inkl. Servicepersonal kostet CHF 100.–. Irrtum- & Preisänderungen vorbehalten.

# Event Pakete



## CULINARY



- \* Willkommensdrink (Aperol-/Campari-/Rhabarberspritz, Weisswein, Hugo, Bellini-Variationen und diverse Kombucha alkoholfrei)
- \* Grissini, Taralli und Oliven
- \* Ciabatta gefüllt mit Pastrami und Chimichurri
- \* Ciabatta gefüllt mit Grillgemüse, Oliventapenade und Rucola
- \* Lachsrücken im Nori Blatt mit Ingwer, Wasabi und Sauerrahm
- \* Tomaten Panna Cotta mit Bufala und Basilikum
- \* Antipastispiess mit Schnittlauchöl
- \* Rindstartar mit Ziegenfrischkäse
- \* Gazpacho «andaluz»

### Dessert

- \* Panna Cotta mit Passionsfrucht

**CHF 65.– pro Person ab 15 Personen\***

\* \* \* \* \*

## TAVOLATA



- \* Willkommensdrink (Aperol-/Campari-/Rhabarberspritz, Weisswein, Hugo, Bellini-Variationen und diverse Kombucha alkoholfrei)
- \* Grissini, Taralli und Oliven
- \* Vitello tonnato
- \* Parmaschinken mit Melone
- \* Burratini mit Tomaten und Basilikum
- \* Salatschüssel mit gerösteten Kernen, Kresse, Radisli und Karottenstreifen
- \* Grillierte Auberginen, Zucchini und Peperoni
- \* Marinierte Oliven und Grana Padano
- \* Pulposalat mit Fenchel an einer Vinaigrette

### Dessert

- \* Panna Cotta
- \* Tiramisu
- \* Schokoladenmousse mit Olivenöl
- \* Bunte Maccarons

**CHF 95.– pro Person ab 15 Personen\***

Die Eventpakete sind Vorschläge und beinhalten die exklusive Nutzung des Gaia Café & Deli's.  
Für die kulinarische Seite sorgen unsere Catering-Partner. \*Die Preise verstehen sich inkl. Raumnutzung und geschützten Aussenbereich für 2,5 Stunden, Servicepersonal und Reinigung und inkl. MwSt.  
Jede weitere Stunde inkl. Servicepersonal kostet CHF 100.–. Irrtum- & Preisänderungen vorbehalten.

# Event Pakete



## RACLETTE-PLAUSCH

- \* Willkommensdrink (Aperol-/Campari-/Rhabarberspritz, Weisswein, Hugo, Bellini-Variationen und diverse Kombucha alkoholfrei)
- \* Käse-Aufschnitt-oder nur Käseplatte
- \* Raclette diverse Sorten zur Auswahl 120g-180g Käse pro Person (nach Absprache)
- \* Dessert (nach Absprache)

**ab CHF 55.- pro Person\***

\* \* \* \* \*

## DEINE IDEE



Lass uns gemeinsam deine kulinarischen Träume in die Realität umsetzen.

Unsere Auswahl erstreckt sich über eine Vielzahl von kulinarischen Genüssen, angefangen von delikaten Vorspeisen bis hin zu himmlischen Desserts. Natürlich berücksichtigen wir dabei eventuelle Ernährungspräferenzen und Allergien, um sicherzustellen, dass jedes Gericht perfekt zu dir und deinen Gästen passt.

Kontaktiere uns für eine persönliche Beratung und entdecke, wie wir dein Event zu einem unvergesslichen Höhepunkt machen können.

\* \* \* \* \*

Die Eventpakete sind Vorschläge und beinhalten die exklusive Nutzung des Gaia Café & Deli's.  
Für die kulinarische Seite sorgen unsere Catering-Partner. \*Die Preise verstehen sich inkl. Raumnutzung und geschützten Aussenbereich für 2,5 Stunden, Servicepersonal und Reinigung und inkl. MwSt.  
Jede weitere Stunde inkl. Servicepersonal kostet CHF 100.-. Irrtum- & Preisänderungen vorbehalten.