

QUICK- MEETING MIT APERITIF

Wir haben für Sie eine fixfertige Quick-Meeting-Pauschale mit allem Drum und Dran zusammengestellt. Für Sitzungen, Infoveranstaltungen oder Generalversammlungen von nur kurzer Dauer und mit anschliessendem Aperitif für einen perfekten Ausklang. Dazu bieten wir den idealen Rahmen mit passendem Saal für Ihr Vorhaben von 12 bis 150 Personen sowie verschiedene Aperitif-Vorschläge, je nach Budget. Dies zu einem attraktiven Preis, der sich sehen lassen kann.

QUICK-MEETING- PAUSCHALE*

- ▲ Empfangsbereich, möbliert (Foyer 3)
- ▲ Saalmiete nach Bedarf (Raum 3 A, B, C, D oder E)
- ▲ Einrichtung nach Wahl (Theater-, Seminar-, Block- oder U-Form)
- ▲ Leinwand, Beamer, Flip-Chart
- ▲ Tonanlage mit 5 Mikrofonen nach Wahl im Raum 3E
- ▲ Wi-Fi und ein Internetanschluss mit Kabel
- ▲ Mineralwasser für die Referenten
- ▲ Separater Raum für den Aperitif (Le Chalet, La Sarine oder Le Café des Abbayes)
- ▲ Aperitif gemäss getroffener Wahl
- ▲ Parking
- ▲ Endreinigung

* Dieses Angebot gilt für eine Gesamtdauer von max. 4 Stunden unter Berücksichtigung einer Standard-Einrichtung (siehe Pläne im Anhang).

CHF 30.-
bis CHF 55.-
inkl MWSt.
Pro Person,
je nach getroffener Wahl



QUICK-MEETING-PAUSCHALE STANDARD

Le Gourmet Traiteur

(René Holzer)

Chips, Erdnüssli, Oliven
Butterflütes
Freiburger Blätterteigtaschen (mit Speck und Wurst)
Champignons-Triangel

1.5 dl Vully blanc AOC Barcarolle
1.5 dl Pinot noir du Vully, Domaine de Chambaz
3 dl Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure), Orangensaft

Le P'tit Gourmet

(Hervé Borne)

Chips, Erdnüsse, Blätterteigstangen
Gemüsedips

Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure), Orangensaft
Vully weiss und rot (5dl Flasche) Besse & Derron

Riex weiss und Riex rot von Burgergemeinde
in 7 dl Flasche + CHF 2.–

CHF 30.–
inkl MWSt.
(pro Person)
Inklusive Aperitif
während 1 Stunde

CHF 45.–
inkl MWSt.
(pro Person)
Inklusive Aperitif
während 1 ½ Stunden



UNSERE PARTNER BIETEN IHNEN FOLGENDES ANGEBOT

QUICK-MEETING-PAUSCHALE CLASSIC

Le Gourmet Traiteur

(René Holzer)

Belegte Brötchen (3 Sorten)
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Blätterteigstangen mit Sbrinz
Hausgemachte Schinkengipfeli
Blätterteigkissen mit Poulet und Curry
Gefüllte Bagels mit Thunfischmousse

1.5 dl Vully blanc AOC Barcarolle
1.5 dl Pinot noir du Vully, Domaine de Chambaz
3 dl Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure), Orangensaft

Le P'tit Gourmet

(Hervé Borne)

Auswahl von kleinen Canapés
Auswahl von Mini-Délices
Mini-Cuchaule (Safranbrot) und Freiburger Wurst
Trockenfleisch
Aperitifkäse
Cherry-Tomaten mit Mozzarella-Sticks
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen

Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure), Orangensaft
Riex weiss und Riex rot von Burgergemeinde in Flaschen

QUICK-MEETING-PAUSCHALE PREMIUM

Le Gourmet Traiteur

(René Holzer)

Belegte Brötchen (3 Sorten)
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Blätterteigstangen mit Sbrinz
Freiburger Blätterteigtaschen (mit Speck und Wurst)
Gemüse-Samosas
Pouletspiessli mit Honig
Blätterteigkissen mit Poulet und Curry
Pikante Mini-Pizza
Auberginenkaviar mit Ziegenfrischkäse
Rindfleischrolle im Blätterteig
Lauwarme Freiburger Wurst auf Brot
Champignons-Triangel
Thunfischmousse im Glas
Vully-Kuchen mit Speck und Rahm
Crostini mit getrockneten Tomaten und Oliven
Tête de Moine auf Nussbrot
Mini-Hamburger mit Cocktailsauce

Früchtetörtchen je nach Saison
Mini-Berliner
Mini-Cremeschnitte

1.5 dl Weisswein St. Saphorin
Domaine des Faverges (in Flaschen)
1.5 dl Rotwein St. Saphorin
Domaine des Faverges (in Flaschen)
3 dl Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure), Orangensaft
2 dl Bier

Inbegriffen: Tischwäsche, Gläser, Teller, Besteck,
Servicepersonal, Endreinigung.
Angaben pro Person. Weitere Konsumation wird in
Rechnung gestellt.



CHF 55.-
inkl. MWSt.
(pro Person)
Inklusive Cocktail
während 2 Stunden

Le P'tit Gourmet

(Hervé Borne)

Auswahl von kleinen Canapés
Auswahl von Mini-Délices
Mini-Cuchaule (Safranbrot) und Freiburger Wurst
Trockenfleisch
Aperitifkäse
Cherry-Tomaten mit Mozzarella-Sticks
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen

Fingerfood im Glas oder Löffel

- Garnelen an Sataysauce
- Bauernterrine auf Champignonsbett
an Balsamicodressing
- Gemüsetartar an süss-saurer Sauce mit Honighähnchen
- Räucherlachs mit Meerrettichsauce auf erfrischender
Gurke an Dill

Mini-Spiessli

Garnelen mit Bärlauch
Hähnchen mit Curry und Sesam
Pikantem Rindfleisch

Mini-Küchlein

Auswahl an Feingebäck und Süssem in Gläschen

Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure), Orangensaft
Riex weiss und Riex rot von Burgergemeinde (Flaschenwein)