

Preise und Leistungen

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Verlagsführung | 200.-- |
| Nutzung Auditorium für Seminarien | 200.-- |
| Seminar und Verlagsführung | 250.-- |

Snacks

| | |
|---|-------------|
| Nüsse und Chips | 3.--/Pers. |
| Blechkuchen pikant oder süss | 4.--/Pers. |
| Foccaccia hausgemacht (Dinkelvollkorn, hefefrei) | 3.--/Pers. |
| Hobelkäse (100g/Portion) mit Dinkelbrot hausgemacht | 10.--/Pers. |
| Bio-Rüeblicake hausgemacht | 5.--/Stück |
| Rank-Guetzli | 2.--/Stück |
| Süsskartoffel-Rüebli-Curry-Suppe mit Dinkelbrot hausgemacht (vegan, alle Zutaten aus biologischem Anbau) | 8.--/Pers. |

Getränke

| | |
|--|--------------------------------------|
| Rotwein: LZ, Rioja, DOCa, Bio, 2016 | 6.--/dl 42.--/Flasche |
| Weisswein: Basa, Rueda DO, 2016 | 6.--/dl 42.--/Flasche |
| Prosecco Frizzante, DOC Veneto, Bio | 6.--/dl 42.--/Flasche |
| Mineral leise und still, Flauder, Cola, Shorley, Rivella blau CHF 12.--/Flasch | 4.--/3 dl CHF 12.--/1,5 l Flasche |
| Bier mit und ohne Alkohol | 5.--/33cl-Flasche |
| Appenzeller Alpenbitter | 5.--/4 cl |
| Kaffee, Tee, Punsch | 4.--/Tasse |