***Bitte oben im gelben Balken «Bearbeitung aktivieren» anklicken - dieses Dokument ist garantiert virenfrei!***

**Menueplan QH-Seminar in Bern**

Name Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Vorname Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Seminar BE1 [ ]  BE2 [ ]  BE3 [ ]  BE4 [ ]  BE5 [ ]  BE6 [ ]  Privatseminar [ ]

**­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Spezialwünsche / Unverträglichkeiten**: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

**Salatteller** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

mit Zwiebeln [ ]  mit Ei [ ]  mit Thon [ ]

**geräuchertes Forellenfilet mit Salatgarnitur** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

mit Zwiebeln [ ]  mit Kapern [ ]  mit Meerrettich [ ]

**Wurstsalat garniert mit Brot** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

mit Zwiebeln [ ]  mit Ei [ ]  mit Essiggurken [ ]  mit Käse [ ]  Wählen Sie ein Element aus.

**Warmer Gemüseteller** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

mit Butterflocken [ ]  mit Reibkäse [ ]

**Hühnerbrühe (selfmade)** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

mit frischem Chili [ ]  mit frischer Petersilie [ ]  mit frischem Schnittlauch [ ]  mit Parmesan [ ]  mit Pouletfleisch (vom Suppenhuhn) [ ]  mit Fideli [ ]  mit pochiertem Ei [ ]

**Pasta** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

alla bolognese [ ]  Pesto basilico [ ]  Pesto rosso [ ]  alla arrabiata [ ]  alla carbonara [ ]

**Fischfilet mit Reis** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

mit Kapern [ ]  mit Weissweinsauce [ ]  Wählen Sie ein Element aus.

**Gschnätzlets an Rahmsauce mit Rösti** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

Rind [ ]  Kalb (+5.-) [ ]  Schwein [ ]  Pouletfilet [ ]  + frische Champignons [ ]

**Thai Gemüse-Curry in Kokosmilch mit Reis** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

Schärfe Wähle ein Element aus. Currytyp Wähle ein Element aus. mit Crevetten [ ]

mit Pouletfilet [ ]  Wählen Sie ein Element aus.

**Rindfleischbällchen in Sauce mit Reis / Pasta** Samstag [ ]  Sonntag [ ]  Privatseminar [ ]

Wählen Sie ein Element aus. mit Tomatensauce [ ]  mit weisser Sauce [ ]  mit brauner Sauce [ ]

Der Preis pro Mahlzeit beträgt 10.- (15.- mit bio Kalbfleisch und Rösti) und ist nicht im Seminarpreis inbegriffen. Selbstverständlich kannst Du Dein eigenes Essen mitbringen (MW vorhanden). Sofern Du mir dieses Formular nicht bis 5 Tage vor Seminarbeginn gesendet hast, gehe ich davon aus, dass Du Dich auswärts verpflegst. Wasser, Mineralwasser, Kaffee, Tee, Früchte und Snacks stehen kostenlos zur Verfügung.