

Brainfood-Verpflegung – für hybride Events

Wir liefern die Mitarbeiterverpflegung auch nach Hause



Wo: An den Veranstaltungsort & ins Home-Office

Was: Brainfood, der den ganzen Tag fit hält.

Telefon: 031 318 15 15 **E-Mail:** info@gourmetbox.ch

Brainfood für zu Hause. Macht Ihre Mitarbeiter munter für den ganzen Tag.

Mit der breitflächigen Homeoffice-Einführung hat sich die Art, wie wir Tagungen abhalten, schlagartig verändert. Viele Firmen führen die Anlässe nicht mehr nur physisch durch, sondern lassen die Leute auch virtuell im Homeoffice teilhaben. Solche hybriden Eventformate nehmen ständig zu – wir liefern die passende Verpflegung. Ins Eventlokal und nach Hause.



Zu Hause am Event teilnehmen

Virtuelle Tagungen können ganz schön anstrengend sein. Da lobt man sich den Arbeitgeber, der für die Verpflegung zu Hause sorgt. Das spart nicht nur Zeit, es macht auch deutlich mehr Spass und mit dem Überraschungspaket im Homeoffice bleibt man deutlich leistungsfähiger und präsenter.

Der Brainfood-Baukasten für virtuelle Events

Power Frühstück (Fr. 20.00/Person)

- Milch, 2.5dl
- Hausgemachte Blüten-Granola
- Apfel
- Frischback-Chnebeli
- Konfitüre im Glas
- Fruchtsaft

Brainfood-Znüni (Fr. 15.00/Person)

- Hausgemachter Brainfood-Powerriegel
- Der Gourmetbox-Eistee deluxe
- Knackiger Apfel
- Getrocknete Zwetschgen aus Flugbrunnen

Zmittag für zu Hause

- Belpaese-Zmittag (Fr. 25.00/Person)
Tagliolini all' Uovo *** Sugo Basilico *** Parmigiano Reggiano *** Torta al cioccolato ***
LoLa Schorle (Küche nötig)
- Vegi-Lasagner-Zmittag (Fr. 30.00/Person)
Hausgemachte, vegetarische Lasagne in der Holzbackform (zum Aufwärmen) ***
in Randensaft eingekochter, süssaurer Blumenkohl *** Grand-Cru Schoggikuchen *** LoLa
Schorle (Küche nötig)
- Vegan-Power-Zmittag (Fr. 30.00/Person)
Vegetarischer Gourmetbox-Pie zum warm oder kalt essen *** Im Randensaft eingekochter
Blumenkohl *** Grand Cru Schoggikuchen *** LoLa Schorle (ohne Küche)

Im Eventlokal – Lunchbags für den Verzehr vor Ort (Fr. 30.00/Person)

- Bio-Focacciasandwich mit Rohschinken, Frischkäse & Dörrtomaten oder VEGAN: Bio-Focacciasandwich mit Hummus und Antipastigemüse
- Dreifarbiger Quinoa-Salat mit fermentierten Radisli, gerösteten Mandeln und Brunnenkresse.
Mit unserer berühmten Agaven-Zitronendressing
- Baumnussbrownie mit Schoggi von Max Felchlin aus Schwyz
- Hausgemachter Eistee mit Zitrone

Keep-Up-Zvieri (Fr. 9.50/Person)

- Birne / Orange
- Super saftiger Rüeblikuchen mit Seeländer Karotten
- Schwarzteebeutel im Kartonböxli von Länggass-Tee

Feierabend-Bier (Fr. 23.00/Person)

- Bier oder Cidre
- Italienische Taggiasca-Oliven
- Rezente Schossberger-Möckli aus Zäziwil
- Tallarini-Gebäck mit Zwiebeln

Verpackung & Versand: per Mond-Express am Vortag, pro Lieferung Fr. 22.-