

SEMINARE UND APÉROS



www.trafobaden.ch

2025



INHALT

FACTORY SEMINAR	3
Montag	3
Dienstag	4
Mittwoch	5
Donnerstag	6
Freitag	7
FACTORY APÉRO	8
Starter Apéro	8

HERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch	CH IRL AUS
Tatar vom Piemonteser Rind	IT
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH IT
Lammfleisch	AUS USA IRL
Ente	F
Alpstein-Entenleber (ungestopft)	CH
Reh	D A CH
Hirsch	D A CH
Huhn	CH
Lachs	CH
Thunfisch	VIET
Zanderfilet	CH EU
Wolfsbarschfilet	GB GR
Doradenfilet	GB GR
Stör	F IT
Hummer	F
Crevetten	THAI VIET
Snow Crab	USA CDN
Backwaren	CH

MONTAG

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Morgenpause					
Vollkorn- und Laugengipfel	✓		✓	✓	
oder					
Bio Joghurt Früchte Vanille Granola	✓		✓	✓	!
oder					
Power-Smoothie		✓			
dazu: Assortierte Sweet-Power-Balls		✓		✓	!
Salatbowls zum Shaken oder Suppe					
Rucola Fenchel Tomate Grana Padano Italian Dressing	✓		✓		
oder					
Saisonale Suppe	✓	✓	✓		
2. Vorspeise					
Sushi eingelegter Rettich Guacamole Wasabi Knusperzwiebel	✓	✓		✓	
Hauptgang					
Knusprige Pouletbrust Jus Kartoffelgratin gemischtes Saisongemüse			✓		
und					
Ravioli Verdi Arrabiata Basilikum	✓		✓	✓	
Dessert					
Quarkcrème Waldbeeren Haselnuss	✓		✓		!
und					
Assortierte Sorbets Glacés	✓	✓	✓		!
Nachmittagspause					
Trafo Keks Box	✓	✓			!
dazu: Kokos Cubes	✓		✓	✓	!

DIENSTAG

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Morgenpause					
Vollkorn- und Laugengipfel	✓		✓	✓	
oder					
Avocadocrème Vollkornbaguette Gurke Sprossen		✓		✓	
oder					
Power-Smoothie		✓			
dazu: Assortierte Sweet-Power-Balls		✓		✓	!
Salatbowls zum Shaken oder Suppe					
Mini Lattich Caesar Dressing Parmesan Schnittlauch	✓	✓	✓		
oder					
Saisonale Suppe	✓	✓	✓		
2. Vorspeise					
Asiatischer Karottensalat Ananas Sesam		✓			
Hauptgang					
Stroganoff vom Rindsfiletspitz Sauerrahm Kräuter-Pilawreis geschmorte Paprika			✓		
und					
Rotes Thai Curry Tofu Thai Basilikum Pak Choi		✓			
Dessert					
Kaffee Panna Cotta Schokolade Macadamia	✓		✓		!
und					
Assortierte Sorbets Glacés	✓	✓	✓		!
Nachmittagspause					
Trafo Kekse Box	✓	✓			!
dazu: Pistazien Cubes	✓		✓	✓	!

MITTWOCH

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Morgenpause					
Vollkorn- und Laugengipfel	✓		✓	✓	
oder					
Tartelette Frischkäse marinierte Tomaten frische Kresse	✓		✓	✓	
oder					
Power-Smoothie		✓			
dazu: Assortierte Sweet-Power-Balls		✓		✓	!
Salatbowls zum Shaken oder Suppe					
Eichblattsalat Gurke Feta Paprika Kräutervinaigrette	✓		✓		
oder					
Saisonale Suppe	✓	✓	✓		
2. Vorspeise					
Orientalischer Couscous-Gemüsesalat Pfefferminze Dattel		✓		✓	
Hauptgang					
Pulled Veal Thymian-Kartoffeln Wurzelgemüse Café de Paris			✓		
und					
Acquerello Risotto Safran Kräuter Parmesan	✓	✓	✓		
Dessert					
Passionsfruchtmousse Kokosnuss	✓		✓		
und					
Assortierte Sorbets Glacés	✓	✓	✓		!
Nachmittagspause					
Trafo Keks Box	✓	✓			!
dazu: Rüebl Cubes	✓		✓	✓	!

DONNERSTAG

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Morgenpause					
Vollkorn- und Laugengipfel	✓		✓	✓	
oder					
Hausgemachtes Birchermüesli rote Früchte Goji Mandeln Kokosmilch		✓		✓	!
oder					
Power-Smoothie		✓			
dazu: Assortierte Sweet-Power-Balls		✓		✓	!
Salatbowls zum Shaken oder Suppe					
Spinatsalat Rande Mungosprossen Sesam Dressing		✓			
oder					
Saisonale Suppe	✓	✓	✓		
2. Vorspeise					
Tomate Mozzarella Basilikum	✓		✓		
Hauptgang					
Tom Kha Gai Chicken Limone Fried Rice asiatisches Gemüse					
und					
Ravioli Fontina Walnüsse Petersilie rosa Pfeffer-Butter	✓		✓	✓	!
Dessert					
Cheesecake im Glas Kirschen Schokoladencrumble	✓		✓	✓	!
und					
Assortierte Sorbets Glacés	✓	✓	✓		!
Nachmittagspause					
Trafo Keks Box	✓	✓			!
dazu: Brownie Cubes	✓		✓	✓	!

FREITAG

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Morgenpause					
Vollkorn- und Laugengipfel	✓		✓	✓	
oder					
Hausgemachter Hummus Olivenöl Knäckebrot		✓		✓	!
oder					
Power-Smoothie		✓			
dazu: Assortierte Sweet-Power-Balls		✓		✓	!
Salatbowls zum Shaken oder Suppe					
Kopfsalat (im Winter Nüsslisalat) Trauben Karotten Kerne French Dressing	✓				
oder					
Saisonale Suppe	✓	✓	✓		
2. Vorspeise					
Uramaki eingelegte Gurken Avocado Sesam Miso-Currycrème	✓	✓			
Hauptgang					
Kalbs Hacktätschli Kräuterrahmsauce Kartoffelstock geschmorte Karotten			✓	✓	
und					
Auberginen und Zucchini-Parmigiana Büffelmozzarella Basilikum	✓		✓		
Dessert					
Schokoladenmousse Blaubeeren	✓		✓		!
und					
Assortierte Sorbets Glacés	✓	✓	✓		!
Nachmittagspause					
Trafo Keks Box	✓	✓			!
dazu: Zitronen Cubes	✓		✓	✓	!

FACTORY APÉRO

STARTER APÉRO

Starten Sie mit einer Basis aus mindestens 4 köstlichen kalten, warmen oder süssen Häppchen und erweitern Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen. Dient Ihr Apéro als Auftakt für ein anschliessendes Abendessen oder möchten Sie Ihre Gäste mit einem ausgedehnten Steh-Dinner verwöhnen? Je nach Anlass bieten wir Ihnen zusätzlich eine Auswahl an:

- kalte Häppchen CHF 5/Stück
- Salate CHF 10/Stück
- Suppen CHF 5/Stück
- warme Häppchen CHF 5/Stück
- warme Speisen CHF 20/Stück
- Sorbets und Glacés CHF 5/Stück
- Desserts CHF 5/Stück

Kalte Häppchen

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Rindstatar Parmesanchip Pfeffercrème			✓		
Praline vom Schweizer Alpinlachs Avocado Zitrone				✓	
Vitello Tonnato rosa Thunfisch Kapern			✓		
Tokyo Roll Thunfisch Lachs Chili-Mayonnaise frittierte Zwiebeln			✓	✓	
Melone San Daniele Schinken					
Gefüllte Focaccia Burrata Prosciutto Rucola			✓	✓	
Nigiri vom Schweizer Alpinlachs Wasabi Chili					
Rauchlachsmousse Blini Gurkenkaviar			✓	✓	
Rosa Roastbeef Gurke Peperoncini Koriander Sticky Rice					
Pinxtos Paprika Chorizo			✓	✓	
Burrata Caponata Balsamico	✓		✓		
Büffelmozzarella eingelegte Tomaten Szechuanpfeffer	✓		✓		
Guacamole Grana Padano Crostini	✓		✓	✓	
Sushi eingelegter Rettich Avocado Currycrème	✓			✓	
Geröstete Nüsse Blätterteigstangen Oliven Sbrinz	✓		✓		!
Gefüllte Focaccia Burrata Grillgemüse Basilikumpesto	✓		✓	✓	
Gebackene Aubergine Ducca Hummus		✓			!
Mediterranes Gemüsetatar grillierte Zucchini Basilikumcrème		✓			
Bruschetta Tomaten Basilikum		✓		✓	
Apfel Sellerie Meerrettich		✓			

FACTORY APÉRO

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Salate					
Salat Niçoise Thunfisch Bohnen Oliven					
Melonensalat Büffelmozzarella San Daniele Schinken Basilikum			✓		
Caesar Salat Brioche Croûtons Parmesan	✓	✓	✓	✓	
Griechischer Salat klassisch	✓		✓		
Nüsslisalat gebratene Pilze Ei French Dressing	✓				
Suppen (Espresso-Tasse)					
Asiatische Entenessenz Sternanis Zimt					
Kokos-Curryschaumsüppchen gebackene Pouletpraline			✓	✓	
Badener Rieslingschaumsüppchen	✓		✓		
Tomatensüppchen della Nonna		✓			
Aargauer Rüblicrèmesuppe	✓		✓		
Steinpilzcrème Mascarpone	✓		✓		
Erbsensuppe Green Thai Curry		✓			
Kartoffel-Trüffel Cappuccino	✓		✓		
Warme Häppchen					
Poulet Satay-Spiesse Erdnusssauce				✓	!
Knusprige Phoenix-Krevetten Panko Jalapeño Ponzu Dip				✓	
Frittierte Calamari Wasabi-Mayonnaise				✓	
Schinkengipfeli Pfeffercrème			✓	✓	
Albondigas Rind Pinienkerne Tomate					
Spanische Krokette Rohschinken pikanter Paprikadip			✓	✓	
Quiche Lorraine Sauerrahm			✓	✓	
Käseküchlein Trüffelmayo	✓		✓	✓	
Kartoffel-Tortilla Aioli	✓		✓		
Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce		✓		✓	!

FACTORY APÉRO

✓ = auch vegan erhältlich

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Rindsfilet am Stück gebraten Trüffel-Kartoffelcrème Marsalajus (Aufpreis CHF 5 pro Person)			✓		
Mekong Curry Poulet Wok Gemüse Jasminreis		✓			
Wok Fried BBQ Chicken Schalotten Chili Hoisin Erdnüsse Jasminreis				✓	!
Bao Buns Pulled Beef Koriander Gurke BBQ Mayonnaise				✓	
Spare Ribs BBQ Sauce leicht geräucherte Süsskartoffelcrème			✓		
Kalbscurrywurst Pommes Frites				✓	
Angus Burger rote Zwiebelmarmelade Trüffelmayonnaise Alpkäse			✓	✓	
Geschmorte Kalbskopfbäckchen Selleriecrème Kartoffelstroh Majoranjus			✓		
Knuspriges Doradenfilet Safranbrandade Beurre Blanc			✓		
Angeräucherter Lachs Petersilienrisotto Krustentiernage			✓		
Marinierte Riesenkrevette Karotten-Ingwercreme Koriander			✓		
Parmigiana Zucchini Aubergine Mozzarella Parmesan	✓		✓		
Parmesansoufflée Trüffelschaum	✓		✓	✓	
Gebackenes Onsen Ei Spinat Trüffel-Kartoffelcrème	✓		✓	✓	
Gefüllte Ravioli Spinat Ricotta Salbei	✓		✓	✓	
2 Jahre-Acquarello Risotto geschmortes Gemüse Tomatenespuma	✓	✓	✓		
Tomate Aubergine Gerste Linsenespuma		✓			
Geschmorte Paprika Süsskartoffel Erbsen vegane Beurre Blanc		✓			
Aubergine Couscous Kichererbsen		✓		✓	
Blumenkohl Kartoffel Shiitake Chili Walnüsse		✓			!

FACTORY APÉRO

✓ = auch vegan erhältlich

Sorbets und Glacés

	Vegetarisch	Vegan	Enthält Laktose	Enthält Gluten	Enthält Nüsse
Limettensorbet Prosecco		✓			
Passionsfruchtsorbet Minzfond		✓			
Kokosnuss Glacé Limettenblätter		✓			
Wassermelone Litchisorbet		✓			
Schokolade Espresso Ananassorbet		✓			
Himbeersorbet		✓			
Erdbeersorbet		✓			
Joghurt Glacé	✓		✓		
Blaubeer Glacé	✓		✓		

Dessert

Crème Brûlée Vanille Schokoladencrumble	✓		✓		
Schokoladenmousse Passionsfruchtsauce	✓		✓		!
Tiramisù Hippenknusper	✓		✓	✓	!
Panna Cotta Beerenragoût	✓		✓		
Kokosmousse exotischer Fruchtsalat	✓		✓		
Semi Freddo Karamell Apfel	✓		✓		!
Limetten Panna Cotta Mangoragoût	✓	✓	✓		
Marsala Sabayon Vanille Glacé	✓		✓	✓	!
Financierküchlein Aprikosenkompott	✓		✓	✓	!
Lauwarmes Schokoküchlein Himbeere	✓		✓	✓	!
Crema Catalana Zitrone	✓		✓		
Schokoladentarte Rahm Minze	✓		✓	✓	!
Nougat-Schokoladentörtchen Haselnüsse flüssige Aprikose	✓		✓	✓	!
Passionsfruchtcrème	✓	✓	✓		
Salz-Karamell-Mousse Ananas Minze	✓		✓		
Schwarzwälder Kirsch Schokolade	✓	✓	✓	✓	!
Tobleronemousse	✓		✓	✓	!
Karamellköpfli im Glas	✓		✓		

TRAF0 BADEN | THE SWISS EVENT VILLAGE

Trafo Baden Betriebs AG | T +41 56 204 08 88 | info@trafobaden.ch | www.trafobaden.ch

