

zentrum ergolz

Betreuung und Pflege im Alter.



Bankettkarte

Gültig ab
01. Januar 2019

Unser Angebot für Ihren Anlass

Sie laden ein – wir übernehmen für Sie die Arbeit.

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Angebot interessieren und überreichen Ihnen gerne das Angebot. Bitte vereinbaren Sie mit der Leitung Hotellerie oder der Leitung Gästebetreuung telefonisch einen Termin, damit wir die Menügestaltung in Ruhe besprechen und so auf Ihre Wünsche und Ansprüche eingehen können. Nehmen Sie unsere Erfahrungen in Anspruch, denn ein rundum gelungenes Fest macht auch uns Freude.

Für weitere Auskünfte und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Unsere Gerichte aus der Bankettkarte können ab mind. 20 Personen bestellt werden. Bei einer geringeren Personenanzahl verweisen wir auf die Tagesmenu.

Auf sämtlichen aufgeführten Preisen ist die MWST. enthalten.

1 Angebot

1.1 Räumlichkeiten

Für Anlässe stellen wir den Veranstaltungsraum zur Verfügung. Dieser kann unterteilt werden und bietet 20 bis 100 Personen Platz. Für kleinere Gruppen unter 20 Personen besteht die Möglichkeit im Kaffi Ribbi Tische zu reservieren. Um für Sie die ideale Variante zu finden, beraten wir Sie gerne. Angaben zu den Räumen und der Infrastruktur entnehmen Sie auf dem Formular Raumreservati-on.

Unser Haus ist rauchfrei.

1.2 Dekoration

Auf Wunsch übernehmen wir die Dekoration für Sie. Wir verrechnen diese Dienstleistung nach Aufwand.

1.3 Geschirr / Besteck

Wenn Sie die Verpflegung selber mitbringen, das Geschirr jedoch von uns nutzen, verrechnen wir pro bestellten Geschirr-/Besteckteil:

	Preise in CHF
Teller, Glasschalen je	1.00
Kaffeegeschirr (Obertasse, Untertasse und Kaffeelöffel) je	1.00
Gläser	1.00
Besteck, Löffel je	1.00

1.4 Zapfengeld

Sie dürfen Ihren Wein und Schaumwein selber mitbringen
Pro Flasche verrechnen wir Ihnen (Gläser und Service)

Preise in CHF
10.00

1.5 Servicezeiten

Für Anlässe bleibt die warme Küche für sie geöffnet.

Ab 20.00 Uhr verrechnen wir pro Mitarbeiter (Service und Küche) in der Stunde einen Zuschlag von CHF 40.00.

1.6 Abrechnung

Wir stellen Ihnen gerne eine detaillierte Rechnung zu.

Zahlungskondition: 20 Tage netto

Allfällige Rechnungsdifferenzen teilen Sie uns bitte innerhalb von 7 Tagen mit.

2 Verpflegungsangebot und Menüvorschläge

Bitte besprechen Sie mit uns die Verpflegungs- und Dienstleistungswünsche bis **spätestens zwei Wochen vor dem Anlass**. Die verbindliche Personanzahl teilen Sie uns 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit. Beachten Sie, dass wir bestellte, jedoch nicht konsumierte Menüs verrechnen. Die Menüzusammenstellungen sind als Empfehlungen zu verstehen und können selbstverständlich auf Wunsch abgeändert oder ergänzt werden. Wir beraten Sie gerne dabei – rufen Sie uns an.

Warmes zum Apéro

Mini Schinkengipfeli (ABIM), Mini Chäschüechli (ABFI), Mini Pizza (AB)
Poulet-Sateyspiessli (ABFH) mit Sweet and Sour Sauce (P)
Meatballs mit Tomatensauce (ABI)

Preise in CHF

pro Stk. 1.80
pro Stk. 2.50
pro Stk. 2.50

Kaltes zum Apéro

Minitörtli mit Moussefüllung (Kräuter (ABF) oder Thon (ABEFIP))
Spiessli Italienne mit Tomaten, Mozzarella und Oliven (B)
Pfannkuchenrouladen mit Rohschinken (ABI) oder Lachs (ABEI) gefüllt
Mini-Partybrötli (ABMP) mit Schinken, Salami, Käse, Quark oder Thon (&EF) gefüllt
Mini-Partybrötli mit Rohschinken (ABMP) oder Lachs (ABEMP) gefüllt

Preise in CHF

pro Stk. 2.20
pro Stk. 2.20
pro Stk. 2.00
pro Stk. 2.50
pro Stk. 3.00

Canapee (ABIMP)

Salami, Schinken, Käse, Spargel, Sellerie, Thon (&EF) oder gehacktes Ei
Rohschinken oder Lachs (&E)

halbiert

geviertelt

2.00 1.00
2.50 1.50

Suppen

Bouillon (AFG) mit Flädli (&BI), Eierstich (&BI) oder Gemüse
Spargel-, Tomaten- oder Kürbiscrèmesuppe (saisonal) (ABFG)

Preise in CHF

6.50
8.00

Salate

Blattsalat (je nach Saison) (AFGIMP)
gemischter Salat (4 assortierte Salate, Blattsalat, Garnitur) (ABFGIMP)
Nüssli-Salat mit Ei, Speck und Croutons (saisonal) (AFGIMP)

Preise in CHF

6.00
8.00
11.50

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	16.00
Aufschnittteller garniert (MP)	14.50
Aufschnittteller garniert	
- mit Trockenfleisch (Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Rohessspeck) (MP)	19.50
- mit Käse (BMP)	18.00
Roastbeefsteller garniert (IMP)	16.00

Warme Vorspeisen

Preise in CHF

Lachsragout auf Blätterteigkissen (ABEFINP)	13.00
Tagliatelle an Kräuterrahmsauce (ABI)	11.50

Fleischlose Gerichte

Preise in CHF

Gemüsepiccata (Sellerie (G) oder auf Wunsch andere Gemüsesorte)	21.50
Tomatenspaghetti (ABI) und gemischter Salat (ABFGIMP)	
Gemüseteller mit Baked Potatoes mit Kräuterquarksauce (ABFGIP)	22.50
Risotto mit Steinpilzen (ABFG) mit gemischtem Salat (ABFGIMP)	19.50

Hauptgerichte

Preise in CHF

Pastetli (2Stk.) gefüllt mit Kalbfleisch, Brät und Champignon, Erbsli und Rüeblli (ABP)	19.50
Gebackener Fleischkäse mit Kartoffel-, Rüeblli-, Gurken- und Maissalat (ABGIMP)	19.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffel-, Rüeblli-, Gurken- und Maissalat (ABGIMP)	24.00
Fischknusperli (5Stk.) mit Tartarsauce, Salzkartoffeln oder gem. Salat (ABGIMP)	19.50
Riz Casimir (geschnetzeltem Pouletfleisch) (ABCFGP)	20.00

Preise in CHF

Feines vom Schwein:

Geschnetzeltes an Rahmsauce (ABP)	21.00
Piccata Milanese Tomatenspaghetti und gemischter Salat (ABGIMP)	23.00
Schwedenbraten mit Jus (ABFP)	25.00
Schweineschnitzel paniert (ABI)	22.00

Edles vom Kalb:

Kalbsschulterbraten (ABFP)	38.00
Kalbsschnitzel an Champignon-Rahmsauce (ABP)	36.00
Kalbssteak an Morchelsauce (ABFP)	45.00

Saftiges vom Rind:

Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce (ABFP)	31.00
Roastbeef an Sauce Bearnaise (BFP)	40.00
Rindsfilet Stroganoff (ABFMP)	45.00

Beilagen

Preise in CHF

Gemüse garnitur (3 versch. Sorten nach Saison (ABFGIP)) und 1 Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln (B), Kartoffelgratin (B), Pommes Frites, Kartoffelstock (B), Röstli (B), Nudeln (ABI), Reis (B), Risotto (ABFG), Polenta (B) oder Hausgemachte Spätzli (ABI)	eine Beilage ist im Menüpreis inbegriffen
---	---

Hausgemachte Desserts

Preise in CHF

Gebrannte Creme (AB)	6.00
Caramelköppli mit Rahm(AB)	7.00
frischer Fruchtsalat (P)	8.50
Schoggimousse (AB)	9.50

Tortenstückli

Linzertorte (ABCI)	4.50
Schwarzwäldertorte (ABCFI)	4.50

Deklarationen Fleisch – und Lebensmittelallergene

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert, Fleisch und Geflügelprodukte aus der Schweiz.

Schwein	CH	Schweiz
Kalb	CH	Schweiz
Rind	CH	Schweiz
	EU	Europa
	AR	Argentinien
	UY	Uruguay
Lamm	CH	Schweiz
	NZ	Neuseeland/Australien
Geflügel, Poulet	CH	Schweiz
Wild	CH	Schweiz
	EU	Europa
Kaninchen	CH	Schweiz

Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika und/oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Fisch je nach Produkt auf Anfrage gemäss FAO Karte

Informationen für Allergiker

Ihr Wohlbefinden ist uns ein grosses Anliegen. Bei Unverträglichkeiten oder Lebensmittelallergien, informieren Sie bitte unser Serviceteam. Unsere Fachperson aus der Küche berätet sie gerne.

A = Gluten (Weizen, usw.)	H = Erdnüsse und Erdnussöl
B = Milch und Milchbestandteile, Laktose	I = Eier und Eierbestandteile
C = Hartschalenobst (Nüsse, usw.)	L = Sesam und Sesamöl
D = Krustentiere (Krebse)	M = Senf
E = Fisch und Fischprodukte	N = Weichtiere
F = Soja, Sojabohnen und Sojaöl	O = Lupinen / Erzeugnisse
G = Sellerie	P = Schwefeldioxid und Sulfite

Getränkeangebot

Kaffee, Milchgetränke und Tee	Preise in CHF
Kaffee nature / crème	3.80
Espresso nature / crème	3.80
Doppelter Espresso nature / crème	5.40
Schale hell / dunkel	4.00
Cappuccino	4.00
Latte Macchiato	4.90
Milch pasteurisiert warm / kalt	3.20
Ovomaltine warm / kalt	4.20
Schokolade (Caotina surfin) warm / kalt	4.20
Tee (Ceylon, Grüntee, versch. Früchte- Kräutertee)	3.60

Alkoholfreie Getränke in der Flasche	20cl	33cl	100cl
Mineralwasser Eptinger grün / blau		4.00	8.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,		4.00	9.00
Pepita, Citro, Rivella rot / blau		4.00	9.00
Schweppes Tonic-Water	4.50		
Apfelschorle 150cl			11.00
Orangensaft			10.00

Aperitif			
Cynar	16.5 % Vol.	4cl	7.00

Flaschenweine

Weissweine

Rebmeister, Riesling Sylvaner

50cl
14.00

SAMT ùÜRIG, Kerner
Baselbieter Blanc de Noirs

75cl
25.50
23.50

Rotweine

Rebmeister, Blauburgunder
Wintersinger, Blauburgunder

50cl
16.50
19.00

Pinot Noir, Syydebändel , Sissach
Viña Sastre Tinto Roble DO, Spanien

75cl
27.50
25.00

Bier

Feldschlösschen Lager
Feldschlösschen alkoholfrei

33 cl 4.00
33 cl 4.00

Spirituosen

Baselbieter Kirsch

43% Vol. 2cl 6.00