

# Bankettvorschläge



*Wir freuen uns über Ihr Interesse an Bankettessen im*

*Seniorenzentrum Brunnenhof  
8855 Wangen*

*Wir bieten unseren BewohnerInnen und Organisationen, welche mit uns in engerem Kontakt stehen, gerne die Möglichkeit einen Anlass bei uns durchzuführen.*

*Wir freuen uns schon heute auf Ihren Besuch!*

## *Wissenswertes*

*Gerne übergeben wir Ihnen hiermit unsere Informationen für Ihren Anlass.*

*Wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest / Ihren Anlass bei uns im Haus feiern. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nachfolgende Punkte zu beachten.*

*Für Ihren Anlass decken wir die Tische schön auf. Spezielle Dekorationen können gerne mitgebracht werden.*

*Bitte vereinbaren Sie mit unserem Küchenchef Ueli Reumer, Tel. 055 450 81 00 oder seiner Stellvertretung Maja Krauer einen Besprechungstermin. So können wir mit Ihnen vor Ort alle Einzelheiten und Details genau besprechen.*

*Als Betrieb der Gesundheitsbranche nehmen wir auf die Bedürfnisse der Nichtraucher Rücksicht. Daher ist unser Haus rauchfrei. Wir danken für Ihr Verständnis.*

## *Personenzahl / einzelne Gäste*

*Für Angehörige und Gäste bieten wir Ihnen gegen Vorreservation aus unserer **Tagesauswahl** an:*

- |   |                  |
|---|------------------|
| <i>- Frühstück (inkl. Warmgetränk)</i>                  | <i>Fr. 7.00</i>  |
| <i>- Mittagessen (Tagesmenü, Wochen- oder Vegi-Hit)</i> | <i>Fr. 15.00</i> |
| <i>- Abendessen (inkl. Warmgetränk)</i>                 | <i>Fr. 7.00</i>  |

*Für Kinder bis 14 Jahre verrechnen wir die Hälfte des angegebenen Preises. Die Getränke werden gemäss Preisliste verrechnet.*

*Aus organisatorischen Gründen und aufgrund unserer Platzverhältnisse können wir maximal 50 Personen bedienen.*

*Aenderungen der Personenzahl sind bis 5 Tage vor dem Anlass anzugeben. Kurzfristige Aenderungen müssen wir Ihnen verrechnen.*

### ***Menüvorschläge / Menüauswahl***

*Die Bankettmenüs im Anhang (Menüvorschläge 1 bis 3) sind für Anlässe ab 10 Personen zusammengestellt. Bitte entscheiden Sie sich für ein Menü für die gesamte Gesellschaft. Ihre Wahl teilen Sie uns bitte spätestens 10 Tage vor dem Anlass mit.*

*Anstelle der aufgeführten Bankettmenüs können Sie über die Mittagszeit das Tagesmenü, den Wochenhit oder den Vegi-Wochenhit wählen.*

*Kleinere Gruppen können bei Vorreservation (3 Tage) für das Mittagessen aus dem Tagesmenü, Wochenhit und dem Vegi-Wochenhit wählen.*

### ***Fleischdeklaration***

*Wir beziehen unser Fleisch von verschiedenen Lieferanten. Das Fleisch stammt aus folgenden Ländern:*

*Poulet: Schweiz / Brasilien (kann mit Antibiotika behandelt sein)*

*Schweinefleisch: Schweiz*

*Kalbfleisch: Schweiz*

### ***Verlängerung***

*Unsere BewohnerInnen freuen sich auf eine angenehme und ruhige Nacht. Sie verstehen deshalb, dass wir ab 22 Uhr die Nachtruhe einhalten müssen.*

## Menü 1

*Rindskraftbrühe mit frischen Flädli*

\*\*\*

*Überbackenes Pouletbrüstli*

*Safranrisotto*

*Gemüsebouquet*

\*\*\*



*Frischer Fruchtsalat*

*Fr. 28.50*

## Menü 2



*Gemischter Salat*

\*\*\*

*Kalbsgeschnetzeltes  
nach Zürcher Art*

*Butterrösti*

*Gedämpfte Tomate*

\*\*\*

*Meringues mit Rahm*

*Fr. 36.—*

## Menü 3

*Gemischter grüner Salat*

\*\*\*

*Klare Gemüsesuppe*

\*\*\*

*Schweinshalsbraten  
an braunem Jus*

*oder Senfsauce*

*Kartoffelgratin oder  
Kroketten*

*Gemüsebouquet*

\*\*\*

*Schoggimousse*

*Fr. 46.—*

*Getränkekarte für Bankette*



## Alkoholfreie Getränke

<i>Kalte Getränke</i>	<i>2 dl</i>	<i>3dl</i>	<i>1lt / 1.5lt</i>
<i>Henniez Fläschli</i>		3.20	
<i>Landi Mineralwasser</i>			4.50
<i>Süssgetränke Fläschli</i>		3.20	
<i>Traubensaft Fläschli</i>	3.60		
<i>Orangensaft</i>			7.50

## Warme Getränke

<i>Cafe Creme</i>	3.20
<i>Espresso</i>	3.20
<i>Schale</i>	3.20
<i>Cappuccino</i>	3.50
<i>Latte Macchiato</i>	3.80
<i>Tee</i>	2.80
<i>Ovi / Schoggi</i>	3.50
<i>2 dl Milch</i>	3.20





## Alkoholische Getränke

### *Bier* 3 dl

---

<i>Feldschlösschen alkoholfrei</i>	3.50
<i>Cardinal Spezial 3.3 dl</i>	3.80

### *Rotwein* 1 bzw. 2 dl    5 dl    7 dl

---

<i>Schwyzer (Schweiz, Kümin) 1 dl</i>	3.50		
<i>Dôle (Schweiz) 2 dl</i>	5.50		
<i>Schwyzer (Schweiz, Kümin)</i>		15.00	
<i>Cruz (California)</i>			16.50
<i>Malbec (Italien)</i>			21.50

### *Weissweine*

---

<i>Schwyzer (Schweiz, Kümin) 1 dl</i>	3.50		
<i>Féchy (Schweiz) 2 dl</i>	5.50		
<i>Schwyzer (Schweiz, Kümin)</i>		15.00	
<i>Cruz (California)</i>			16.50
<i>Pinot Grigio (Italien)</i>			21.50

*Auf Anfrage weitere Weine*

### *Spirituosen und spezielle Getränke*

---

<i>2 cl Grappa, Williams, Kirsch</i>	4.50		
<i>4 cl Grappa, Williams, Kirsch</i>	6.50		
<i>Freixenet, weisser Schaumwein (E)</i>			24.50
<i>Rimus Party, alkoholfrei</i>		8.50	

## *Apérovorschläge*

---

### *Kalt*

<i>Nüssli und Chips</i>	<i>2.00 pro Person</i>	
<i>Gemüsedip mit 2 Saucen</i>	<i>5.40 pro Person</i>	
<i>Amuse Bouche (kleine belegte, garnierte Häppchen)</i>	<i>3.80 pro 5 Stk.</i>	
<i>Canapé (Ei, Schinken oder Spargel)</i>	<i>4.50 pro Stk.</i>	
<i>Partybrot am Meter (Schinken, Salami od. Käse)</i>	<i>55.00 pro Meter (für ca. 10 Pers.)</i>	
<i>Aufschnittplatte mit Brot (Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse)</i>	<i>16.50 pro Person</i>	

### *Warm*

<i>1 Päärli Wienerli mit Brot und Senf</i>	<i>7.00 pro Portion</i>
<i>Asiatische Pouletspiessli pro Stk. mit Sweet Chillli Sauce</i>	<i>1.50</i>
<i>Käsechüechli gross</i>	<i>2.60 pro Stk.</i>
<i>Samusas gefüllte frittierte, vegetarische Teigtaschen</i>	<i>3.80 pro Portion</i>
<i>Jalapenos mit Frischkäse gefüllte, panierte frittierte Peperoni</i>	<i>3.80 pro 4 Stk.</i>
<i>Pouletflügel</i>	<i>3.80 pro Portion</i>