



ahorn
RESTAURANT & CAFE

Bankettkarte

Zum Starte

Menüsalat	7.00
Tagessalat I Nüsse I Croutons I Kräuter	10.00
Salatbowl I Grüner Salat I Ei I Speck (Schwein) I Croutons	13.00
Suppe I Pesto I Croutons	9.00
Zur Auswahl: Bouillon mit Ei I Gerstensuppe I Gemüsecremesuppe I Rüebli- suppe I Kokossuppe I Hafersuppe mit Gemüsewürfeli I Kressesuppe	

Zum Hauptgang

Schweins-Bratwurst I Zwiebelsauce I Pommes Frites I Tagesgemüse	26.00
Rindssaftplätzli I Petersilie I Speck I Kartoffelstock I Tagesgemüse	28.00
Kalbsrahmgulasch I Teigwaren	28.00
Fischknusperli (Forelle CH Zucht) I Tartarsauce I Salzkartoffeln I Blattspinat	32.00
Schweinsfilet I Jus I Ofenkartoffeln I Wilder Broccoli	36.00
Schweinshals Braten I Pflaumen I Salbeisauce I Kartoffelstock I Tagesgemüse	28.00
Pouletschenkelsteak I Tomaten-Cognacschaum I Reis I Tagesgemüse	28.00
Äpler Macaronen I Speck & Schinken (Schwein) I Apfelmues	26.00
Rosa gebratener Kalbsbraten I Portweinsauce I Kartoffelgratin I Wilder Blumenkohl	38.00
Roastbeef kalt aufgeschnitten (Rind) Tartarsauce I Pommes Frites I Gemischte Salate	28.00
Hackbraten (Schwein, Kalb) I Senfsauce I Spätzli I Fenchel	26.00
Hamme (Schwein) I Kartoffelsalat I Tomatensalat	26.00
Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art I Rösti I Rüebli	28.00
Kalbshaxe I Polenta I Peperonigemüse	30.00
Paniertes Schweinsschnitzel I Pommes Frites I Blumenkohl	26.00

Grünes Thai-Curry mit Poulet Basmatireis Früchte	26.00
Poulet Süss-Sauer Asiareis Ananas	28.00
Suure Mocke (Rind) Kartoffelstock Karotten	32.00
Kalbsschnitzel an Rahmsauce Nudeln Pfirsich mit Rahm	36.00
Poulet Cordon-bleu Pommes Frites Tagesgemüse	28.00
Rindsgeschnetztes Stroganow Gemüsereis Lauchgemüse	28.00
Schweinspiccata Tomatensauce Spaghetti Reibkäse Broccoli Mandeln	28.00
Rindsentrecote am Stück gebraten Morchelsauce Kartoffelschnitte Gemüse	42.00
Kräiliger Forelle (CH Zucht) Salzkartoffeln Spinat	32.00

Zum Hauptgang vegetarisch

Frühlingsrollen Sweet-Chillisaucce Basmatireis Asiagemüse	24.00
Zwiebelwähe Gemischter Salat Rösti Kräuterquark Spiegelei	24.00
Saisonrisotto Reibkäse Haselnüsse	24.00
Bratkartoffeln Randen Frischkäse Dill Röstzwiebeln	24.00
Kichererbsencurry Asiareis Kokosschaum Cashewnüsse	24.00
Ofengemüse Hüttenkäse Schnittlauch Kräuteröl	24.00
Auberginen Piccata Tomatensauce Polenta Bohnen	24.00
Gemüseravioli Basilikumsauce Mandeln	24.00
Panierter Käse Duchesse Hüttenkäse Radieschen Blumenkohl	24.00

Für üsi chline Gescht

Paniertes Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	16.00
Chicken Nuggets (Poulet) Pommes Frites oder Salat	13.50
Portion Pommes Frites	8.50

Üsi Desserts

Creme Catalan	8.00
Kirschschnitte	8.00
Schwarzwälderschnitte	8.00
Erdbeer Pannacotta	9.00
Himbeermousse	8.00
Vacherintorte	10.00
Tiramisu	10.00
Caramelköpfl	8.00
Zitronen- Schoggitarte	8.00
Mascarpone Sauerkirschen Tornado	8.00
Cheesecake mit Zitrone	8.00
Himbeerparfait mit Crumble	8.00
Moccaschnitte mit Schokoladen Splitter	8.00
Schoggimousse	9.00
Brönnti Creme	8.00

Unsere Räumlichkeiten

Räume

Raum Linde bis 12 Personen

Raum Eiche bis 16 Personen

Raummiete

Raum Linde pro Tag 120.00, halber Tag 70.00

Raum Eiche pro Tag 150.00, halber Tag 90.00

(halber Tag bis zu 4 Stunden)

Die Preise sind inklusive TV mit integriertem Videokonferenzsystem, ClickShare und WLAN.

Die Raummiete entfällt, wenn die Verpflegung von uns erfolgt und der Betrag die anfallenden Mietkosten überschreitet.

Zusatzleistungen

Mineral mit und ohne 8.50

Orangensaft 20 cl 4.50

Kaffeesevice 4.40

Gipfeli 2.00

Belegte Brötli 5.00

Früchtekorb 2.50

Seminarpauschale 85.00

Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchte

Mittagessen: 3-Gang Menü mit Auswahl aus unserem Tagesmenü, inklusive hausgemachtem Eistee

Kaffeepause Nachmittag: Kaffee/Tee, Orangensaft, Gebäck, Früchte, Smoothie

Ganztags im Raum: Wasser mit und ohne Kohlensäure sowie frische Früchte

Unser Restaurant bietet wie folgt Platz

Ahorn-Restaurant & Café (8 bis 11 Uhr) bis 70 Personen

Ahorn-Restaurant & Café (11 bis 14 Uhr) bis 30 Personen (nach Absprache)

Ahorn-Restaurant & Café (ab 14 Uhr) bis 70 Personen

Raummiete auf Anfrage

Folgende Technik ist im Restaurant vorhanden und kann genutzt werden:

Leinwand, Beamer, TV, Mikrofon, Musikanlage

Wissenswertes

Änderungen

Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmeranzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Danach verrechnen wir das Essen für die bestellte Personenzahl. Für zusätzliche Personen werden wir unser Möglichstes tun. Eine Reduktion von maximal 20% der ursprünglich gebuchten Personenanzahl ist möglich.

Annulationen

Bei Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir für die Deckung der Unkosten eine Rechnung wie folgt stellen:

Bis 2 Wochen vorher: 20%

Bis 1 Woche vorher: 50%

0 - 3 Tage vorher: 100% des Arrangements

Bestätigung

Nach der Reservation des Datums und der Detailbesprechung schicken wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung zu Ihrer Kontrolle. Wir bitten Sie, die unterschriebene Bestätigungskopie als Zeichen Ihres Einverständnisses an uns zurückzusenden. Erst dann ist Ihr Anlass definitiv gebucht.

Dekoration

Wir gehen gerne auf Ihre Dekorationswünsche ein. Wir verrechnen diese mit dem tatsächlichen Aufwand. Eine einfache Menükarte sowie Teelichter sind im Menüpreis inkludiert.

Detailabsprache

Bis spätestens eine Woche vor dem Anlass besprechen wir die Details. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung.

Mitternachtszuschlag

Für Anlässe die länger als bis Mitternacht dauern, verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

Provisorische Reservation

Provisorische Reservationen werden bei Gebrauch und nach Rücksprache mit Ihnen freigegeben.

Torten

Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten vom Haus-Beck der Senevita Ahornpark. Für Torten und Kuchen, die Sie selber mitbringen, verrechnen wir CHF 3.00 pro Person für Gedeck, Reinigung und Service.

Zahlungsart

Unsere Rechnung begleichen Sie bitte innert 10 Tagen. Nach 30 Tagen erlauben wir uns, einen Verzugszins von 5% zu verrechnen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir für Service, Glasreinigung und fachgerechte Entsorgung CHF 25.00 pro Flasche.

Sofern nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch (Zucht Krärligen) und Backwaren. Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.
Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Preise in CHF inkl. MwSt.