

— ●● HARMONIE ●● —
Restaurant & Café



Bankettkarte

Herzlich Willkommen im Restaurant & Café Harmonie

Herzstück der Senevita Dreiklang in Lausen ist das grosszügig gestaltete öffentliche Restaurant & Café HARMONIE. Das Küchenteam wird täglich frische und saisonale Gerichte zubereiten. Wir achten auf die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten. Selbstverständlich gehen wir nach Möglichkeit auf Ihre kulinarischen Wünsche ein und berücksichtigen Sonderkostformen.

Externe Gäste sind jederzeit herzlich willkommen.

Die schöne Terrasse lädt zum Verweilen ein - ob für den Morgenkaffee mit Gipfeli, ein feines Mittagsdessert bei Kaffee und Kuchen oder etwas zum Z'vieri. Das Tagesrestaurant ist öffentlich und bietet den passenden Rahmen für Anlässe wie Apéros, Familienfeste, Geburtstagsfeiern oder Klassenzusammenkünfte. Wir sind für Gruppenanlässe auch gerne am Abend für Sie da.

Für eine unverbindliche Beratung für Ihren Anlass stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Gastronomie Team

Frühstück im Restaurant Café Harmonie

Frühstück «Tenor»

pro Person 11.50

1 Heissgetränk ohne Alkohol
2 dl Fruchtsaft (Hochstämme (naturtrüber Apfel – Birnensaft)
oder Orangensaft)
1 Gipfeli oder Brötchen | 1 Brot
2 Butter oder Margarine | 2 Konfitüren, Honig oder
Nutella nach Wahl

Kleines Frühstück «Tenor»

pro Person 9.50

1 Heissgetränk ohne Alkohol
2 dl Fruchtsaft (Hochstämme (naturtrüber Apfel – Birnensaft)
oder Orangensaft)
1 Gipfeli oder Brötchen | 1 Brot
1 Butter oder Margarine | 1 Konfitüre, Honig oder
Nutella

Vital Frühstück «Bariton»

pro Person 15.50

1 Heissgetränk ohne Alkohol
2 dl Fruchtsaft (Hochstämme (naturtrüber Apfel – Birnensaft)
oder Orangensaft)
1 Gipfeli oder Brötchen | 1 Brot
2 Butter oder Margarine | 2 Konfitüre, Honig oder
Nutella nach Wahl

1 Birchermüsli oder Fruchtsalat
1 Portion Käse

Apéro Häppchen

Karamellisierte Nüsse 50 g	pro Person 3.50
Gemüsechips mit Sour Cream Dip	pro Person 3.50

Kalte Häppchen

Hausgemachte Apéro – Windbeutel gefüllt mit pro Stück 2.50

- Ziegenkäse – Feigenfüllung
- Thonmousse
- Lachsmousse
- Kräuterfrischkäse

Bruschetta mit Tomate | Knoblauch | Basilikum pro Stück 4.00

Im Weckglas serviert: Pro Portion 4.00

- Couscoussalat | Tomate | Gurke | Minze
- Belugalinsensalat | Peperoni | Feta | Zwiebeln
- Frittierte Reisbällchen auf spicy Tomaten – Chutney
- Falafel Bällchen auf Humus
- Gemüsesticks mit Guacamole

Gefüllte Brötli: Pro Stück

- Mini – Laugengipfeli mit Rauchlachs 5.00
- Mini Silserli mit Contadou 4.00
- Party Brötli mit Rohschinken 4.50
- Party Brötli mit Bündnerfleisch 4.50
- Party Brötli mit Greyerzer 4.00
- Party Brötli mit Brie 4.00

Belegte Brötli:	½ oder ¼
➤ Lachs Thon oder Tartar Rind	4.00 2.50
➤ Ei Spargel Brie oder Grillgemüse	3.50 2.00
Warme Häppchen	Pro Stück
➤ Die Klassiker: Schinkengipfeli oder Chäschuechli	4.00
➤ Mini – Frühlingsrolle an süss – sauer Sauce	4.00
➤ Thai Curry mit Gemüse	5.00
➤ Pilz Risotto	5.00
➤ Geschmorte Kalbsbäckchen mit Stock	5.00
Süsse Häppchen	Pro Stück
➤ Waldbeeren Panna Cotta im Weckglas	4.00
➤ Caramelchöpfli im Weckglas	4.00
➤ Schoggimousse im Weckglas	4.00
➤ Hausgemachter Mini Cake	4.00
➤ Gebrannte Creme im Weckglas	5.00

Menüvorschläge Vorspeisen | Suppen

Bunte Blattsalate mit Sprossen, Kernen und French Dressing	8.00
Nüsslisalat (saisonal) mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroustons an Orangendressing	10.00
Mini – Lattich Salat mit Caesar’s Dressing, Parmesan-spänen & Brotcroustons	10.00
Rauchlachstartar garniert mit Waldorfsalat	10.50
Prosecco Cremesuppe mit Gemüseperlen & Blätterteigstange	7.50
Pastinaken - Apfel – Suppe mit Kräutercroustons Apfelwürfel	8.00
Marronicremesuppe (saisonal) mit Kartoffelwürfeli & Frischkäsepraline	8.00
Kürbis – Mango – Suppe (saisonal) mit Chili - Kräuter-croustons Kürbiswürfel Mangowürfel Sprossen	10.50

Menüvorschläge Hauptgänge

Kalbsfilet an Pfifferlingsauce	36.00
Duett von Kartoffelpüree Gemüsebouquet	
Maispouardenbrust an Kräuterjus	28.00
Pilze Rieslingrisotto Gemüse	
Geschnetztes Kalbsfleisch Züricher Art mit hausgemachtem Rösti Gemüse	34.00
Gebratene Entenbrust an Orangenjus	35.00
Serviettenknödel Rotkohl (saisonal)	

— ●● HARMONIE ●● —

Restaurant & Café

Verschiedene Fieletstücke vom Kalb, Rind & Schwein mit Sauce Béarnaise & Pfifferlingsauce Kartoffelgratin Gemüsebouquett	38.00
Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art Preiselbeeren Pommes frites Kohlrabi	32.00
Seezunge «Prinz Murrat an Beurre Blanc Schnittlauchkartoffeln Buntes Mischgemüse	36.00
Red Snapper an Kräutersauce Venere Reis Kohlrabi	36.50
Risottoküchlein im Ofen gebacken auf Pilzragout mit Wurzelgemüse	26.00
Pochiertes Ei mit getrüffeltem Kartoffelstampf Blattspinat & Pinienkernen	26.00

Menüvorschläge Desserts

Tartelettes gefüllt mit Schoggi-creme Zimt- glace Rahm Zwetschgenkompott	9.50
Hausgemachte Windbeutel gefüllt mit Vanille- creme	6.00
Zweierlei Schoggimousse garniert mit Früchten	8.50

Menüvorschläge Traueressen

«Dreiklang Platte»	24.50
Wurst & Käsespezialitäten eingelegtes Gemüse Cocktailtomaten Butter & Brot	
Heisser Beinschinken mit Kartoffel – Gurkensalat	26.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Rüebl & Erbsli	26.00
Bratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln Roma- nesco	24.00
Äpler Magronen mit Zwiebelschmelze und Apfel- schnitze	24.00
Rindsgehacktes mit Hörnli & Apfelmus	24.00

Seminarpauschalen

Sitzungsverpflegung «Morning» light (exkl. Raum & Technik) 10.00

Wasser mit und ohne Kohlensäure
Heissgetränke (Tee und Kaffee)
Gipfeli | Schoggistängli
Fruchtkorb

Sitzungsverpflegung «Morning» premium (exkl. Raum & Technik) 18.00

Wasser mit und ohne Kohlensäure
Heissgetränke (Tee und Kaffee)
Fruchtsaft
Birchermüesli
Gipfeli und Süssgebäck | Schoggistängli
Fruchtkorb

Sitzungsverpflegung Nachmittag (exkl. Raum & Technik) 15.00

Wasser mit und ohne Kohlensäure
Heissgetränke (Tee und Kaffee)
Fruchtsaft
Süssgebäck | Schoggistängli
Fruchtkorb

Sitzungsverpflegung Ganztags (inkl. Raum & Technik, Flipchart & Pinnwand) 75.00

Beinhaltet Verpflegung «Morning Premium» & Nachmittag
3 Gang Lunch, Suppe oder Salat und Auswahl aus 3 Menus, wovon 1 vegetarisch & Dessert
Mineralwasser & Kaffee inklusive, zusätzliche Getränke werden extra verrechnet

Seminar- und Veranstaltungsräume

Mehrzweckraum 83 m2

Heller Veranstaltungsraum mit kleiner Teeküche und eigener WC-Anlage. Dieser Raum eignet sich hervorragend für Sitzungen, Versammlungen, Familienfeiern wie Geburtstag, Taufe, Kommunion, Firmungen, Trauerfeiern.... usw.

Raummiete

Halbtags (unter 4 Stunden)	160.00
Ganztags (über 4 Stunden)	380.00

Bestuhlungsarten / maximale Personenzahl

Block	20 Personen
Carré	20 Personen
U-Form	20 Personen
Theaterbestuhlung	40 Personen

Ausstattung

Moderationskoffer	
TV-Gerät	inklusive
Flipchart	
Senevita Block und Kugelschreiber	pro Person 2.00

Bestuhlungsarten



Block

Rechteckige Tische mit Rundumbestuhlung



Carré

Ähnlich wie Blockbestuhlung, Tische werden so angeordnet, dass mittig ein freier Bereich bleibt



U-Form

U-förmig gestellte Tische, ein- oder beidseitig bestuhlt



Theaterbestuhlung

Stuhlreihen mit versetzten Stühlen in eine Blickrichtung; keine Tische



Parlamentarische Bestuhlung

Ähnlich wie Reihenbestuhlung aber mit Tischen



4er Tische

Mehrere Tische für jeweils vier Personen. Hauptsächlich für Bankette.



Tischreihen

Lage Tischreihen. Hauptsächlich für Bankette.

Wissenswertes

- Änderungen** Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmeranzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Danach verrechnen wir das Essen für die bestellte Personenzahl. Für nachgemeldete Personen werden wir unser Möglichstes tun. Eine Reduktion von maximal 20% der ursprünglich gebuchten Personenzahl ist möglich.
- Annulationen** Bei Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir für die Deckung der Unkosten die Rechnung wie folgt stellen:
- bis 30 Tage vor dem Anlass keine Kosten
 - 29 bis 14 Tage vor dem Anlass 25% der Kosten
 - 13 bis 7 Tage vor dem Anlass 50% der Kosten
 - 6 bis 1 Tage vor dem Anlass 75% der Kosten
 - innerhalb 24 Std. vor dem Anlass 100% der Kosten
- Annulationen haben schriftlich zu erfolgen. Massgebend für die Berechnung der Kosten ist das Datum des Einganges der Annulation.
- Bestätigung** Nach der Reservation des Datums und der Detailbesprechung schicken wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung zu Ihrer Kontrolle. Wir bitten Sie, uns die unterschriebene Bestätigungskopie als Zeichen Ihres Einverständnisses zurückzusenden. Erst dann ist Ihr Anlass definitiv gebucht.
- Dekoration** Wir gehen gerne auf Ihre Dekorationswünsche ein. Diese verrechnen wir gemäss tatsächlichem Aufwand. Eine einfache Menükarte ist im Menüpreis inbegriffen.
- Nachtzuschlag** Für Anlässe, die länger als bis 23:00 dauern, verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

— ●● HARMONIE ●● —

Restaurant & Café

Nachservice	Gerne offerieren wir zu allen Speisen einen individuellen Nachservice. Pro Person verrechnen wir CHF 5.00.
Provisorische Reservation	Wir behalten uns vor, Ihre provisorische Reservation bei Bedarf freizugeben, selbstverständlich nach Rücksprache mit Ihnen.
Torten	Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten vom Haus-Beck der Senevita. Für Torten und Kuchen, die Sie selbst mitbringen, verrechnen wir CHF 3.50 pro Person für Gedeck, Reinigung und Service.
Zahlungsart	Unsere Rechnung begleichen Sie bitte innert 30 Tagen.
Zapfengeld	Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir für Service, Glasreinigung und fachgerechte Entsorgung CHF 20.00 pro 75cl-Flasche
Deklaration Allergene	Gerne geben wir Ihnen während dem Bankettgespräch Auskunft zu Allergenen, Inhaltsstoffen und Herkunft unserer Zutaten. Die schriftliche Herkunftsdeklaration folgt in unserer Auftragsbestätigung.
Preise	Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.