



Verpflegung 17.1 Menüvorschläge und Preise

Version/Datum: V07/22.12.16
Geändert: LVER
Genehmigt: LAPHS
1. Ersteller: LVER
Datum: 08.01.07
Vertpapform: Alle LO

Für Ihre speziellen Anlässe und Feierlichkeiten wie Geburtstage, Klassentreffen, Tagungen, Sitzungen und Apéro etc. heissen wir Sie herzlich willkommen und bedanken uns für Ihr Interesse.

Es stehen für Sie 2 verschiedene Räume zur Verfügung:

- Cheminéeraum bis 15 Personen
- MZ-Raum bis ca. 30-40 Personen

Unsere Preise

- Tagesmenü inkl. Suppe, Salat, Dessert Fr. 18.00
- Tagesmenü inkl. Suppe, Salat, Dessert sonntags Fr. 23.00
- Tagesmenü inkl. Suppe, Salat, Dessert an Feiertagen wie an Ostern, Pfingsten, Muttertag, Weihnachten etc. Fr. 32.00

Folgende Vorschläge können wir Ihnen für Fr. 32.00 anbieten

- Aargauer Schweinsbraten, Kartoffelstock oder hausgemachte Spätzli, kleine Gemüse garnitur
- Gemischter Braten (Schwein & Kalb), Kartoffelkroketten oder Kartoffelstock, kleine Gemüse garnitur
- Züri Geschnetzeltes, Rösti oder Nudeln, kleine Gemüse garnitur
- Schweinsrahmschnitzel, Nudeln, kleine Gemüse garnitur (Kalbfleisch Aufpreis Fr. 2.00)
- Panierte Schweinsschnitzel, Pommes Frites, kleine Gemüse garnitur (Kalbfleisch Aufpreis Fr. 2.00)
- Riz Casimir, reichhaltige Frücht garnitur
- Pastetli mit Brätchögeli, Pilzen und Pouletgeschnetzeltem, Pilawreis, Erbs & Rüebli
- Pouletbrüstli (CH) im Piccatateig, Safranrisotto, kleine Gemüse garnitur
- Felchenfilet (CH) im Bierteig, Sauce Tartare, Salzkartoffeln, Blattspinat

Zu jedem dieser Vorschläge servieren wir Ihnen eine Tagessuppe oder Bouillon, einen kleinen gemischten Salat und ein Dessert

Dessertauswahl

- Caramelköppli mit Rahm
- Fruchtsalat nature, mit Rahm, Glacé
- Beerencrème mit Joghurt und Quark
- hausgemachte Himbeerroulade
- hausgemachte Crèmeschnitte
- Brönnti Crème
- Saisonal Erdbeeren, Himbeeren oder Vermicelles mit Glacé und Rahm



Verpflegung
17.1 Menüvorschläge und Preise

Version/Datum: V07/22.12.16
Geändert: LVER
Genehmigt: LAPHS
1. Ersteller: LVER
Datum: 08.01.07
Vertpapform: Alle LO

Zum Apéro

- Gemüsestängel mit verschiedenen Dippsaucen Fr. 4.50 pro Pers.
- Belegte Pariserbrotscheiben (Aufschnitt, Salami, Käse, Eier, Schinken, etc.) Fr. 1.80 pro Stk.
- Belegte Pariserbrotscheiben (Lachs, Bündnerfleisch) Fr. 2.00 pro Stk.
- Gefüllte Laugenbrötli mit div. Fleisch & Käse Fr. 3.20 pro Stück
- Chips, Nüssli Fr. 2.00 pro Pers.
- Minichäschüechli und Schinkengipfeli Fr. 1.50 pro Stk.

Für Ihren Z'Vieri oder Z'Nacht

- Canapé ½ Toastbrot Fr. 2.50 pro Stk.
- Canapé 1 Toastbrot Fr. 4.00 pro Stk.
- Kalter Teller oder Platte (180g) mit Schinken, Fleischkäse Salami, Aufschnitt, Speck, Käse und Brot Fr. 15.00
- Heisser Beinschinken (oder Fleischkäse), Kartoffelsalat, Rübli-salat, Brot Fr. 15.00
- Fitnessteller (Salat oder Gemüse) mit 2 Schweinsnierstückschnitzel nature oder paniert Fr. 21.00
- 2 Schweinsrahmschnitzeli, Butternudeln, Erbsli & Rübli Fr. 21.00
- 2 Schweinsschnitzel paniert, Pommes Frites Fr. 20.00
- Spaghettiplausch (Bolognese, Carbonara und Tomaten) ab Buffet mit kleinem Salatbuffet (6 Sorten) Fr. 22.00 pro Pers.
- kleiner bunter Blattsalat Fr. 5.50
- gemischter Salat Fr. 7.00
- Kinderportion Pommes Frites und Chicken Nuggets (4Stk.) Fr. 8.50
- Kinderportion Pommes Frites Fr. 5.00
- Portion Pommes Frites und Chicken Nuggets (6 Stk.) Fr. 12.00
- Portion Pommes Frites Fr. 8.00

- Caramelköppli mit Rahm Fr. 4.50
- hausgemachte Himbeerroulade Fr. 3.50
- hausgemachte Crèmeschnitte Fr. 3.50
- Fruchtschnitte mit saisonalen Früchten Fr. 3.50
- Fruchtsalat mit Rahm Fr. 5.50
- verschiedene Diplomat Fr. 3.00
- hausgemachte Schwarzwäldertorte Fr. 4.50



Verpflegung
17.1 Menüvorschläge und Preise

Version/Datum: V07/22.12.16
Geändert: LVER
Genehmigt: LAPHS
1. Ersteller: LVER
Datum: 08.01.07
Vertpapform: Alle LO

Brunch

Reichhalter Frühstücksbrunch à Discretion (ab 20 Personen) Fr. 30.00
*Mit diversen Broten, Fleisch- und Käseplatte, Birchermüesli
Fruchtsalat, Röstli mit Spiegelei, kleine Dessertauswahl
Butter, div. Konfitüren
Kaffee, Tee, Milch, Ovi, Orangenjus*

Kleines Frühstück (ab 10 Personen) Fr. 12.00
*1 Gipfeli, Ruchbrot, Fleisch- Käseplatte, Butter, Confi
Exkl. Getränke*

Für Ihre Sitzungen oder Tagungen

Preis immer pro Teilnehmer

- Begrüßungskaffee/Tee mit Gipfeli,
Tafelwasser im Raum Fr. 8.00
- Begrüßungskaffee/Tee mit Gipfeli,
Tafelwasser und Obst im Raum Fr. 11.00
- Begrüßungskaffee/Tee mit Gipfeli,
Tafelwasser und Obst im Raum
Tagesmenü im Kafi Sunneblueme Fr. 30.00

Getränke und Weine

- 1l Mineralwasser Fr. 6.00
- 1l Citro, Cola, Rivella, Süssmost Fr. 7.00
- Fläschli 3 dl Valser, Sprite, Cola, Rivella, Süssmost etc. Fr. 4.00
- Brestenberger (Fam. Lindenmann, Seengen) weiss 5 dl Fr. 18.00
- Brestenberger Chardonnay 5 dl Fr. 20.00
- Brestenberger rosé 5 dl Fr. 18.00
- Brestenberger Blauburgunder 5 dl Fr. 19.00
- Summa Summarum (Negroamore) Italien 5 dl Fr. 15.00
- Brestenberger Garanoir 5 dl Fr. 22.00 7 dl Fr. 30.00
- Eichhof spez. Bier hell Fr. 4.20
- Clausthaler Fr. 3.90
- Kaffee, Ovi Fr. 3.80
- Kaffee, Tee in Thermoskrüge pro Pers. Fr. 2.50

Zusätzliche Kosten

- Konsumationszuschlag falls der Wein oder das Dessert
selber mitgebracht wird Fr. 2.50 pro Person
- Zusätzliche Tischdekoration, Blumen etc. nach Aufwand
- Zusätzliche Leistung Verpflegung oder Technik Fr. 60.00 pro Std.



Verpflegung
17.1 Menüvorschläge und Preise

Version/Datum: V07/22.12.16
Geändert: LVER
Genehmigt: LAPHS
1. Ersteller: LVER
Datum: 08.01.07
Vertpapform: Alle LO

Gerne servieren wir Ihnen auch andere Gerichte, die nicht in den Vorschlägen zu finden sind. Stellen Sie doch mit unserem Leiter Verpflegung, Herrn Roger Zingg, Ihr Menü zusammen.

Für Ihre Kontaktaufnahme

Herr Roger Zingg
Leiter Verpflegung
Telefon direkt: 062 769 67 18
Email: r.zingg@altersheim-seon.ch

Gerne sind wir bei weiteren Fragen für Sie da.