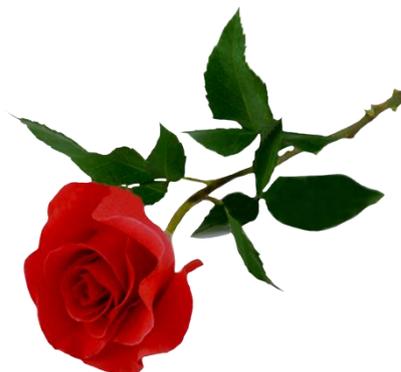


Ihr Anlass mit Stil



Sehr geehrte Damen und Herren

Liebe Gäste

Schön, dass Sie unser Haus für Ihr Fest in Betracht ziehen. Mit dieser Dokumentation möchten wir Ihnen helfen, dass Ihrem Anlass ein unvergesslicher Erfolg beschieden ist. Ob Geburtstagsfest, Taufe, Hochzeit oder ein anderer Grund zum Feiern, wir richten für Sie einen glanzvollen, lebendigen Anlass. Auch für Seminare und Schulungen jeglicher Art sind wir bestens eingerichtet.

Unser Haus bietet Ihnen die geeigneten Räumlichkeiten und den stimmungsvollen Rahmen ob für 10 oder für 100 Gäste. Von Mai bis Oktober eignet sich unsere wunderschöne Gartenterrasse bestens zum Ausschank des Apéros.

Verkehrstechnisch sind wir in bester Lage. Für Gäste welche mit dem Auto anreisen ist unser Haus nur 5 Minuten von der Autobahnausfahrt Egerkingen entfernt und verfügt über ein eigenes Parkhaus. Nehmen Ihre Gäste ein öffentliches Verkehrsmittel erreichen sie uns mit dem Zug oder Bus in ca. 10 Minuten ab Bahnhof Olten. Die Bushaltestelle befindet sich unmittelbar vor dem Hause und der Bahnhof ist zu Fuss in ca. 3 Minuten erreichbar.

Um Ihren Wünschen und Vorstellungen gerecht zu werden, besprechen wir Ihren Anlass gerne im Detail mit Ihnen. Vereinbaren Sie mit unserem Sekretariat den gewünschten Besprechungstermin.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen.

Seniorenzentrum Untergäu

Leitfaden

Tischplan und Bestuhlung

Für die Raumeinteilung stehen rechteckige Tische zur Verfügung. Besprechen Sie mit uns die Tischordnung, damit Sie Ihrerseits die Sitzordnung planen können.

Parkplätze

In unserer Tiefgarage stehen genügend Parkplätze zur Verfügung.

Zusätzliche Infrastruktur

- Leinwand
- Rednerpult
- Storen für Verdunkelungsmöglichkeit
- Flip-Chart
- Hellraum-Projektor
- TV-Gerät
- Video Datenprojektor (Beamer)
- Videogerät (VHS; DVD)
- Kassettenrecorder
- CD-Player
- Standmikrofon
- Dia-Projektor
- Laserpointer



Dekoration

Gerne bestellen wir die Blumenarrangements nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget und dekorieren die Tische mit Kerzen.

Defekte

Wir bitten Sie, uns allfällige Schäden und Defekte zu melden. So können auch die nächsten Gäste von einem optimalen Angebot profitieren.

Abrechnung

Wir stellen ihnen gerne eine detaillierte Rechnung zu.

Zahlungskonditionen: 20 Tage netto.

Allfällige Rechnungs differenzen teilen Sie uns bitte innerhalb von 7 Tagen mit.

Polizeistunde

Die Polizeistunde ist um 24.00 Uhr. Ein Verlängerungsgesuch bis 02.00 Uhr kostet CHF 30.-- und wird durch uns besorgt. Nach Mitternacht erheben wir unsererseits pro Stunde einen Zuschlag von CHF 60.00.

Menüwahl

Die Menüwahl besprechen Sie bitte bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mit uns. Die verbindliche Personenzahl teilen Sie uns bitte 2 Tage im Voraus mit. Bestellte, jedoch nicht konsumierte Menüs, müssen wir Ihnen verrechnen.

Wir bitten Sie, sich für eine einheitliche Menüfolge für alle Gäste zu entscheiden. Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Diabetiker, Vegetarier und Kinder.



Apéro-Auswahl

Ab 10 Personen



Blätterteiggebäck	ca. 50 gr. pro Person	CHF	3.00
Mandeln			
Sardellen			
Käse			
Mohn			
Paprika			
Käse-Igel	pro Person	CHF	5.00
Verschiedene Käsesorten und Garnituren			
Frisch aus dem Ofen	pro Stück		
Schinkengipfeli	ca. 70 gr.	CHF	1.80
Käseküchlein	ca. 70 gr.	CHF	1.80
Mini Wurstweggen	ca. 20 gr.	CHF	0.80
Mini Pizza	ca. 20 gr.	CHF	0.80
Canapé / Belegte Brote	pro Stück		
Tatar	ganz, 1/1	CHF	4.50
Lachs	ganz, 1/1	CHF	4.50
Schinken	ganz, 1/1	CHF	4.00
Thon	ganz, 1/1	CHF	4.00
Eier	ganz, 1/1	CHF	4.00
Salami	ganz, 1/1	CHF	4.00
Tatar	halb, 1/2	CHF	2.70
Lachs	halb, 1/2	CHF	2.70
Schinken	halb, 1/2	CHF	2.20
Thon	halb, 1/2	CHF	2.20
Eier	halb, 1/2	CHF	2.20
Salami	halb, 1/2	CHF	2.20
Gemüse-Dip			
Gemüestängel mit 2 Dip-Saucen	ca. 100 gr. pro Person	CHF	4.00

Vorspeisen



Bunter Mischsalat mit gerösteten Kürbiskernen	pro Person	CHF	6.50
Tomatensalat mit Mozzarellaperlen, Basilikumpesto und Crissini	pro Person	CHF	8.50
Rauchlachsteller mit Salatbouquet, Meerrettichschaum und Butters-toast	pro Person	CHF	11.50
Vorspeise-Teller mit Parmaschinken, Salami, Antipastigemüse, gebrochenen Parmesanstückli, Oliven und Tomaten-bruschetta	pro Person	CHF	13.00

Suppen

Kraftbrühe mit Eierstich, Flädli, Ei, Backerbsen oder Gemüsejulienne	pro Person	CHF	5.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	pro Person	CHF	7.50
Solothurner Wy-Suppe	pro Person	CHF	7.50
Waldpilzsuppe mit knusprigen Speckchips	pro Person	CHF	7.50

See und Meer / Beilagen nach Wahl

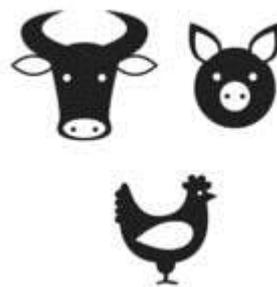
Egliknusperli mit Rahmspinat, Tartar-Sauce und Zitronengarnitur	pro Person	CHF	25.00
Pochiertes Saibling-Filet nach Zuger Art, Rahmspinat	pro Person	CHF	25.00
Gebratene Lachstranche an Orangen-Hollandaise-Sauce und Artischockengemüse	pro Person	CHF	27.00

Vegetarisch

Blätterteigpastetli mit Gemüsefrikassee an Safran-Cantadousauce		CHF	18.50
Ravioli mit Spinat-Riccotafüllung an Pistazien-Mascarpone-Sauce		CHF	19.00
Knusperige Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung auf Cherry-Tomaten		CHF	15.00
Tomatenspaghetti		CHF	12.00

Fleischgerichte

Kalb			
Glasierter Kalbshohrückenbraten an Zitronenthymianjus		CHF	39.00
Sautiertes Kalbssteak auf Steinpilzragout	ca. 160 gr.	CHF	39.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce		CHF	32.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren	ca. 2 x 70 gr.	CHF	30.00
Rind			
Rindsschmorbraten mit Speckstreifen und Brotcroutons		CHF	28.00
Rosa gebratenes Roastbeef aus dem Ofen mit Sauce Béarnaise		CHF	36.50
Rindsfilet Stroganoff an Champignons-Peperonisauce mit Essiggurken und Sauerhalbrahm garniert		CHF	37.00
Schwein			
Beinschinken im Brotteigmantel mit Kartoffelsalat und Senf (ab 12 Personen)		CHF	24.00
Schweinsfilet mit Morchelsauce		CHF	28.00
Glasierter Schweinehalsbraten aus dem Ofen mit Honig-Rosmarinjus		CHF	26.00
Geflügel			
Mistkratzerli mit Rosmarin-Knoblauchmarinade	1 Stück	CHF	29.00
Piccata von der Maispoulardenbrust		CHF	28.00
Riz Casimir mit Geschnetzeltem von der Poulardenbrust		CHF	27.00



Beilagen

Teigwaren

Butternudeln, hausgemachte Spätzli

Reis

Risotto, Wildreis, Butterreis

Kartoffeln

Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Kartoffelrösti, Kartoffelstock, Pommes-Frites, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln

Gemüse

Blattspinat, Blumenkohl, Bohnenbouquet, Broccoli mit Mandeln, Erbsli und Rüebli, Fenchel, Kefen, Peperoniragout, Rüebli
Tomaten provençale, Zucchetti

Zu allen Hauptgerichten werden eine Beilage und drei Sorten Gemüse nach Ihrer Wahl serviert.



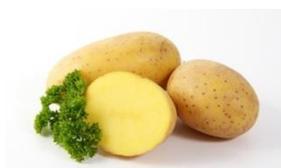
Diverse Salate

Bohnensalat	100 gr	CHF	1.80
Gurkensalat	100 gr	CHF	1.80
Kabissalat	100 gr	CHF	1.80
Kartoffelsalat	100 gr	CHF	1.80
Maissalat	100 gr	CHF	1.80
Randensalat	100 gr	CHF	1.80
Reissalat	100 gr	CHF	1.80
Rüebli-salat	100 gr	CHF	1.80
Selleriesalat	100 gr	CHF	1.80
Teigwarensalat	100 gr	CHF	1.80
Griechischer Salat	100 gr	CHF	2.50
Pouletsalat	100 gr	CHF	4.20
Siedfleischsalat	100 gr	CHF	3.60
Wurstsalat	100 gr	CHF	2.80
Wurst-Käsesalat	100 gr	CHF	3.20



Kartoffelsalat

Bis 5 kg	1kg à	CHF	18.00
ab 5 kg bis 10 kg	1 kg à	CHF	15.00
ab 10 kg	1 kg à	CHF	12.00

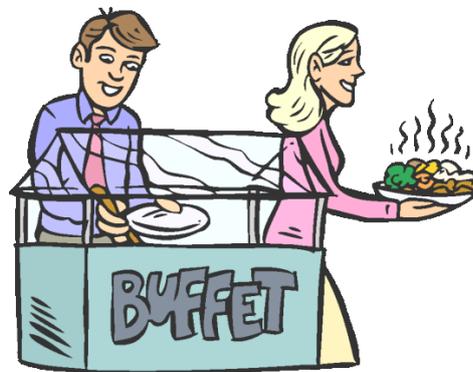


Buffet / Vorschläge

Ab 30 Personen	pro Person	CHF	45.00				
inklusive reichhaltige Brot- und Brötliauswahl							
Vorspeisen							
Aufschnitt							
Bündner Fleisch							
Pasteten							
Rohschinken							
Salami							
Terrinen							
							
				Salate			
				Blattsalate			
				Gekochte Eier			
				Gurken			
				Mais			
				Rüebli			
				Tomaten			
Warme Spezialitäten							
Warmer Beinschinken im Brotteigmantel							
Kartoffelgratin							
Gemüse nach Wahl, 3 Sorten							
Desserts							
Cake							
Fruchtsalat							
Fruchtwähen							
Gebrannte Crème							
Käse vom Brett mit Trauben und Nüssen							

Pasta-Bufferet

Ab 20 Person	pro Person	CHF	25.00
inklusive Mischsalat in einer Schüssel mit zwei verschiedenen Saucen			
Cannelloni Classico mit Hackfleischfüllung und Tomaten, im Ofen gratiniert			
Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung			
Penne mit Tomaten-Basiliumsauce			
Spaghetti Carbonara			



Nachspeisen / Süßspeisen

Dessert			
Hausgemachte Himbeerroulade (nach Saison)		CHF	3.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm		CHF	5.00
Fruchtsalat mit Zitronenmelisse		CHF	8.50
Schokoladenmousse mit Greyerzer-Doppelrahm		CHF	8.50
Fruchtsalat mit Marascino		CHF	9.50
Fruchtsalat mit Sorbet		CHF	12.00
Torten	pro Stück	CHF	5.50
Fruchttorte			
Orangenquarktorte			
Rüebli torte			
Schwarzwäldertorte			
Zitronenquarktorte			
Zugerkirschtorte			
Torten auf Vorbestellung: 3 Tage im voraus			
Käseauswahl, mit Brot und Butter serviert			
Vier Sorten Hart- oder Weichkäse nach Wunsch	pro Person	CHF	9.50
Sechs Sorten Hart- oder Weichkäse nach Wunsch	pro Person	CHF	14.50

