



ALTERSZENTRUM
ST. BERNHARD

Mehr vom Leben

Bankette und Anlässe

Dokumentation



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Ihnen hier unser reichhaltiges Angebot für private oder geschäftliche Anlässe zu präsentieren. Ob für 5 oder für 100 Personen, wir sorgen dafür, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlen wird.

Bei uns

- profitieren Sie von der idealen Lage im Herzen des Limmattals
- warten topmodern eingerichtete, helle und einladende Räumlichkeiten auf Sie
- lassen Sie sich kulinarisch von unserer regionalen Küche verwöhnen
- gibt es genügend gratis Parkplätze

Für die unterschiedlichsten Festivitäten sind wir die richtige Adresse. Individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Anlässe sind uns eine Herzensangelegenheit.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme:

Alterszentrum St Bernhard

Marcia Nietlispach

Langäcker 1

5430 Wettingen

Tel: 056 437 25 11 | Email: seminar@st-bernhard.ch | www.st-bernhard.ch

Inhalt

Raumangebot	3
Speiseangebot.....	4
Apéro Kalt.....	4
Apéro Warm	4
Vorspeisen.....	5
Hauptgerichte.....	6
Dessert.....	6
Getränkeangebot	7
Diverses	9
Allgemeine Geschäftsbedingungen	9

Raumangebot

- **Restaurant Culinario**
Bis ca. 30 Personen bei klassischer Restaurantbestuhlung
 - **Raum Buessberg**
Bis ca. 24 Personen bei U-Form Bestuhlung (bis ca. 80 Personen bei Konzertbestuhlung)
 - **Raum Sulperg**
Bis ca. 12 Personen bei U-Form Bestuhlung (bis ca. 40 Personen bei Konzertbestuhlung)
- >> Die beiden Räume Buessberg und Sulperg können auch gemeinsam als grosser Raum genutzt werden.
- **Lägern**
Bis 100 Personen bei Konzertbestuhlung

Mit einer genauen Platzzahlangebe bei der Anfrage können wir ihnen ein massgeschneidertes und auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot machen.



Speiseangebot

(Sämtliche aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken)

Apéro Kalt

Apéro nach Art des Küchenchefs 5 Komponenten, inkl. 1 süsse Komponente	Pro Person	16.00
Apéro riche nach Art des Küchenchefs 7 Komponenten, inkl. 1 süsse Komponente	Pro Person	23.00
Canapés belegt	1/4	2.30
Schinken, Salami, Thon oder Weichkäse	1/2	3.20
Party-Brötli 35g mit Ei, Thon, Salami, Schinken, Käse, Bündnerfleisch, Aufschnitt	Stück	3.40
Wraps gefüllt mit Rauchlachs, Poulet-Avocado oder Dörrotoma- ten-Fetakäse	Stück	1.30
Rohschinken aufgerollt mit Rucola und Parmesan	Stück	1.30
Blätterteiggebäck Mohn, Sesam, Kümmel und/oder Parmesan	5 Stück	2.50
Taleggiokäse mit getrockneten Feigen	1 Stück	2.00
Gemüse Dips	Pro Person	3.00
Marinierte Riesencrevetten	Stück	4.00
Siedfleischsalat mit Apfel und Meerrettich	Stück	3.80
Pommes Chips und Erdnüssli	Portion	1.80

Apéro Warm

Pikant gewürzte Wähen 9cm Spinat, Käse, Lauch mit Speck	Stück	4.50
Mini Schinkengipfeli 32g	Stück	2.60
Mini Chäschüechli 16g	Stück	2.30
Rindfleischbällchen an Peperonatasauce	Stück	3.20
Satayspiessli mit Erdnusssauce	Stück	4.50
Geflügel Lollipop mit Barbequesauce	Stück	4.50
Samosas mit Sweet & Sour Sauce	Stück	3.80
Frühlingsrolle 20g mit Chilisauce	Stück	1.80
Rosmarinschaumsuppe mit Honig	Portion	2.40
Kartoffel Lauchsuppe mit Chorizo	Portion	2.80



Vorspeisen

Bouquet von Blattsalaten mit Pilzen, Speck, Fetakäse oder Ei	Portion	8.00 + 1.50
Gemischter Salat	Portion	8.50
Tomaten Mozzarellasalat mit Balsamico Dressing	Portion	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Croutons (Herbst-Wintersaison)	Portion	9.50
Rauchlachs auf marinierten Zucchettischeiben mit Meerrettichsauce	Portion	17.50
Melone mit Rohschinken (Sommer-Herbstsaison)	Portion	16.00
Vitello tonnato	Portion	17.50
Mariniertes Randencarpaccio mit lauwarmem Weichkäse	Portion	16.00
Agnolotti mit Frischkäsefüllung an leichter Tomaten Basilikumsauce	Portion	16.50
Gebratene Saucissontranche auf Rahm-Lauchgemüse	Portion	17.00
Gebratener Zander 60g auf karamellisiertem Fenchel	Portion	17.50
Karottencremesuppe mit Vanille	Portion	8.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	Portion	8.00
Festliche Gewürzsuppe	Portion	8.00
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Chorizo	Portion	9.00
Rosmarinschaumsuppe mit Honig	Portion	8.00
Gazpacho (kalt)	Portion	7.50

Hauptgerichte

Wolfsbarsch 140g mit Kräuterkruste an Weissweinsauce	Portion	32.50
Zanderfilet 140g mit Schnittlauchsauce	Portion	30.50
Lachsmedaillon 150g mit Hollandaise	Portion	28.50
Hausgemachte Gemüselasagne	Portion	23.00
Grilliertes Gemüse auf roten Linsen mit Kokosmilch	Portion	21.00
Kartoffelgnocchi mit Pesto-Rahmsauce und Datteltomaten	Portion	18.50
Kalbshohrücken 170g am Stück gebraten an Calvadosauce	Portion	42.50
Kalbsgeschnetzeltes 130g „Zürcher Art“	Portion	38.00
Kalbssteak 170g an Morchelrahmsauce	Portion	44.00
Schweinsfilet 150g Medaillon an Pilzrahmsauce	Portion	34.50
Schweinshalsbraten 180g mit Kräuterjus	Portion	27.50
Schweinsrahmschnitzel 140g	Portion	28.00
Rindsfiletwürfel 150g „Stroganoff“	Portion	39.50
Rindsschmorbraten 170g	Portion	32.50
Rindfleischvogel 150g „Grossmutter Art“	Portion	31.50
Rindsfilet 170g am Stück gebraten mit Sauce Bénaise	Portion	47.00
Pouletbrust 150g an Orangen-Mascarponesauce	Portion	32.50
Maispouletbrust 150g an grober Senfrahmsauce	Portion	32.50
Pouletschenkelsteak 150g mit Café de Paris Sauce	Portion	29.50
Lammnierstück 150g an Portweinsauce	Portion	38.50

Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl: Kartoffelstock, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Pommes frites, Risotto, Butterreis, Butternudeln oder hausgemachte Spätzli. Zusätzlich servieren wir zu jedem Gericht saisonales Gemüse.

Dessert

Caramelköppli mit Rahm	Portion	8.00
Fruchtsalat mit Vanilleglace	Portion	12.50
Fruchtsalat	Portion	9.00
Schokoladenmousse	Portion	9.00
Grosis Gebrannte Crème	Portion	8.50
Schokoladenkuchen mit Doppelrahm	Stück	9.00
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	Portion	8.00
Hausgemachter Cheesecake	Stück	7.50
Diverse Glacekugeln	Portion	3.50
Saisonale Fruchttörtchen	Stück	5.50



Brunch Buffet (ab 15 Personen)	Pro Person	39.00
Fleischplatte, Käseplatte, Eierspeisen (Rührei, gekochte Eier)		
Birchermüsli, Früchtekorb, Joghurt, Konfitüren, Honig, Nutella, Butter, Brot, Gipfeli, Zopf		
Warmgetränke (Kaffee, Tee, Milchgetränke), Orangensaft		
Dessert Variation		

Leidmahl

Gerne unterbreitet Ihnen unser Küchenchef flexibel Vorschläge für ein Leidmahl.

Getränkeangebot

Nicht alkoholische Getränke

Warme Getränke: Kaffee, Cappuccino, Tee	Tasse	3.50 – 5.50
Süssgetränke: Cola, Cola Zero, Citro, Sinalco, Rivella blau/rot, Apfelschorle, Ictea	5 dl	4.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	5 dl	4.50
	7 dl	6.00
Federleicht LägereBräu	3.3 dl	5.00

Alkoholische Getränke

Bier

LägereBräu Original	5 dl	7.00
LägereBräu Lager	3.3 dl	5.00
Naturradler (Panaché)	3.3 dl	5.00

Weisswein/Sprudel

Prosecco, Il Colle, Glera (Italien)	2/7 dl	12.00/36.00
Roséwein, MaTerre (FR)	7dl	28.00
Souvignier Gris, Hartmann, Remigen	1/5/7 dl	6.00/27.00/38.00
Pinot Grigio delle Venezie DOC (Italien)	7dl	25.00
Sauvignon Blanc La Côte AOC (CH, Waadt)	7dl	59.00

Rotwein

Herrenberger, Pinot Noir (CH, Wettingen)	1/5/7 dl	6.00/27.00/38.00
Valduero, Tempranillo (Spanien)	7 dl	59.00
Les Frères Dutruy, Gamay (CH, Waadt)	7 dl	49.00



ALTERSZENTRUM
ST. BERNHARD

Mehr vom Leben

Diverses

Lieblingsgericht

Gerne kochen wir Ihr Lieblingsgericht nach ihrem Rezept.

Allergien

Teilen Sie uns Allergien bitte im Vorfeld mit damit wir diese berücksichtigen können.

Blumen

Gerne organisieren wir für Sie auf Anfrage Blumen. Bitte teilen Sie uns hierfür ihr Budget mit.

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie die Menükarten. Haben Sie spezielle Wünsche, so kommen Sie auf uns zu.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anerkennung der Bedingungen

Mit der Entstehung des Vertragsverhältnisses mit dem St. Bernhard anerkennen die Veranstalter, Aussteller, Standbauer, Lieferanten und Besucher die vorliegenden AGB's als verbindlich. Diese sind auch verantwortlich, dass ihre Angestellten und Hilfspersonen die AGB's zur Kenntnis nehmen und einhalten.

Verbindlichkeiten

Die genaue Teilnehmerzahl für den bestellten Anlass, welche bis spätestens 48 h vor dem Anlass bekannt gegeben werden muss, (wenn möglich schriftlich) ist verbindlich für die Rechnungsstellung. Variiert die Teilnehmerzahl um mehr als 10% nach unten, so wird es als Teil- Annullierung betrachtet. Siehe Punkt „Annullierung“. Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Der Auftragnehmer behält sich jedoch das Recht vor, nach Ablauf der Optionsfrist die reservierten Dienstleistungen zu annullieren.

Annullierung

Bei Annullierung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

30 - 14 Tage vor dem Anlass keine Kosten

13 - 8 Tage vor dem Anlass 30% der vereinbarten Leistungen

07 - 0 Tage vor dem Anlass 50% der vereinbarten Leistungen

Sollte die Möglichkeit bestehen, die Kapazität anderweitig zu füllen, so entfällt der oben errechnete Betrag ganz oder teilweise.

Vorauszahlung

Wir behalten uns vor, bei grösseren Banketten oder Anlässen eine Teil-Vorauszahlung zu verlangen.

Zahlungsmöglichkeiten

Rechnung: Unsere Rechnungen sind innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum rein netto zahlbar.

Zulassung einer Veranstaltung

Über die Zulassung einer Veranstaltung oder Ausstellungsgüter entscheidet das St. Bernhard nach ihrem Ermessen. Sie kann eine Zulassung ohne Angabe von Gründen verweigern. Insbesondere begründen frühere Zulassungen keinen Anspruch auf eine erneute Zulassung oder einen bestimmten Platz für eine folgende Veranstaltung. Darüber hinaus ist das St. Bernhard berechtigt, Konkurrenzprodukte von Ausstellungsgütern zuzulassen; mithin ist der Ausschluss der Konkurrenz nicht zugesichert.

Widerrufs- und Entfernungsrecht

Das St. Bernhard ist berechtigt, die Annahme der Anmeldung zu widerrufen, wenn diese aufgrund falscher Angaben des Veranstalters/Ausstellers zustande gekommen ist. Das St. Bernhard ist überdies berechtigt, den Zulassungsbedingungen nicht entsprechende Ausstellungsstücke entfernen zu lassen. Ansprüche des Ausstellers sind ausgeschlossen.

Beschädigung

Für mutmassliche Beschädigung oder Verlust von Einrichtung und/oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht wird, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Das Anbringen oder Entfernen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne unsere Zustimmung nicht gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen übernehmen wir keine Haftung.

Haftungsausschluss

Das St. Bernhard übernimmt keine Obhutspflicht für Ausstellungsgüter, Standeinrichtungen und andere fremde Ware und schliesst jede Haftung für Beschädigung oder Abhandenkommen aus. Das St. Bernhard lehnt auch jede Haftung für Schäden ab, die sich aufgrund von Darbietungen und Präsentationen, durch den Auf- und Abbau von Ständen und Ausstellungsgütern oder aus dem Veranstaltungsbetrieb heraus ergeben.

Weitere Vorschriften

Das Anbohren, Bekleben und Bemalen der Böden, Wände, Pfeiler und Decken der Gebäude und weiterer baulicher Einrichtungen des St. Bernhard ist untersagt. Das Befestigen irgendwelcher Lasten und Gegenstände an diesen Bauteilen bedarf der vorgängigen, ausdrücklichen, schriftlichen Bewilligung des St. Bernhard. Es dürfen nur Teppich-Klebebänder verwendet werden, die spurlos wieder entfernt werden können. Jede nicht durch das St. Bernhard ausdrücklich bewilligte Verursachung von Emissionen durch Rauch, Dünste, Dämpfe, Gerüche, Lärm, Erschütterungen, Lichteffekte, Strahlen etc. ist untersagt.

Dekorationen Allgemein

Durch Dekorationen darf keine zusätzliche Brandgefährdung entstehen. Im Brandfall dürfen Personen nicht gefährdet und Fluchtwege nicht beeinträchtigt werden. Dekorationen dürfen weder Ausgänge, Rettungszeichen noch die Sicherheitsbeleuchtung verdecken. Dekorationen sind so anzubringen, dass diese durch Wärmestrahlung von Lampen, Heizapparaten, Motoren und dergleichen nicht entzündet werden können und dass bei diesen kein gefährlicher Wärmestau entsteht.

Feuergefährliche Stoffe

Die Lagerung, Aufbewahrung und Verwendung feuergefährlicher und explosiver Stoffe für Veranstaltungen sind in den Räumlichkeiten des St. Bernhard verboten. Spiel- und Reklameballone dürfen nur mit nichtbrennbarem Gas oder Luft gefüllt werden. Butan- und Propangas sind in Räumen und Fluchtwegen nicht gestattet (nur im Freien).

Offenes Feuer

Die Verwendung von offenem Feuer und Licht (z.B. Kerzen, Öllampen etc.) ist generell im St. Bernhard nicht zulässig. Ebenfalls nicht gestattet sind Wunderkerzen, Indoorfeuerwerke etc.

Elektrizität

Private Installationen sind strengstens untersagt. Bei Bedarf werden elektrische Anschlüsse durch das interne Gebäudemanagement ausgeführt. Leitungen, die über Verkehrswege führen, müssen entsprechend gesichert und markiert sein. Alle Anschlüsse, Anschlusskästen, Verteiler und Abzweigungen müssen jederzeit zugänglich sein.

Reinigung

Die allgemeine Reinigung erfolgt durch das St. Bernhard. Bei Veranstaltungen ausser Haus gehen die Kosten für die Reinigung der Gasträumlichkeiten zu Lasten des Veranstalters.

Nachtruhe

Im St. Bernhard gilt ab 21.00 Uhr Nachtruhe. Eine allfällige Verlängerung benötigt die Zustimmung des St. Bernhard.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der Zustimmung des St. Bernhard.

Zapfengeld

Selbstverständlich können Sie Ihren Lieblingswein mitbringen. In diesem Fall übernehmen wir den Weinservice inklusive Material und stellen pro Flasche 10.00 CHF Zapfengeld in Rechnung.

Kontroll-, Weisungs- und Eingriffsrecht

Die Sicherheitsorgane führen Kontrollen über die Einhaltung der Vorschriften bezüglich

Standbau, Verhalten der Aussteller, der Besucher und über die Ausstellungsgegenstände durch. Der Aussteller oder Veranstalter verpflichtet sich, den Sicherheitsorganen des St. Bernhard Folge zu leisten. Werden Anordnungen der Sicherheitsorgane nicht befolgt, wird die St. Bernhard AG auf Kosten des säumigen Ausstellers/Veranstalters die notwendigen Massnahmen durchführen lassen.

Höhere Gewalt

Das St. Bernhard ist bei Vorliegen von zwingenden Gründen, Drittverschulden, Zufall, politischen und wirtschaftlichen Ereignissen sowie behördlichen Anordnungen berechtigt, eine Veranstaltung zu verschieben, zu verkürzen, abzusagen oder den Betrieb den Umständen anzupassen. In solchen Fällen lehnt das St. Bernhard jede Haftung ab und die Betroffenen haben keinen Anspruch auf Schadenersatz. Als Zufall gilt jeder vom St. Bernhard noch von den Betroffenen zu vertretende, unvorhersehbare Umstand einschliesslich der höheren Gewalt.