

Seniorenzentrum Zofingen

Ihr Catering- und Gastronomie-Partner



Sehr geehrte Gastgeberin
Sehr geehrter Gastgeber

Sie wünschen sich ein gelingendes Fest? Gerne unterstützen wir Sie mit kulinarischen Genüssen, feierlicher Dekoration sowie mit unserem Service und machen Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.

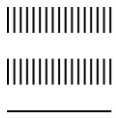
Ob für eine Feier in kleinerem Rahmen oder für eine grössere Festgesellschaft – ob in unseren Räumlichkeiten für bis zu 130 Personen oder einer anderen Lokalität Ihrer Wahl: wir sorgen für die kulinarische Umrahmung mit hausgemachten Apéro-Häppchen, individuell zusammengestellten Menüs oder Köstlichkeiten vom Buffet.

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf frische Zubereitung mit besten Zutaten, nach Möglichkeiten von regionalen Anbietern. Diätwünsche werden berücksichtigt.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unser ausgewähltes Speise- und Getränkeangebot. Selbstverständlich können Sie auch ein Menu nach Ihren eigenen Ideen kreieren und wir stehen Ihnen beratend zur Seite.

Kontaktieren Sie uns, gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein massgeschneidertes Catering-Angebot für Ihren Anlass.

Silvia Stanzel, Leiterin Hotellerie
Marcel Wüest, Küchenchef
und das Team der Gastronomie Restaurant Brunnenhof



Allgemeines zu Anlässen

Preise

Sämtliche Preise in dieser Dokumentation verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Anzahl Personen und Bestellmenge

Die genaue Anzahl Personen oder die Bestellmenge kann bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden und ist verbindlich. Die Rechnung erfolgt gemäss der gemeldeten Personenzahl und Bestellmenge.

Personal

Der Stundenansatz beträgt pro Mitarbeiterin oder Mitarbeiter CHF 60.00. Die An- und Rückfahrt wird als Arbeitszeit verrechnet.

Mitgeliefertes Geschirr

Das Geschirr wird mit einer Liste geliefert. Fehlendes oder defektes Material wird zum Neuwert in Rechnung gestellt.

Geschirrmiete

Gedecke können gerne gemietet werden. Die Mietpreise von CHF 0.70 pro Stück verstehen sich inklusive Reinigung, jedoch ohne Transport (ausgenommen bei Lieferung mit bestelltem Essen). Fehlendes oder defekt zurückgegebenes Material wird zu den effektiven Anschaffungskosten in Rechnung gestellt.

Zahlungsmodus

Der Zahlungsmodus beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Bei grösseren Aufträgen kann eine Akontozahlung verlangt werden.

Mitgebrachtes Essen und Trinken

Für selbstgebrachte Desserts wird pro Person CHF 1.00 verrechnet für die Geschirrnutzung. Für mitgebrachten Wein beträgt das Zapfengeld pro Flasche CHF 8.00.

Herkunft

Wir verwenden bevorzugt Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen sind deklariert. Poulet: Frankreich. Lachs: Norwegen, Schottland. Forelle: Italien. Egli: Europa.



Apero – Kalte Speisen

Einfacher Aperoteller

Nüssli, Chips, Salzstangen

pro Person CHF 4.50

Gemüsedip

Verschiedenes rohes Gemüse

Currysauce und Cocktailsauce

per 150 g CHF 7.00

Gefüllte Baguettes

Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse, Thon

pro Person CHF 4.50

Canapes

Toastbrot belegt mit Salami, Schinken, Aufschnitt,
Käse, Eier, Thon,

pro Stück CHF 3.50

halbiert CHF 2.00

geräuchtem Lachs

pro Stück CHF 4.50

halbiert CHF 2.50

Party Brötli

Mini Vollkornbrötli gefüllt mit Salami, Schinken,

Fleischkäse, Käse, Thon,

geräuchtem Lachs

pro Stück CHF 2.00

pro Stück CHF 2.50

Käseplatte

4 Käsesorten mit Ruchbrot

per 120 g CHF 8.00

Käse- und Fleischplatte

3 Käsesorten

4 Fleischsorten mit Ruchbrot

per 150 g CHF 12.00

Vorspeisen-Auswahl

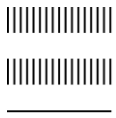
Gefüllte Oliven, Peperoni gefüllt mit Thunfisch,
grillierte Zucchini, Borettane Zwiebeln im Aceto,
Baguette gefüllt mit Salami und Chorizo, belegte Brötli mit
Frischkäse und Thon, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Hackbällchen mit scharfer Sauce, Fruchtspiessli

pro Person CHF 16.00

Vorspeisen-Auswahl Hirzenberg

Fruchtspiessli, schwarze Oliven, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Bündnerfleischrollen gefüllt mit Frischkäse,
Crevettencocktail, Lachs-Crepes,
panierte Frischkäsekugeln gefüllt mit Peperoncini (gebacken),
marinierte Pouletspiessli mit Sweet&Sour Sauce,
Röstibällchen gefüllt mit Spinat oder Käse

pro Person CHF 26.50



Apero – Warme Speisen

Knoblauchbrot

Aufgeschnittenes Baguette mit Knoblauch überbacken

pro Person CHF 4.50

Mini Party Chüechli

Assortiert: Broccoli, Käse, Lauch, Tomaten

pro Person CHF 5.50

Schinkengipfeli

pro Stück CHF 1.00

Mini Pizzen

pro Stück CHF 1.00

Wurstweggli

pro Stück CHF 1.00

Wüerstli im Teig

pro Stück CHF 1.00

Käsekuchen

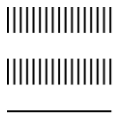
1 Stk. à 100 g CHF 2.50

Zwiebelwähen

1 Stk. à 100 g CHF 2.50

Gemüsekekuchen

1 Stk. à 100 g CHF 2.50



Suppen

Bouillon

Mit Eierblumen

CHF 5.00

Mit Flädli

CHF 5.50

Gemüsecremesuppe

Mit Croutons

CHF 6.00

Tomatencremesuppe

CHF 6.00

Pilzcremesuppe

CHF 6.50

Heuschaumsuppe

CHF 6.00

Kürbissuppe

CHF 6.50

Salate

Grüner Blattsalat nach Saison

Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch

CHF 4.50

Gemischter Salat

Grüner Salat und 3 verschiedene Gemüse-Salate

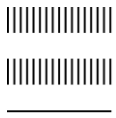
CHF 6.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei

CHF 8.00

Tomatensalat mit Mozzarella (saisonal)

CHF 11.50



Kalte Gerichte

Tanner Teller

Schinken, Aufschnitt, Salami und 3 Gemüse-Salate

CHF 17.50

Bündner Teller

Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken

CHF 21.50

Wurstsalat

Einfach

CHF 11.00

Garniert mit 4 Gemüse-Salaten

CHF 14.50

Siedfleischsalat

Einfach

CHF 13.00

Garniert mit 4 Gemüse-Salaten

CHF 16.50

Vegetarischer Teller

Gemüseterrine mit Linsensalat mit Joghurt-Dressing

CHF 17.50



Klassische Gerichte

Äpler Magronen

Apfelmus

CHF 15.50

Speckeintopf

Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln

CHF 16.50

Gehacktes mit Hörnli

Apfelmus

CHF 17.50

Heisser Schinken

Kartoffelsalat

CHF 18.50

Pastetli nach Hausart

Saisonmischgemüse

1 Stück CHF 15.50

2 Stück CHF 21.50

Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce

Reis, frittierte Kokosbanane

CHF 21.00

Trutenpiccata

Tomaten-Spaghetti

CHF 21.50

Rahmschnitzel vom Schwein

Nudeln

CHF 22.00

Glasierter Schweinshalsbraten

Kartoffelgratin, Saisonmischgemüse

CHF 24.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Röstikroketten

CHF 24.50

Rindsgeschnetzeltes Stroganow

Spätzli

CHF 24.50

Geschmorte Schweinshaxe

Tessiner Polenta, Ratatouille

CHF 26.50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes Frites, Kräutertomate

CHF 32.50

Rinds-Roastbeef an Pfefferrahmsauce

Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

CHF 37.50

Kalbsschnitzel „Saltim bocca“

Weissweinsrisotto, Gedünstete Zucchetti

CHF 34.50



Vegetarische Gerichte

Sellerie- und Zucchini-Piccata an Tomatensauce

Kräuterrisotto

CHF 19.50

Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet and Sour Sauce

Gemüsereis

CHF 20.50

Fischgerichte

Sautiertes Forellenfilet mit Tomaten und Kapern

Wildreis, Blattspinat

CHF 24.50

Gebackene Eglifilets mit Tartaresauce

Salzkartoffeln, Rahmspinat

CHF 27.50

Pasta-Buffer

Sie wählen 1 Sorte Pasta und 3 verschiedene Saucen

pro Person

CHF 21.50

Spaghetti

Hörnli

Penne

Dreifarbige Spiralen

Tomatensauce

Bolognese Sauce

Hirzenberg Sauce (Dörrtomaten, Speckwürfel, Champignons, Rahm)

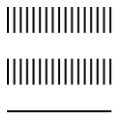
Bärlauchpesto (saisonal)

Carbonara Sauce

Thon-Tomatensauce mit Olivenstückchen

Gorgonzola Sauce

Lachsrahmsauce verfeinert mit Gemüsewürfel



Desserts

Fruchtsalat natur		CHF 8.50
Fruchtsalat mit Kirsch		CHF 9.50
Süssmostcreme		CHF 5.50
Süssmostcreme mit Apfelsorbet		CHF 7.00
Gebrannte Creme „Grossmutter Art“		CHF 7.00
Tiramisu		CHF 7.50
Hausgemachtes Caramelköppli		CHF 8.50
Zweifarbige Schokoladenmousse		CHF 9.50
Süssspeisenteller „Principessa“		CHF 12.50
Vermicelles (saisonal)		CHF 6.00
Coupe Romanoff (saisonal)		CHF 7.00
Rüebli torte	pro Stück	CHF 4.50
Schwarzwäldertorte	pro Stück	CHF 5.50

Kreativ-Menus mit Nachservice

Menu I

CHF 28.50

Grüner Blattsalat

Rahmschnitzel (Schwein)
In Butter geschwenkte Nudeln
Glasierte Rüeblli

Caramelköpflli dekoriert mit einer Rahmhaube

Menu II

CHF 31.50

Gemischter Salat

Sautiertes Forellenfilet mit Tomaten und Kapern
Wildreis
Blattspinat

Hausgemachte Rüeblitorte

Menu III

CHF 39.50

Bunter Mischsalat mit sautierten Pilzen

Gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel abgerundet mit Madeirajus
In Butter geschwenkte Nudeln
Saisonale Gemüse garnitur

Hausgemachtes Lebkuchen-Mousse
mit Rotweibirne und einer Rahmhaube dekoriert

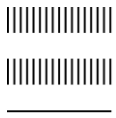
Menu IV

CHF 41.50

Heuschaumsuppe

Tannerbraten (Kalbsbraten gefüllt mit Brät)
Im Ofen gratinierte Kartoffelscheiben
Saisonales Gemüsebouquet

Hausgemachte Vacherintorte



Getränkeauswahl

Mineralwasser mit Gas	100 cl	CHF 7.00
Karaffe mit Zofigerwasser	100 cl	CHF 3.00
Diverse Süssgetränke	100 cl	CHF 8.00
Orangensaft	100 cl	CHF 8.50
Diverse PET Getränke	50 cl	CHF 4.00
Redbull	25 cl	CHF 2.50
Michel Saft Bodyguard, Orange Premium	20 cl	CHF 3.50
Schweppes	19 cl	CHF 3.50
Kaffee		CHF 3.00
Schale		CHF 3.00
Espresso		CHF 3.00
Cappuccino		CHF 3.00
Latte Macchiato		CHF 3.50
Schoggi / Ovi		CHF 3.00
Bio Tee Sirocco		CHF 3.20
Feldschlösschen Original 4.8% vol.	33 cl	CHF 4.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	CHF 3.80
Raffaello Prosecco	20 cl	CHF 10.00
Raffaello Prosecco IGT	75 cl	CHF 25.00
Domaine du Prieuré Perroy Grand Cru	25 cl	CHF 9.50
Riesling-Sylvaner AOC, Auenstein	50 cl	CHF 20.00
Riesling-Sylvaner AOC, Auenstein	75 cl	CHF 36.00
Pinot gris AOC, Brestenberg	75 cl	CHF 49.00
Rosé AOC, Erlinsbach	50 cl	CHF 24.00
Rosé AOC, Erlinsbach	75 cl	CHF 36.00
Ancora Galotta-Merlot VdP (Rathäusler)	75 cl	CHF 31.50
Piacere rouge vins de pays Suisse	25 cl	CHF 9.00
Pinot noir AOC, Brestenberg	50 cl	CHF 21.00
Gheld AOC, Biberstein	75 cl	CHF 39.00
Gheld Barrique AOC, Biberstein	75 cl	CHF 49.00