

Bankett- und Seminardokumentation



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT FELD!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Bankett- und Seminarangebot.

Wenn Sie auf der Suche nach einem passenden Raum für eine Sitzung, ein Seminar, eine Tagung, eine Vereinszusammenkunft, ein Fest oder ein Bankett sind, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Im Pflegezentrum Feld stehen Ihnen vier verschiedene Räume zur Verfügung. Die Räume sind lichtdurchflutet und verfügen über eine moderne Veranstaltungstechnik.

Kontaktieren Sie uns; gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein massgeschneidertes Angebot für Ihren Anlass zusammen.

Ihr Kontakt:
Pflegezentrum Feld
Leitung Hauswirtschaft
Feld 1
6208 Oberkirch

Telefon: 041 926 09 34

Raummiete

Die Raummiete entfällt, wenn der entsprechende Mindestumsatz erreicht wird. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete, max. jedoch der Betrag, welcher als Raummiete festgelegt wurde, verrechnet.

Räume	Raumgrösse in m2	Miete ½ Tag	Miete 1 Tag	Mindestumsatz ½ Tag	Mindestumsatz 1 Tag
Sureweid 1	23.21 m2	60.00	80.00	105.00	210.00
Sureweid 2	25.31 m2	60.00	80.00	105.00	210.00
Sureweid 3	50.02 m2	100.00	150.00	210.00	420.00
Sureweid 1+2	48.52 m2	80.00	130.00	210.00	420.00
Sureweid 2+3	75.51 m2	120.00	180.00	315.00	630.00
Sureweid 1+2+3	98.5 m2	150.00	200.00	420.00	840.00

Im Mietpreis inbegriffen

- Normaler Reinigungsaufwand
- Bestuhlungsaufwand
- WLAN / Flip-Chart / Musikanlage / Mikrofon
- Beamer mit Leinwand, im Raum Sureweid 1+2
- Deckenbeamer und Deckenleinwand, im Raum Sureweid 3
- Benutzung der Toiletten

Die Preise verstehen sich für einmaliges und sporadisches Mieten von Räumen. Für mehrere Anlässe stellen wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte zu.

Getränke und Verpflegung

Gerne können Sie zum gemieteten Raum Leistungen von unserer Gastronomie beziehen.

Weine und Getränke

Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.

Gerne schenken wir Ihren privaten Wein aus und verrechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche.

Mitgebrachtes

Für mitgebrachte Torten oder Kuchen zum Dessert bieten wir Ihnen unsere Teller und das Dessertbesteck an und verrechnen dafür CHF 2.00 pro Person.

Parkplätze

Es steht Ihnen eine begrenzte Anzahl Parkplätze vor dem Haus zur Verfügung. Wir bitten Sie mit Öffentlichen Verkehrsmitteln oder zu Fuss anzureisen.

Reservierungs- und Anmeldebedingungen

Bitte melden Sie uns die endgültige Personenanzahl 48 Stunden vor dem Anlass. Ihre Anmeldung ist verbindlich. Auf spätere Absagen geben wir folgende Kulanz:

Bei 10 - 49 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 3 Personen

Bei 50 - 100 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 5 Personen

Alle weiteren angemeldeten Dienstleistungen werden wir Ihnen verrechnen. Als Verrechnungsgrundlage dient der offerierte Gesamtpreis.

Abendveranstaltungen

Bei Abendveranstaltungen besteht eine Mindestkonsumationspflicht von CHF 1`000.00. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete belastet.

Zeitraum

Gerne sind wir bis um 23.00 Uhr für Ihre Feier da.

Ab 23.00 Uhr bis max. zum Beginn der Polizeistunde um 00.30 Uhr verrechnen wir Ihnen pro Servicemitarbeitende CHF 60.00 für jede angebrochene Stunde.

Apéro

Canapés klassisch	½ Toast
Gekochter Schinken	3.00
Salami	3.00
Thon	3.00
Käse	3.00

Canapés exklusiv	½ Toast
Rohschinken	3.50
Roastbeef	3.50
Rindfleisch – Tatar	3.50
Raumlachs	3.50

Partybrötli	
Gemischt à 30 g klassisch	2.50
Gemischt à 30 g exklusiv	3.50

Wraps gefüllt	Pro Stück
Hüttenkäse – Schnittlauch	2.50
Raumlachs – Meerrettich	2.50
Rohschinken – Cantadou	2.50

Kalte Suppen	
Gaszpacho, 1dl	2.50
Gurkenkaltschale, 1dl	2.50
Melonenkaltschale, 1dl	2.50

Diverses	
Gemügestängel mit Dipsauce	2.50
Oliven mariniert gemischt, 50 g	2.00
Sprinz – Möckli, 50 g	2.00
Früchtespiessli, 2 Stück (nach Saison)	2.00
Schinkengipfeli	2.00
Käsekuchen	2.00
Spinatwähe	2.00
Mini - Frühlingsrolle vegetarisch	2.00
Gefüllte Dörrzwetschgen mit Frischkäse und Speck, 4 Stück	2.00
Pouletspiess mit BBQ-Sauce oder Sweet Chili Sauce, 2 Stück	2.50
Chips und Nüssli	2.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7.00
Gemischter Salat	8.50
Geräucherter Lachsteller mit Meerrettichschaum und Buttertoast	16.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	15.50
Tagessuppe	4.50
Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen	6.00
Bouillon mit Flädli	6.50
Karotten-Kokoscrèmesuppe	6.50
Tomatencrèmesuppe	6.50

Hauptgänge

Fisch

Gebratener Lachs mit Zitronenpfeffersauce	28.50
Fischknusperli mit Tartar-Sauce	23.00
Gebratene Balchenfilets mit Mandelbutter	27.50

Geflügel

Geschnetztes Pouletfleisch in Currysauce	22.50
Pouletbrüstli mit Kräuterschaum	24.00

Rind

Rindsgeschnetztes Stroganoff	28.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	27.50

Kalb

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art	31.50
Piccata Milanese	32.00
Kalbssteak an Morchelsauce	36.00
Kalbsfilet-Medaillon an Steinpilzsauce	39.50

Schwein

Schweinsschnitzel paniert	22.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce	24.50
Schweinsfilet-Medaillon an Calvados-Rahmsauce	34.50

Zu den Hauptgerichten mit Fleisch oder Fisch servieren wir Ihnen jeweils saisonales Gemüse und wahlweise Butternudeln, Spätzli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Pommes frites, Röstikroketten, Reis, Risotto, Polenta oder Rösti.

Tagesmenü-Hauptgang	Tagespreis
Wochenmenü-Hauptgang	Tagespreis
Blätterteigpastetli mit Brätchügeli in Champignonrahmsauce, Erbsli und Rüebli	22.50
Äplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus	20.50

Desserts

Diverse Tortenstücke z.B. Schwarzwäldertorte, Grand Manier-Torte, Quarktorte, Ananastorte, Himbeertorte, Zitronentorte, Eistorte Nougat	4.50
Zuger Kirschtorte	5.50
Caramelköppli mit Rahm	5.00
Schokoladenmousse mit Rahm	5.00
Hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm	6.00
Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	8.50

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer