



**BANKETT- UND
SEMINARDOKUMENTATION**



leben im Alter
OBERKIRCH



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
Bereichsleiter Hotellerie
Feld 1
6208 Oberkirch

041 926 09 34
info@pflegezentrum-feld.ch

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

Im Mietpreis inbegriffen

- Normaler Reinigungsaufwand
- Bestuhlungsaufwand
- WLAN / Flip-Chart / Musikanlage / Mikrofon
- Präsentationsbildschirm oder Beamer
- 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 7.5dl 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 oder mehr gemeldeten Personen; eine Kulanz von 5 Personen

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

Rücktritt durch den Veranstalter

Die Bestellung kann bis zu 30 Tage vor dem Anlass kostenlos storniert werden. Bis 7 Tage vor dem Anlass berechnen wir für unsere Umstände eine Administrationspauschale von CHF 250.00. Wird die Bestellung 6 oder weniger Tage vor dem Anlass storniert, werden 30% des offerierten Betrages verrechnet.

Preisangaben

Die Preisangaben in der Bankettkarte gelten ausschliesslich für Gruppenbestellungen. Die MwSt. ist im Preis enthalten.

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

	½ Toast
Schinken, Salami, Thon, Käse	3.50
Rohschinken, Roastbeef, Rauchlachs	4.00

Partybrötli

Gemischt à 30 g	2.50
-----------------	------

Wraps gefüllt

	Pro Stück
Frischkäse – Schnittlauch	2.50
Rauchlachs – Meerrettich	2.50
Rohschinken – Cantadou	2.50

Suppen

Suppe im Gläsli, 1dl	2.50
----------------------	------

Diverses

Gemüse-Sticks assortiert im Weck-Glas mit Dipsauce	3.50
Oliven mariniert gemischt, 100 g	5.50
Sprinz – Möckli, 100 g	6.00
Früchtespiessli, (nach Saison)	2.50
Schinkengipfeli	2.00
Käseküchlein	2.00
Mini - Frühlingsrolle vegetarisch dazu Sweet-Chilli Sauce	2.00
Dörrzwetschgen mit Speck, 2 Stück	2.00
Pouletspiess mit Sweet Chili Sauce	2.50
Chips und Nüssli pro Person	2.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat an französischer Salatsauce	7.00
Gemischter Salat an französischer Salatsauce	8.50
Geräucherter Lachsteller mit Meerrettichschaum und Buttertoast	16.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	15.50
Tagessuppe	5.50
Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen	6.00
Bouillon mit Flädli	6.50
Karotten-Kokoscrèmesuppe	6.50
Tomatencrèmesuppe	6.50

Hauptgerichte

Schwein

Schweinsgeschnetzeltes	24.00
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce	25.00
Schweinsfilet-Medaillon an Calvados-Rahmsauce	36.00
Blätterteigpastetli mit Brätchügeli in Champignonrahmsauce, Erbsli und Rüeblli	22.50

Geflügel

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce	25.00
Pouletbrüstli mit Kräuterschaum	24.00

Rind

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	34.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	34.00

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	34.00
Piccata Milanese	33.00
Kalbssteak an Morchelsauce	42.00

Fisch

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

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	20.00
Äplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus	20.50
Spaghetti-Bufferet mit drei Saucen und geriebener Käse	22.00

Desserts

Diverse Tortenstücke garniert z.B. Schwarzwäldertorte, Grand Manier-Torte, Quarktorte, Ananastorte, Himbeertorte, Zitronentorte,	5.50
Zuger Kirschtorte	6.00
Caramelköpfler mit Rahm	6.00
Schokoladenmousse mit Rahm	8.00
Hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm	8.00
Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Verschiedene Cakes auf Platte angerichtet pro P.	3.50
Saisonaler Dessertteller	12.00

Mietmaterial

Stoff-Tischwäsche pro Person	5.00
Stehtisch inkl. Tischtuch	15.00
Tischtuch pro Stk.	5.00
Dekoration	nach Aufwand

Herkunft des Fleisches

Sofern nichts anders deklariert, handelt es sich um Schweizerfleisch/-fisch
Lamm: NZ, AUS / Kaninchen: CH, Ungarn / Wild: CH, EU / Geflügel: CH, D
Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende bezüglich der Allergene.
Wir geben jederzeit gerne Auskunft.

Nachservice

Alle Gerichte sind ohne Nachservice kalkuliert. Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne
Nachservice für einen Aufpreis von CHF 2.00 pro Person an.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer