



## Bankette

Das Team des Alterszentrums Wiesendamm dankt Ihnen herzlich für Ihr Interesse an unserem Haus.

Gerne werden wir Ihren Anlass mit grösster Sorgfalt und Qualität zu Ihrer Zufriedenheit planen und durchführen.

In dieser Broschüre erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot. Selbstverständlich stehen wir auch unter Terminvereinbarung für eine persönliche Bankettabsprache zur Verfügung.

### Apero-Plättli:

*Für die gewünschte Personenanzahl auf Platten arrangiert.  
Fleisch- und Käseprodukte beziehen wir von der Metzgerei Grauwiler,  
der Käserei Jumi und der MIBA Genossenschaft.  
Garniert mit Essiggemüse, Tomaten, Trauben und Nüsse.  
Serviert mit Brot von der Bäckerei Jetzer.*

<b><u>Möwe - Plättli klein</u></b>	12.00
Trockenfleisch - Vogesenschinken - Landjäger - Schlossberger	
<b><u>Möwe - Plättli gross</u></b>	16.00
Trockenfleisch - Rohessspeck - Vogesenschinken - Landjäger - Francine - Schlossberger	
<b><u>Käseplatte</u></b>	14.00
Schlossberger - Tete de Moine - Milchgesicht - Aarewasser - Francine	

## Apero Komponenten:

*Sie können sich für Ihren Anlass aus folgenden Komponenten Ihren Wunschapero ganz nach Ihrem Gusto zusammenstellen.*

*Für einen Apéro als Snackvariante empfehlen wir 6-7, als Apéro riche zum Sattwerden 10-12 verschiedene, häppchengrosse Köstlichkeiten.*

*Die Gesamtanzahl an Snacks bestimmen Sie.*

*Falls nicht, rechnen wir für jeden Ihrer Gäste je ein Häppchen.*

### **Kalt:**

Vichysoisse - Majoran  
Tomatencrostini - Mozzarella - Basilikum  
Trockenfleischröllchen - Hüttenkäse - Schnittlauch  
Klöpfersalat - Schlossbergerkäse - Essiggemüse  
Gebeizter Lachs - Sellerie - Dill  
Gemügestäbchen - Kichererbsenpüree  
Rüebli "Lachs" auf Brioches mit Meerrettichcreme  
Randentatar - Wachtelei - Erbse  
Cous-Cous Salat - Joghurt - Granatapfel  
Ziegenkäse - Honig - Rosmarin

pro Stück: 2.50

### **Warm:**

Saisonsüppchen  
Mini Schinkengipfeli  
Mini Chäs-Küechli  
Hörnli - G'hackts - Apfelmus  
Frikadelle - Kartoffelstock - Röstzwiebel  
Pouletspiessli - Birnenchutney  
Gemüseknusperli - Sauerrahm  
Zanderfilet - Sauerkraut  
Zitronenrisotto - Kresse  
Feta - Honig - Rosmarin

pro Stück: 3.20

### **Süss:**

Fruchtspiesse  
Schoggimousse - Mandeln  
Läckerlimousse - Kirschen  
Panna Cotta - Himbeercoulis  
Apfelküechli - Vanillesauce

pro Stück: 2.50

## Vorspeisen:

Grüner Vorspeisensalat	6.50
Gemischter Salatteller - Pochiertes Ei - Croutons	8.50
Rindstatar - Eigelbcreme - Belper Knolle	16.50
Hausgebeizter Lachs - Rande - Meerrettich - Birne	14.00
Antipasti Gemüse - Rucolasalat - Grana Padano	12.00

## Suppen:

Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüsestreifen	6.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	5.50
Saisonsuppe mit passender Einlage	5.50

## Hauptgänge:

**Preis inkludiert je 1 Sauce, Beilag und Gemüse nach Auswahl**

Warmer Beinschinken	18.00
Paniertes Schnitzel "Wiener Art" S/K	22.00/26.00
Cordon Bleu mit Vogesenschinken und Schlossbergerkäse S/K	24.00/28.00
Sanft gegarte Pouletbrust	26.00
Entrecôte vom Schweizer Rind am Stück	38.00
Rindsfiletgulasch "Stroganoff"	42.00
Fleischkäse mit Spiegelei	20.00
Forellenfilet "Meunière"	24.00
Egli-Knusperli	24.00
Geschmortes Selleriemedaillon	22.00
Chäs-Schnitte "Walliser Art"*	16.00
Wähe mit saisonalem Gemüse und Sauerrahmsauce*	18.00

\*Keine Auswahl von Sauce/Beilage/Gemüse nötig

### Saucen:

Kräuterbutter  
Mandelbutter  
Zitronenmayonnaise  
Senf  
Tartarsauce  
Tomatensauce  
Rotwein-Jus  
Thymian-Rahmsauce  
Grünpeffersauce  
Sauce Bearnaise

### Beilagen:

Pommes Frites  
Hausgemachte Knöpfli  
Salzkartoffeln  
Kartoffelstock  
Rösti Taler  
Nüdeli  
Reis  
Süsskartoffel Frites

### Gemüse:

Mischgemüse  
Vichy-Karotten  
Mandelbroccoli  
Ratatouille  
Blumenkohl "polnische Art"  
Tomate "Provencale"  
Blattspinat

## Dessert:

Coupe Danemark	8.00
Panna Cotta mit Himbeercoulis	8.00
Karamellköpfler mit Rahm	8.50
Dreierlei Schokoladenmousse mit Kirschen	12.00
Saisonale Sorbetvariation mit Früchten	10.00
Kugel Glace nach Wahl mit Rahm	3.50 1.00

## Seminare

### Kaffeepausen Vormittag

<b><u>Kleine Kaffeepause</u></b>	12.00
Kaffeemaschine mit Kapseln a discrètion	
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	
Fruchtsaft nach Angebot	
Obstkorb	
Gipfeli	
<b><u>Grosse Kaffeepause</u></b>	15.00
Kaffeemaschine mit Kapseln a discrètion	
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	
Fruchtsaft nach Angebot	
Obstkorb	
Gipfeli und Schoggi-Weggli	
Fruchtjoghurt im Glas	

### Seminar Lunch

Im Bistro Möwe steht Ihnen unser täglich wechselndes Angebot zu üblichen Menüpreisen zur Verfügung.  
Für spezielle Menüabsprachen oder Vorlieben kommen Sie bitte auf uns zu.  
Bitte teilen Sie uns spezielle Kostformen und Unverträglichkeiten/Allergien im Voraus mit

## Kaffeepausen Nachmittag

### **Kleine Snackpause** 14.00

Kaffeemaschine mit Kapseln a discrètion  
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure  
Fruchtsaft nach Angebot  
Obstkorb  
Energie-Riegel

### **Snackpause süss** 16.00

Kaffeemaschine mit Kapseln a discrètion  
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure  
Frucht-Smoothie  
Obstkorb  
Mini-Plunder  
Bircher-Müsli im Glas  
Studenten-Futter

### **Grosse Snackpause herzhaft** 18.00

Kaffeemaschine mit Kapseln a discrètion  
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure  
Eistee nach Hausrezept  
Obstkorb  
Divers gefüllte Silserli  
Gemüse-Sticks mit Quark-Dip  
Nüssli & Chips

## Getränke

*Mehr Auswahl an Getränken bietet Ihnen die umfangreiche Getränkekarte des Bistro Möwe. Hierbei ist es empfehlenswert schon vorab eine kleine Zusammenstellung für Ihre Gäste vorzunehmen.*

## Gedeck

*Wir decken für Ihren Anlass unsere Tische mit unserem üblichen Standardgedeck.*

*Spezielle Wünsche für das Bereitstellen der Tische (Zum Beispiel Tischdecken, Namenskärtchen, Dekoration etc.) können individuell gegen Aufpreis vereinbart werden. Dem Wetter entsprechend können auch Veranstaltungen auf unserer schönen Terrasse durchgeführt werden.*

## Mitarbeiter

*Mitarbeiter für Küche sind in den Preisen bereits mit einberechnet.  
Mitarbeiter für das Bereitstellen der Räumlichkeiten  
und dem Liefern der Speisen und Getränke sind ebenfalls inklusive.*

*Für Lunch im Seminarraum und hierfür benötigten Vollservice ,  
berechnen wir Ihnen 25.00 CHF pro Mitarbeiter und Stunde.*

## Veranstaltungsraum «Dräffpunggt» im UG

*mit separatem Eingang*

- max. 60 Personen
- Küche vorhanden inkl. Herd, Ofen, Mikrowelle
  - Geschirrwashmaschine
  - Terrassenvorplatz
- Beamer, Flip Chart und Pinnwand
  - Musikanlage
- VHS/ DVD Abspielgerät
- WC Damen, WC Herren, IV WC

**Preis: CHF 250.- ganzer Tag**



## Sitzungszimmer 9.OG

*im 9.OG mit grosser Terrasse im Siedlungsgebäude  
zugänglich mit Lift*

- Max 15 Personen
- Küchenzeile mit Lavabo
- Beamer, Flip Chart und Pinnwand
- WC im UG mit Lift erreichbar

**CHF 100.- ganzer Tag**



## Wiesendamm - Bus

Wir bieten Ihnen auch die Miete unseres Busses an.  
Dieser besitzt eine Hebebühne für barrierefreie Transporte  
und verfügt inklusive Fahrer über 9 Sitzplätze.  
Der Bus wird vollgetankt vermietet und muss vollgetankt zurückgegeben werden.

Voraussetzung zum Führen des Fahrzeugs  
ist der Besitz des Führerausweises Kat. B ausserhalb der Probezeit.

**Miete pro Tag CHF 75.00**

