



Catering- und Bankettangebot Alterszentrum Brühlgut



Stadt Winterthur
Alterszentrum Brühlgut
Hotellerie
Waldhofstrasse 1
8400 Winterthur
Telefon 052 267 38 24
Fax 052 267 38 39
E-Mail: alterszentrum.bruehlgut@win.ch
Home: www.stadt.winterthur.ch/alterszentrum_bruehlgut

APÉROVORSCHLÄGE

Zum selber zusammenstellen

Erhältlich ab 5 Personen

Chips (80 Gramm)	CHF 4.00
Gesalzene Nüssli (150 Gramm)	CHF 4.00
Oliven gemischt (30 Gramm)	CHF 6.50
Blätterteiggebäck gemischt (80 Gramm)	CHF 5.00
Schinkengipfeli, pro Stück	CHF 3.00
Mini Käseküchlein, pro Stück	CHF 2.50
Dörrpflaumen im Speckmantel, pro Stück	CHF 3.00
Crêpe Rolle mit Rauchlachsfüllung und Sauerrahm, pro Stück	CHF 4.00
Tomaten-Mozzarella Spiesschen, pro Stück	CHF 4.00
Melonen-Rohschinken Spiesschen, pro Stück	CHF 5.00
Yakitori Spiesschen, pro Stück	CHF 2.50

Partybrötchen

mit Rauchlachs, Bündner Fleisch oder Rohschinken, pro Stück	CHF 5.50
mit Thunfischmousse, Spargel oder Ei, pro Stück	CHF 4.50
mit Schinken, Salami oder Käse, pro Stück	CHF 4.50

Pumpernickel

mit Frischkäse, pro Stück	CHF 4.00
---------------------------	----------

Fleisch- & Käseplatte

Aufschnitt, Schinken, Salami, Appenzeller Käse (180 Gramm) Brot und Butter	CHF 16.50
---	-----------

Bündner Platte

Bündner Fleisch, Bündner Rohschinken, Salami, Coppa, Salzis, Bündner Bergkäse (180 Gramm) Brot und Butter	CHF 26.50
---	-----------

Käseplatte

5 verschiedene Sorten Käse (160 Gramm) Birnenbrot und Butter	CHF 24.50
---	-----------

APÉROVORSCHLÄGE

Von uns für Sie zusammengestellt

Erhältlich ab 15 Personen

Apéro Traditionell

pro Person CHF 16.50

Partybrötchen mit Salami, Schinken, Aufschnitt oder Käse (1 Stück)
Tomaten-Mozzarella Spiesschen (1 Stück)
Schinkengipfeli (1 Stück)
Früchtespiess (1 Stück)
Oliven gemischt
Gesalzene Nüssli

Apéro Exklusiv

pro Person CHF 25.50

Partybrötchen mit Bündner Rohschinken, Roastbeef, Rauchlachs oder Emmentaler Käse (1 Stück)
Yakitori-Spiesschen (2 Stück)
Crêperolle mit Zucchettifüllung und Sauerrahm (1 Stück)
Tomaten-Mozzarella Spiesschen (1 Stück)
Gemüwestängeli mit Kräuterdip
Crevetten Sweet & Sour auf Glasnudelsalat im Glas (1 Glas)
Exotischer Früchtecocktail im Glas (1 Glas)
Süssmostcreme im Glas (1 Glas)

MENÜVORSCHLÄGE

Menu zum selber zusammenstellen

Erhältlich ab 10 Personen

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	CHF 6.50
Gemischter assortierter Salat	CHF 8.50
Nüsslisalat mit Ei	CHF 8.50
Nüsslisalat mit Speck	CHF 9.50

Salatsauce nach Wahl: Französisch, Italienisch und Hausdressing

Suppen

Rindsbouillon mit Einlage (Gemüse, Ei, Flädli oder Backerbsen)	CHF 6.00
Tomatencrèmesuppe	CHF 6.50
Kräutercrèmesuppe	CHF 6.50
Weinrahmsuppe	CHF 7.50
Kürbissuppe (saisonal)	CHF 6.50
Spargelcremesuppe (saisonal)	CHF 6.50

Hauptspeisen

(eine Beilage und ein Gemüse nach Wahl)

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (140 Gramm)	CHF 34.50
Schweinssteak an Steinpilzsauce (160 Gramm)	CHF 26.50
Cordon Bleu vom Schwein (200 Gramm)	CHF 26.50
Saltimbocca vom Schwein an Marsalasaucce (140 Gramm)	CHF 25.50
Rindschmorbraten an Rotweinsauce (180 Gramm)	CHF 29.50
Rindshackbraten an Champignonsauce (180 Gramm)	CHF 26.50
Pouletbrust an Rahmsauce (140 Gramm)	CHF 24.50
Pouletgeschnetzeltes Casimir (140 Gramm)	CHF 24.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce (130 Gramm)	CHF 18.50
Eglifilet mit Mandeln (160 Gramm)	CHF 29.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce (180 Gramm)	CHF 27.50

Vegetarische Hauptgerichte

Salatteller garniert mit Melone und Ei	CHF 18.50
Zucchetti Piccata mit Tomatensauce	CHF 17.50
Gemüseschnitzel	CHF 18.50
Gemüsebällchen an Champignon-Rahmsauce	CHF 19.50
Auberginen Cordon Bleu mit Mozzarella und Dörrtomaten	CHF 20.50

MENÜVORSCHLÄGE

Zum selber zusammenstellen

Beilagen

Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten
Kartoffelgratin, Rösti, Pommes Frites
Nudeln, Spaghetti
Reis, Risotto

Gemüse

Glasierte Rüebli, Erbsen
Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl
Fenchel, Bohnen
Blattspinat, Rotkraut

Jede weitere Beilage CHF 6.50

Desserts

Hausgemachtes Schokoladenmousse garniert CHF 10.50
Panna Cotta garniert CHF 8.50
Caramelköpfler garniert CHF 8.50
Hausgemachte Gebrannte Creme mit Rahm CHF 8.50
Hausgemachte Thurgauer Mostcreme garniert CHF 8.50
Meringues mit Rahm CHF 6.50
Meringues mit Rahm und 2 Kugeln Glace CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat garniert CHF 9.50

Ananastorte, Stück CHF 5.50
Schwarzwäldertorte, Stück CHF 5.50
Quarktorte, Stück CHF 5.50
Zitronentorte, Stück CHF 5.50
Grand-Marnier Torte, Stück CHF 6.00
Kirschtorte, Stück CHF 6.00
Williams Torte, Stück CHF 6.00

Hausgemachter Zitronencake, Stück CHF 2.80
Hausgemachter Marmorcake, Stück CHF 2.80
Hausgemachter Rüblicake, Stück CHF 2.80

Kaffeeconfekt, drei Stück CHF 3.00



MENÜVORSCHLÄGE

Saisonale Menüs

Erhältlich ab 15 Personen

Menü Frühling

CHF 32.50

Spargelsuppe mit Blätterteigstangen
im Rohschinkenmantel

Gebratene Maispoularde
Marsalasauce
Olivenpolenta
Zucchini-Peperoni Gemüse

Tiramisu-Schnitte
mit Erdbeeren garniert

Menu Sommer

CHF 48.50

Tomaten-Büffelmozzarella-Türmchen
mit Rucola

Tranchen von Entrecôte Double
mit sautierten Pfifferlingen
Rösti
Glasierte Rüebli und Brokkoli Röschen

Latte Macchiato-Schnitte
Mit Beeren und Vanillerahm

MENÜVORSCHLÄGE

Saisonale Menüs

Erhältlich ab 15 Personen

Menü Herbst

CHF 45.00

Wildrahmsuppe
mit gebackenen Salbeiblättern

Rehmedaillons „St. Hubertus“
Cognacrahmsauce
Butterspätzli
Maroni, Trauben, Feigen
Apfelrotkraut und Rosenkohl

Marinierte Zwetschgen
mit Zimtglace und Rahmrosette

Menü Winter

CHF 39.50

Karotten-Ingwersuppe
mit Rahmhaube

Rindschmorbraten „Burgunder Art“
Rotweinsauce
Kartoffel-Sellerie-Püree
Rotkraut

Apfelküchlein
mit Vanilleglace



MENÜVORSCHLÄGE

Zvieri

Erhältlich ab 10 Personen

Zvieri Variante 1

Ofenfrischer Fleischkäse mit Kartoffelsalat
Brötli und Senf

pro Person CHF 18.00

Zvieri Variante 2

Heisser Bauerschinken mit Kartoffelsalat
Brötli und Senf

pro Person CHF 20.00

Zvieri Variante 3

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce
Kartoffelstock
Tomaten mit Erbsen gefüllt

pro Person CHF 24.50

MENÜVORSCHLÄGE

Buffetvorschlag

Erhältlich ab 30 Personen

Grill Buffet

pro Person CHF 54.50

Fleisch

Rindspfeffersteak von der Rindshuft
Cowboysteak von Schweinshals
Pouletoberschenkelsteak

Vegetarisch

Falafel Burger
Grill Käse

Beilagen

Maiskolben mit Honig-Buttermarinade
Mediterraner Grillgemüsespiess
Baked Potatoes mit Sauerrahm

Saucen

Kräuterbutter, Cocktailsauce, Senf und Ketchup

Salatbuffet

Zweierlei Blattsalate
Rüebli Salat, Gurkensalat
Teigwarensalat mit Antipasti
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Hausdressing, Italian Dressing

Dessertbuffet:

Tiramisuschnitte, Schokoladenmousse, Caramelköpfl
Frische Beeren
Glace Pyramide
Schlagrahm



MENÜVORSCHLÄGE

Frühstück und Brunch

Frühstück

Erhältlich ab 5 Personen

pro Person CHF 16.50

Kaffee und / oder Tee, Milch, Orangensaft
Verschiedene Gebäck- und Brotsorten, Croissants
Butter, Konfitüre und Honig
Birchermüesli
Auswahl an Joghurt und saisonale Früchte

Brunch Buffet

Erhältlich ab 15 Personen

pro Person CHF 34.50

Kaffee und / oder Tee, Milch, Orangensaft
Verschiedene Gebäck- und Brotsorten, Zopf
Croissants, Laugencroissants, Süssgebäck
Butter, Konfitüre, Honig, Nutella
Schweizer Käse, Trockenfleisch und Aufschnitt
Rührei, Speck und Cipollata, sautierte Champignons
Birchermüesli und verschiedene Cerealien
Getrocknete und saisonale Früchte
Auswahl an Joghurt

Weitere Vorschläge auf Anfrage.

MENÜVORSCHLÄGE

Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Argentinien, USA
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel (Poulet)	Schweiz
Wild	Schweiz, Österreich

Fischdeklaration

Eglifilet	Schweiz
Zander	Frankreich, Schottland

Allergien

Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten gegenüber Lebensmitteln werden gerne berücksichtigt. Bitte melden Sie uns die entsprechende Anzahl rechtzeitig.

GETRÄNKE

Getränke

Schaumwein

Prosecco	7.5 dl	CHF 28.00
Rimuss (Alkoholfrei)	7.5 dl	CHF 12.50

Weisswein

Epesses	5 dl	CHF 22.00
Goldenberg R&S	5 dl	CHF 19.80

Rotwein

Goldenberg Pinot Noir	5 dl	CHF 22.00
Dôle Ramur	5 dl	CHF 19.80

Flaschenweine auf Anfrage

Bier

Haldenkrone	3.3 dl	CHF 5.00
Haldengut Lager	5.8 dl	CHF 6.10
Sonnenwendig (alkoholfrei)	3.3 dl	CHF 5.00

Spirituosen

Cognac Remy Martin	40.0 Vol.% Alkohol	2 cl	CHF 9.20
Grappa	42.0 Vol.% Alkohol	2 cl	CHF 7.50
Kirsch	40.0 Vol.% Alkohol	2 cl	CHF 7.50
Rum	37.0 Vol.% Alkohol	2 cl	CHF 7.50
Williams	40.0 Vol.% Alkohol	2 cl	CHF 7.50

Mineralwasser/Süssgetränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1l	CHF 8.50
Süssgetränke	1l	CHF 9.50
Orangensaft	1l	CHF 10.00

Heissgetränke

Kaffee / Espresso	Tasse	CHF 3.10
Tee	Tasse	CHF 3.10



ORGANISATORISCHE HINWEISE

Allgemeine Bestimmungen

Anfrage / Reservation / Bestellung

Reservationen für Anlässe im Haus müssen mindestens 4 Arbeitstage (Montag bis Freitag) vor Anlassbeginn erfolgen, für Caterings ausser Haus mindestens 10 Tage vor Anlassbeginn. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Leitung Gastronomie möglich.

Benötigte Angaben zur Bestellung:

- Datum und Zeit
- Art des Anlasses
- Genauer Ort oder genaue Lieferadresse
- Anzahl Teilnehmer
- Personalien des Bestellers des Verantwortlichen und vollständige Rechnungsadresse
- Telefonnummer der Kontaktperson

Personenanzahl

Die bis 24 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

Preise

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag: 08:00 bis 17:00 Uhr

Menükarten

Auf Wunsch drucken wir Menükarten.

Dekoration

Auf Wunsch sind wir Ihnen bei der Organisation der Dekoration behilflich.

Der Aufwand wird gemäss Absprache separat verrechnet.

Raummiete

Für die exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten verrechnen wir eine Raummiete.

Die Raummiete entnehmen Sie bitte der Offerte.

Bei einer Mindestkonsumation ab CHF 300 entfällt die Raummiete.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Alterszentrum Brühlgut ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird eine Zapfengeld von CHF 10.00 für 5 dl Flasche resp.

CHF 15.00 für 7.5 dl Flasche verrechnet.

ORGANISATORISCHE HINWEISE

Allgemeine Bestimmungen

Annullierung von Anlässen und Reservationen

Stornierungen

bis 10 Tage vor Veranstaltung	kostenlos
9 bis 5 Tage vor Veranstaltung	30% der vereinbarten Leistungen
4 bis 2 Tage vor Veranstaltung	50% der vereinbarten Leistungen
1 bis 0 Tage vor Veranstaltung	100% der vereinbarten Leistungen

Mitarbeiterkosten ausserhalb der Öffnungszeiten / bei Caterings (ausser Haus)

Wird ein Anlass durch Mitarbeitende der Gastronomie Alterszentrum Brühlgut betreut und durchgeführt, werden Mitarbeiterstunden verrechnet. Die Kosten werden nach effektivem Aufwand berechnet.

Mitarbeitende

Montag bis Freitag	pro Stunde	CHF 35.00
Samstag und Sonntag	pro Stunde	CHF 40.00

Kader

Montag bis Freitag	pro Stunde	CHF 50.00
Samstag und Sonntag	pro Stunde	CHF 60.00

Miete

Gläser	pro Stück	CHF 0.50
Teller, Kaffeegeschirr (Set)	pro Stück	CHF 1.00
Besteck (Set)	pro Stück	CHF 1.00
Stehische	pro Stück	CHF 15.00
Buffetische	pro Stück	CHF 20.00
Stoffserviette weiss	pro Stück	CHF 1.00
Tischtuch weiss	pro Stück ab	CHF 4.00

Transport

Die Transportkosten werden je nach Distanz zum Veranstaltungsort und Anzahl eingesetzter Fahrzeuge berechnet. Die Kosten entnehmen Sie bitte der Offerte.