

Catering und Bankette



Nichts ist unmöglich!

Sie möchten Ihre Freunde zu einer kleinen, feinen Kaffeepause einladen oder Ihre Arbeitskollegen zu einem kreativen Stehlunch bitten? Ein gediegener Apéro, ein Abendessen oder ein grosses Fest mit Ihrer Familie stehen bevor? Worum auch immer es geht: Überlassen Sie uns die Organisation und Durchführung!

Lassen Sie uns an Ihren Ideen und Vorstellungen teilhaben, damit wir Ihnen das passende Angebot präsentieren können. Und worauf Sie sich besonders freuen dürfen: Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen und ein herzlicher Service sind unsere Visitenkarte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.

Oetwil am See, Juli 2017

Kontakt:

Clenia Schössli AG
Restaurant Terrasse, Catering
René Brauchli
Schösslistrasse 8
8618 Oetwil am See
Telefon: +41 44 929 83 30
gastro.schloessli@clenia.ch
www.clenia-gastro.ch

Inhaltsverzeichnis

Apérokreationen und Häppchen	4
Getränke	5
Menu-Ideen und Grillbuffet	6
Seminare, Klausuren, Sitzungen	7
Technische Geräte und Mobiliar	7
Seminar- & Banketträume, Tisch- und Stuhlvarianten	8
Diverses	10



Aperokreationen und Häppchen

Kalt

Wraps gefüllt mit:		
Frischkäse und Lachs	Stk.	1.80
Dörrtomaten und Fetakäse	Stk.	1.80
Rohschinken-Rolle gefüllt mit Rucola und Parmesan	Stk.	1.80
Brie auf Birnenbrot	Stk.	2.00
Marinierter Taleggiokäse mit getrockneten Feigen	Stk.	1.80
Schweizer Holzspiess (Bergkäse, Bündnerfleisch, Brotwürfel)	Stk.	2.00
Gemüsecrudité im Kräuterquark im Glas	Glas	2.00
Crevette CaMau auf Papayasalat (pikant)	Schälchen	4.00
Klassischer Hummus mit Fladenbrot	Schälchen	4.00
Kartoffelsalat mit Roastbeef und ChimiChurri Sauce	Schälchen	4.50
Taboulésalat	Schälchen	4.00
Rauchlachs auf marinierter Zucchettischeibe und Koriander-Minzesauce	Schälchen	4.50
Vitello tonnato	Schälchen	4.50
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum	Stk.	2.00

Warm

Wähe in Stücke geschnitten (Spinat, Lauch, Käse)	Stk.	2.50
Schinkengipfel	Stk.	2.50
Rindfleischbällchen mit würziger Tomatensauce	Stk.	2.50
Samosa oder Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	Stk.	2.50
Satayspiessli mit Erdnussbuttersauce	Stk.	2.50

Mini Sandwiches, Brote, Brötli

Mini-Silserli, gefüllt*	Stk.	2.50
Gemischte Minibrötchen, gefüllt*	Stk.	2.50
Hausgemachte Brötli (Nuss, Graham, Semmeli, Senfbrötli), gefüllt*	Stk.	3.80
Baguettes am Meter, geschnitten, gefüllt*	Stk.	2.50

*Füllungen

Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Fleischkäse, Lachs, Thon, Brie, Appenzeller, gehackte Eier oder Artischocken-Dörrtomate-Feta Paste

Zvieri-Plättli

Zürich Oberländer Käse und Trockenfleisch, garniert, dazu hausgemachtes Brötli	pro Person	15.00
--	------------	-------



Süss und fruchtig

Fruchtspiessli Saisonal	Stk.	2.50
Schokoladenmousse	Glas	3.50
Panna cotta mit Fruchtcoulis	Glas	3.50
Marinierte Fruchtstückli (Saisonfrucht)	Glas	3.00

Patisserie und Kleingebäck

Schlössli-Crèmeschnitte	Stk.	3.00
Schlössli-Crèmeschnitte am Meter (geschnitten)	Meter	80.00
Mini Patisserie (Eclair, Schoggikopf, Crèmeschnitte, Truffleschnitte, etc.)	Stk.	2.00
Fruchtquark Schnitte	Stk.	3.00
Hausgemachtes Minigebäck	Stk.	0.60
Mini Beeren-Muffin	Stk.	2.00
Erdbeertörtchen (Saisonal)	Stk.	3.50
Vermicelles (Saisonal)	Stk.	3.50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Eistee	Liter	14.00
Hausgemachte Fruchtesmoothies im Shot	Glas	3.00
Mineralwasser Appenzell laut und still	0,8 Liter	6.00
Orangensaft Michel Premium	1 Liter	7.50
Apfelsaft Ramseier	1 Liter	7.50
Süssgetränke PET	5dl	4.50
Kaffee, Espresso, Tee	Tasse	3.50
Alkoholfreies Bier	3.3dl	4.50

Alkoholische Getränke

Bier Appenzeller Quöllfrisch	3.3dl	4.50
------------------------------	-------	------

Wein nach individuellem Vorschlag. Bitte kontaktieren Sie uns für eine Weinempfehlung.

Saisonale Früchtebowle

ohne Alkohol	Liter	17.00
mit Alkohol	Liter	27.00

Menu-Ideen und Grillbuffet

Ob Sie ein Menü mit Ihren Gästen am festlich gedeckten Tisch, als Stehlunch oder als Flying Menü geniessen möchten, entscheiden Sie selber. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren. Natürlich unterbreiten wir Ihnen gerne auch individuelle Ideen nach Ihren Vorlieben und der Art des Anlasses.

Menü-Ideen

Bouquet von Blattsalaten mit saisonalem Dressing und Garnitur
Karottencrèmesuppe mit Vanille
Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“, Kartoffelstock, Erbsli mit Pfefferminz
Crema catalana im Weckglas
CHF 55.00

Lauwarmer Ziegenkäse auf Ratatouille
Festliche Gewürzsuppe
Risotto mit Mascarpone, Dörrtomaten und Honig, feine grüne Bohnen mit Salbei
Schokoladenkuchen mit Doppelrahm und marinierten Ananasstückchen
CHF 59.00

Gebratener Zander auf karamellisiertem Fenchel mit Rosinen und Chili
Rosmarinschaumsuppe mit Honig
Rindsfilet am Stück gebraten, Portugiesische Tomaten-Rotweinsauce, Nudeln, zweierlei Karotten
Weisses Kaffeemousse mit Amaretti
CHF 78.00

Bouquet von Blattsalaten mit Balsamicodressing, Cherrytomaten und Parmesanspänen
Kalbshohrücken am Stück gebraten, Senfsauce, Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen,
Kartoffelkuchlein
Hausgemachte Crèmeschnitte
CHF 51.00

Grillbuffet

Rindsentrecote, Lammnierstück, Pouletbrust und Kleine Kalbs- und Bauernbratwürste (250 Gramm
Fleisch pro Person)
Baked Potatoe mit Sauerrahm oder Kartoffelsalat
Italienischer Gemüsesalat
Saisonaler Blattsalat
Korb mit hausgemachten Brötli
CHF 39.50

Auf Wunsch grillieren wir grosse Stücke auch in unserem Smokey-Grill. Gerne beraten wir Sie.



Catering für Seminare, Klausuren, Sitzungen

Morgens

Kaffee, Espresso, bio- und fairtrade-zertifiziert, eigene Kaffeemaschine im Seminarraum

Tee Sirocco verschiedene Aromen, biozertifiziert

Mineralwasser Appenzeller laut und still, Orangensaft Michel Premium

Korb mit Butter-und Laugengipfeli, verschiedene hausgemachte Brötli

Schale mit Saisonfrüchten

Pro Person 12.00

Optional

Birchermüesli oder Fruchtstücke im Glas / Smoothie im Shotglas

Glas 3.00

Nachmittags

Kaffee, Espresso, bio- und fairtrade-zertifiziert, eigene Kaffeemaschine im Seminarraum

Tee Sirocco verschiedene Aromen, biozertifiziert

Mineralwasser Appenzeller laut und still, Apfelsaft Ramseier

Hausgemachte Gebäcke

Schale mit ganzen Saisonfrüchten

pro Person 12.00

Optional

Fruchtstücke im Glas

Stück 3.00

Hausgemachtes Minigebäck oder Schlössli-Pralinen

Stück 0.90

Smoothie im Shotglas

Stück 3.00

Tagespauschale

Bereitstellen des Raumes inkl. den gewünschten technischen Hilfsmitteln

Begrüßungskaffee mit Gipfeli und Brötchen pro Person

Pausen am Morgen und am Nachmittag

Lunch frei nach Wahl

Mineralwasser während der Sitzung

Bereitstellen sowie In-Ordnung-Halten des Seminarraumes (ganze Dauer)

pro Person 75.00

Lunch

Pausen sind meist kurz bemessen. In unserem Restaurant Terrasse stehen Ihnen vom reichhaltigen

Salat- und Beilagen-Büffet über Tagesmenüs bis zum A-la carte-Corner viele Gerichte in

Selbstbedienung zur Auswahl. Selbstverständlich reservieren wir einen Tisch für Sie und Ihre Gäste.

Technische Geräte und Mobiliar

Gerne können wir Ihnen auf Wunsch eine Reihe technischer Geräte und weiteres Mobiliar reservieren.

Dazu gehören: Beamer, Laptop, Pinnwände, Beamertisch, Moderatorenkoffer, Rednerpult,

Verstärkeranlage, Multimediawagen oder Flip-Chart. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Seminar- & Banketträume, Tisch- und Stuhlvarianten

Raum	Basiseinrichtung	Max. Kapazität/ Bestuhlung	Bemerkung
C039 Lausanne 87 m2 Miete extern CHF 200.00	Mehrzweckraum <ul style="list-style-type: none"> - 10 Tische, 50 Stühle - Beamer und Leinwand - PC fix - 1 Flip Chart, 3 Pinnwände - 1 Moderatoren-Koffer - Stereoanlage 	<ul style="list-style-type: none"> - U- Form mit Tischen 26 Pers. - Blocktisch 26 Pers. - Karrée- Form 26 Pers. - Konzert 50 Pers. - Stuhlkreis 30 Pers. 	Bestuhlung erfolgt nach Wunsch
C046 Locarno 34 m2 Miete extern CHF 150.00	Fixbestuhlung ovaler Tisch für 12 Pers. <ul style="list-style-type: none"> - 1 ovaler Tisch, 12 Stühle - Beamer und Leinwand - PC fix - 1 Flip Chart 		
C220 Luzern 46m2 Miete extern CHF 200.00	Fixbestuhlung Karrée- Form für 22 Pers. <ul style="list-style-type: none"> - 10 Tische, 22 Stühle - Beamer - PC fix - 1 Flip Chart, 4 Pinnwände - 1 Moderatoren-Koffer - Hellraumprojektor 	<ul style="list-style-type: none"> - U- Form mit Tischen 22 Pers. - Blocktisch 16 Pers. - Konzertbestuhlung 22 Pers. 	Bestuhlungsänderung eingeschränkt möglich
C212 Laax 14 m2	Fixbestuhlung ovaler Tisch für 8 Pers. <ul style="list-style-type: none"> - 1 ovaler Tisch, 8 Stühle - Bildschirm/ TV - 1 Flip Chart - Docking Station für Laptop 		
C105 Stübli 27m2	Fixbestuhlung rechteckiger Tisch für 8 Pers. <ul style="list-style-type: none"> - Langer rechteckiger Tisch, 8 Stühle - Sitzgruppe 4 Sessel - PC fix - Bildschirm/ TV 		optimal für Mittagessen Möglichkeit für eigene Kaffeemasch.
C106 Restaurant Terrasse (in Absprache mit Restauration)	Restaurantbestuhlung <ul style="list-style-type: none"> - 43 Tische, 172 Stühle - Balkon 	<ul style="list-style-type: none"> - teilbar mit Trennwand - Konzert 180 Pers. - Bankett 220 Pers. 	Bestuhlung nach Wunsch möglich

Raum	Basiseinrichtung	Max. Kapazität/ Bestuhlung	Bemerkung
B007 Laufen 18m2	Fixbestuhlung ovaler Tisch für 8 Pers. - 1 ovaler Tisch, 8 Stühle - Bildschirm		
E212 Lenk 6m2	Fixbestuhlung runder Tisch für 4 Pers. - 1 runder Tisch, 4 Stühle		
S153 Konferenzraum 89m2 Miete extern CHF 300.00	Fixbestuhlung Karrée- Form für 22 Pers. 28 Stühle aussen herum - 6 Tische, 50 Stühle - Beamer und Laptop - 1 Flip Chart - 1 Moderatoren-Koffer - Hellraumprojektor - Multimediaanlage - Musikboxen - Terrassenzugang	- U- Form mit Tischen - 30 Pers.(eng) - Blocktisch 28 Pers. - Konzertbestuhlung 70 Pers. - Stuhlkreis 30 Pers.	nach 9.00Uhr Bestuhlung nach Wunsch möglich
S154 Ligerz 38m2 Miete extern CHF 150.00	Fixbestuhlung Karrée-Form für 16 Personen - 6 Tische, 16 Stühle - PC Fix - Bildschirm / TV - 1 Flip Chart - Terrassenzugang		
S155 Lugano 40m2	Fixbestuhlung Karrée-Form für 20 Pers. - 6 Tische, 20 Stühle - 1 Flip Chart - Stereoanlage - Terrassenzugang		Installation von Beamer und Laptop möglich
S181 Gericht 16m2	Fixbestuhlung Blocktisch für 10 Pers. - 3 Tische, 10 Stühle - 1 Flip Chart		

Diverses

Service und Mitarbeiterkosten

Für Anlässe, die ausserhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten stattfinden, werden die Arbeitszeiten verrechnet.

Die hier aufgeführten Preise verstehen sich ohne Service an Ihrem Anlass.
Es gelten folgende Stundenansätze:

Küchen- und / oder Servicemitarbeiter	45.00
Anfahrt, Aufbau, Service, Abbau und Rückfahrt gilt als Arbeitszeit	
Küchen und / oder Service Leitung	55.00
Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr und an Wochenenden pro Mitarbeiter	10.00

Transportkosten

Die Verrechnung unserer Fahrzeuge variiert je nach Fahrzeug und Wegstrecke (ab 50.- Fr.).

Zapfengeld

Bevorzugen Sie Ihre eigenen Weine mitzubringen, die durch Mitarbeitende der Clenia Gastro ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld pro 7.5dl Flasche verrechnet.

Inklusive Bereitstellung der Weingläser Flasche 25.00

Geschirr

In den Anlasskosten ist die Bereitstellung von Stehtischen, Tischwaren und Geschirr inklusive. Möchten Sie für Ihren externen Anlass unser Geschirr sowie Tischwäsche ausleihen? Bitte melden Sie sich bei uns.

Mobiliar

(pro Stück)	
Stehtische	15.00
Runde Bankettische für maximal acht Personen pro Tisch	30.00
Festbank-Garnitur für maximal acht Personen pro Tisch	15.00

Anzahl Gäste

Bitte teilen Sie uns möglichst frühzeitig, spätestens aber sieben Tage vor Ihrem Anlass die definitive Gästezahl mit. Diese Zahl gilt als Basis für die Verrechnung.

Annulation

Bis 14 Tage vor dem Anlass kann dieser kostenlos storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die Clenia-Gastro-Betriebe im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 5. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

Haftung

Bei allfälligen Schäden verursacht durch Veranstaltungsteilnehmer an Mobiliar, Textilien und Gebäuden haftet der Veranstalter.

Rechnung

Verrechnung sämtlicher Catering-Kosten per Rechnung. Zahlbar innert 30 Tagen. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8% MwSt. Preisänderungen sind vorbehalten. MwSt. Nr. CHE-113.983.862

Daran gedacht?

Vielleicht helfen Ihnen folgende Hinweise, Ihren Anlass noch besser zu organisieren:

- Habe ich an ein vegetarisches Menü gedacht?
- Habe ich an die kleinen Gäste gedacht? Wir bieten auch Kindermenüs und Kinderstühle.
- Habe ich Gäste mit Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten?
- Besteht ein Thema für die Dekoration?
- Wie ist die An- und Abreise gelöst?

Wir sind nahe am Oetwiler Bushof, und es gibt bei uns in beschränkter Anzahl gebührenpflichtige Parkplätze.