

Apéro- und Menuvorschlage 2018



Pflegeheim Stadtpark Olten

Hagbergstrasse 33
4600 Olten

Tel. 062 206 78 78
Fax 062 206 78 80

info@stadtpark-olten.ch

www.stadtpark-olten.ch

Herzlich willkommen im Stadtpark



Wir freuen uns, Ihnen unsere Angebote vorstellen zu dürfen.
So individuell wie Ihr Anlass, sind all unsere Dienstleistungen.
Unsere Räumlichkeiten mit Sicht in den Stadtpark, laden ein für Apéros, Taufen, Geburtstagsfeste, Hochzeiten, Jubiläen, Firmenessen, Weihnachtsessen, Vereinsanlässe oder Leidmahle.

Unsere Fachkräfte und Lehrlinge verfolgen das Ziel, aus Ihrem Anlass einen unvergesslichen Tag zu machen.

In einem persönlichen Gespräch stellen wir Ihnen einen Anlass nach Ihren Vorstellungen zusammen, sei dies bei der Menu- und Getränkewahl, oder der Wahl des Ambientes.

Wir freuen uns, einen Beitrag zu Ihrem Anlass leisten zu dürfen!

Informationen



- 👍 Angebote für Apéros ab 10 Personen und Menuvorschläge ab 25 Personen. (Teilnehmerzahl unter den erwähnten Angaben – Konditionen auf Anfrage)
- 👍 Sämtliche Preisangaben inkl. 7,7 % MWST, zahlbar innert 20 Tagen
- 👍 Bei Auftragserteilung gelten folgende Bestimmungen:
 - Bekanntgabe der definitiven Personenzahl drei Tage vor dem Anlass. Diese wird dann auch in Rechnung gestellt.
- 👍 Dekorationen oder Blumenschmuck organisieren wir gerne für Sie (Verrechnung nach Aufwand)
- 👍 Ab 24.00 Uhr Nachtzuschlag Fr. 80.00 pro MA/Std.

Apéro



Chips, Nüssli	pro Person	2.50
Speckzopf	pro Person	2.00
Olivenzopf	pro Person	2.00
Oliven-Mix	pro Person	1.50
Gemüsedip im Glas, mit Sauce	pro Person	2.50
Crostini (Tomaten, Thon, Kräuter)	Stück	1.00
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini-Partychüechli (Käse, Lauch, Broccoli, Tomaten)	Stück	1.00
Apéro-Spiessli classic (mit verschiedenen Käse- und Fleischsorten)	Stück	2.50
Apéro-Spiessli riche (mit Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch)	Stück	3.50
Apéro-Spiessli legere (mit Früchten, Gemüse)	Stück	2.50

Heiss begehrt... (ab 20 Stück pro Sorte)

Crevetten paniert, Japan Style	15 g	2.00
Poulet-Spiessli Yakitori (Erdnuss-Sauce)	30 g	2.00
Mini-Frühlingsrollen, vegetarisch	20 g	2.00
Jalapenos-Poppers	30 g	2.00
Teigtasche Momo mit Fleisch- oder Spinat-Fetafüllung (Hergestellt von unserem tibetischen Küchenmitarbeiter)		2.00

Dazu servieren wir Ihnen süsse Chilisauce

Apérobuffets stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.
Preis nach Absprache.

Sandwiches und Brötchen



Verschiedene belegte Brötchen (Canapés)

Salami, Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Thon, Sellerie, Spargeln, Käse, Ei	1	4.00
	1/2	2.20
Rauchlachs, Crevetten, Bündnerfleisch, Rohschinken	1	4.50
	1/2	2.70

Mini – Partybrötli gefüllt

Schinken, Salami, Käse, Thon, Sellerie, Ei, Spargeln, Aufschnitt, Fleischkäse	1	2.70
Rauchlachs, Crevetten, Bündnerfleisch, Rohschinken	1	3.50

Sandwich ab Meter

Schinken, Salami, Käse, Thon, Fleischkäse, Ei	1	35.00
Rauchlachs, Bündnerfleisch	1	50.00

Kalte Platten



Unsere Platten werden reichhaltig ausgarniert. Sie sind als Hauptgericht (H = inkl. 3 Brötli) und als Apéro (A = inkl. 2 Brötli) erhältlich.

Stadtpark-Platte

Aufschnitt, Schinken, geräucherte Trutenbrust, Landrauchschinken, Coppa, Speck, verschiedene Käsesorten

H 200 g	15.00
A 120 g	9.50

Käse-Platte

Verschiedene Weich- und Hartkäsesorten, ausgarniert mit Früchten

H 220 g	17.00
A 140 g	11.50

Bündner-Platte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Käsesorten

H 160 g	19.00
A 90 g	12.50

Schweden-Platte (ab 10 Personen)

Verschiedene geräucherte Fische, serviert mit Meerrettichschaum

H 180 g	19.00
A 100 g	12.50

Suppen und Vorspeisen



Suppen

Bouillon mit Eierstich, Flädli, Gemüsestreifen	5.00
Cremesuppen der Jahreszeit entsprechend (Spargel, Kürbis, etc.)	6.00
Tagessuppe	4.50

Vorspeisen

Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella	9.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	9.50
Saisonsalat mit Speck und Croûtons	10.50
Saisonpastete auf buntem Salat, Sauce Cumberland	16.00
Melone mit Rohschinken	16.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	18.50
Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter	17.50

Salatbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet als Hauptbestandteil (9 Sorten)	12.50
Salatbuffet als Menubestandteil (5 Sorten)	8.00

Hauptgerichte



Vom Schwein

Steak, hausgemachte Kräuterbutter	25.00
Carré-Braten	28.00
Braten glasiert	25.00
Filet, Cognacrahmsauce	33.00
...mit Morchelrahmsauce	+3.00
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	24.00

Vom Kalb

Rahm-Geschnetzeltes nach „Zürcher-Art“	30.00
Rahmschnitzel, Früchtegarnitur	33.00
Schnitzel paniert „Wiener-Art“	33.00
Braten glasiert aus dem Ofen	36.00
Piccata „Mailänder-Art“	33.00
Steak, Morchelrahmsauce	46.00

Vom Rind

Roastbeef englisch gebraten, Sauce Bearnaise	45.00
Filetwürfeli „Stroganoff“	46.00
Sauerbraten	30.00
Fondue Chinoise à discretion	56.00

Vom Geflügel

Geschnetzeltes „Casimir“ (ohne Gemüse)	20.00
Brüstchen, Sauce nach Wahl	25.00
... mit Morchelrahmsauce	+3.00

Hauptgerichte und Beilagen



Fischgerichte auf Anfrage

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere ausschliesslich bei der Firma Bianchi, Zufikon. Sie setzt ein Frische –Zeichen für Nachhaltigkeit!

Vegetarische Gerichte

Gerne stellen wir auf Wunsch ein vegetarisches Gericht zusammen.

Beilagen

Sämtliche Gerichte servieren wir mit Gemüse garnitur und einer Beilage nach Ihrer Wahl.

Teigwaren/Reis/Polenta

Nüdeli, Risotto in verschiedenen Variationen, Polenta

Kartoffeln

Pommes Frites, Dauphine-Kartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti, Bratkartoffeln

Süsse Verführungen



Dessertbuffet à discretion

.. mit 3 verschiedenen Variationen	12.00
.. mit 6 verschiedenen Variationen	16.50

Dessert-Teller „Stadtpark“	16.00
Gebrannte Creme nach Grossmutter-Art	8.50
Mousse-Teller mit Früchten garniert	10.50
Tiramisu	8.50
Caramelköppli garniert	6.50
Parfait Grand Marnier mit Früchten garniert	10.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Coupe „Träumli“, Vanille- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahmrosette	9.50
Frische Ananas mit Basilikum mariniert	9.50
Meringue-Glace	9.50
Zitronensorbet mit Wodka	10.50
Sorbets (Aroma aus Standardangebot) mit Prosecco	10.50
Diverse Glacen (12 Sorten)	Pro Kugel 3.00

Bei Mitnahme von eigenen Desserts und Torten wird pro Person Fr. 3.50 verrechnet.

Getränke - Weine



Weinangebot

Weisswein

Féchy	50 cl	18.00
Chardonnay, Kalifornien	50 cl	18.00
Yvorne, Terravin	75 cl	35.00
Johannisberg, Cordonier & Lamon	75 cl	33.00

Roséwein

Oeil de Perdrix	50 cl	18.00
-----------------	-------	-------

Rotwein

Hallauer Blauburgunder	50 cl	18.00
Merlot di Ticino, Zanini	50 cl	18.00
Cabernet Merlot, Kalifornien	50 cl	18.00
Primitivo di Manduria, Zolla	75 cl	33.50
La Casa Ribera del Duero	75 cl	32.50

Prosecco - Spirituosen

Prosecco Extra Dry, Bollicine	75 cl	31.50
-------------------------------	-------	-------

Diverse Spirituosen	2 cl	6.00
---------------------	------	------

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir folgendes Zapfgeld:

⇒ Pro 50 cl Flasche Fr. 12.00

⇒ Pro 75 cl Flasche Fr. 20.00

Getränke - Bier & Mineral & Warmgetränke



Appenzeller Bier

Quöllfrisch in der Bügelflasche	50 cl	5.50
Säntis Kristall, Spezli	30 cl	4.00
Sonnwendlig, alkoholfrei	33 cl	4.00

Mineralwasser

Eptinger nature mit und ohne Kohlensäure, Suessmost,
Rivella rot/blau, Cola, Cola light, Citro, Eistee, Pepita, Orangina

Eptinger nature mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Mineral, diverse süss	100 cl	8.00
Orangensaft Michel	100 cl	8.00

Warmgetränke

Kaffee creme/Espresso		3.80
Doppelter Espresso		5.00
Tee		3.80
Kafi „Pflümlı“		6.50
Kafi „Träumli“ (mit Schlagrahm)		7.50

Wussten Sie...



Räumlichkeiten zum Mieten

Mietpreise:

Raum	Belegung	½ Tag/Abend	Ganzer Tag
Mehrzweckraum UG gross	80 Personen	Fr. 250.--	Fr. 450.--
Mehrzweckraum UG klein	40 Personen	Fr. 200.--	Fr. 350.--
Mehrzweckraum EG*	20 Personen	Fr. 100.--	Fr. 150.--
Wintergarten	12 Personen	Fr. 100.--	Fr. 150.--
* nach Absprache			

Der Nutzer der Räumlichkeiten hat dafür Sorge zu tragen und haftet für Schäden, die durch fahrlässigen bzw. unsachgemässen Umgang mit gemieteten Einrichtungen und technischen Anlagen entstehen.

In der Raummiete sind die Medien und das Mineralwasser inbegriffen.

Die Seminare können gerne auch mit einer Verpflegungspauschale gebucht werden. Diese beinhaltet: Willkommenskaffee, Morgenpause mit einem Kaffee/Tee, 1 Gipfeli/Weggli, Früchtekorb, Mittagspause (Tagessuppe, Salat, Hauptgericht, Kaffee und Mineralwasser), Zvieripause mit 1 Kaffee, Süssgebäck und Früchtekorb. Der Preis pro Person beträgt Fr. 45.00.

Catering

Unsere Angebote bieten wir gerne auch als Catering an. Preis auf Anfrage.

Öffentliches Restaurant

Unser Restaurant ist öffentlich und bietet für alle Altersgruppen einen beliebten Treffpunkt, sei dies zu einem feinen Mittagessen, einem gemütlichen Beisammensein bei Kaffee und Kuchen, oder bei einer Glace.

Gartenterrasse mit Spielplatz

Bei schönem Wetter haben sie die Möglichkeit unsere schöne Gartenterrasse mit Sicht in den Stadtpark zu geniessen. Da der Kinderspielplatz ganz in der Nähe ist, ist die Terrasse auch ideal für Eltern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und Sie neugierig gemacht? Wenn ja, so freut sich unser Leiter Gastronomie auf Ihre Kontaktaufnahme.

Jürg Fröhlicher

Tel. 062 206 78 78 (Sekretariat)

Tel. 062 206 78 62 (direkt)

E-Mail: juerg.froehlicher@stadtpark-olten.ch

www.stadtpark-olten.ch

Bestellformular

(frühzeitige Reservation erwünscht)

Anlass	<input type="checkbox"/> Geburtstagsfeier		
	<input type="checkbox"/> Familienzusammenkunft		
	<input type="checkbox"/> Einladung		
	<input type="checkbox"/> Sitzung		
	<input type="checkbox"/>		
Name, Vorname			
Adresse			
Tel. Nr.			
Datum/Zeit			
Dauer			
Anz. Erwachsene		Anz. Kinder	
Menuwahl			
Getränke			
Bemerkungen			
<input type="checkbox"/> Ja, bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf.			