

Bankettdokumentation



Liebe Gäste, wir begrüßen Sie im Bistro am Bach

Das Alterszentrum am Bach als Wohn- und Lebensort für ältere Menschen aus der Region ist auch ein idealer Treffpunkt für ein Familienfest, ein festliches Bankett, einen Apéro, einen Geschäfts- oder Vereinsn Anlass.

Wir tragen gerne zum Gelingen Ihres Festes bei. Uns ist es ein Anliegen, dass Sie sich Wohlfühlen bei uns.

Wir haben hier einige Vorschläge für die Organisation Ihres Anlasses zusammengestellt, können im Rahmen unserer Möglichkeiten aber auch auf ihre individuellen Wünsche eingehen.

Unsere Räume können auch für Sitzungen, Generalversammlungen oder Schulungen gemietet werden.

Wir freuen uns, Sie, bei uns begrüßen zu dürfen und Ihren Anlass zu einem Erfolg werden zu lassen.

Das Küchen-, und Service-Team



Gut zu Wissen

Lokalitäten / Raumangebote

Bistro	mittags:	für kleinere Gruppen auf Anfrage
	abends:	bis 40 Personen ab 19 Uhr
Mehrzweckraum	mittags:	Bankettbestuhlung max. 80 Personen
	abends:	Bankettbestuhlung max. 120 Personen
Piazza, bei schönem Wetter		40 Personen (bis 22:00 Uhr)
Sitzungszimmer 1		12 bis 16 Personen, Business Lunch bis max. 12 Personen
Sitzungszimmer 2		10 bis 12 Personen
Lounge	ab 19 Uhr:	für einen Apéro, ca. 25 Personen

Rauchen

Das Alterszentrum am Bach ist eine rauchfreie Institution, verfügt aber über ein Fumoir, das nach Absprache benutzt werden kann.

Parkplätze

Besucherparkplätze befinden sich vor dem Haus sowie in der Tiefgarage. Weitere öffentliche Parkplätze befinden sich beim Gemeindezentrum Brüelmatt. Wir sind gut an das öffentliche Verkehrsnetz angeschlossen.

- ▶ Postauto-Haltestelle Birmensdorf Zentrum: nur 2 Gehminuten entfernt
- ▶ Bahnhof Birmensdorf: ca. 10 Gehminuten entfernt

Tischdekoration

Gerne organisieren wir für Sie, eine individuelle Tischdekoration sowie eine Menükarte die wir nach Aufwand in Rechnung stellen.



Menübestellung / Personenzahl

Ihre definitive Menübestellung muss spätestens 7 Tage vor Ihrem Anlass bei uns sein. Die definitive Teilnehmerzahl ist dem Alterszentrum bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass zu melden. Diese gilt als verbindlich und ist rechnungsrelevant. Vereinzelt sind kurzfristige Anmeldungen möglich. In diesem Fall ist mit Menüanpassungen zu rechnen. Nach Absprache gibt es gegen einen Aufpreis die Möglichkeit für ein Supplement nach dem Hauptgang. Dieser muss allerdings mit dem Kunden im Voraus abgemacht werden. Für Gäste mit Allergien sowie Kinder bereiten wir auf Anfrage entsprechende Gerichte zu.

Rechnungstellung

Bei uns können Sie gegen Rechnung, Bar oder auch mit Kreditkarte bezahlen. Die Preise verstehen sich inkl. MWST. Ab 22.00 Uhr verrechnen wir Ihnen pro Service-Mitarbeitende und angebrochene Stunde zusätzlich CHF 55.00.

Öffnungszeiten

Gerne planen wir auch ausserhalb unserer regulären Öffnungszeiten einen Anlass für Sie.

Reguläre Öffnungszeiten Bistro am Bach: Mo bis So, 9.00 bis 18.00 Uhr

Anlassbesprechung

Wir nehmen uns gerne Zeit und planen Ihren Anlass mit Ihnen. Bitte nehmen Sie mit uns telefonisch oder per E-Mail-Kontakt auf, um einen Termin zu vereinbaren.

Anne Mengus, Leiterin Hotellerie, 044 739 39 59,
anne.mengus@alterszentrumambach.ch

Marcel Graf, Leitung Gastronomie, 044 739 39 66,
marcel.graf@alterszentrumambach.ch



Die Vielfalt – Menüauswahl

Das Essen bildet in der Regel den Mittelpunkt eines Anlasses. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Beispiele / Menüvorschläge. Lassen Sie sich von diesen inspirieren und stellen Sie Ihr Essen gemeinsam mit uns zusammen. Selbstverständlich können wir auch Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen.



Damit nichts vergessen geht haben wir die wichtigsten Eckdaten zusammengestellt:

- Wann, was und im welchen Zeitrahmen wird gefeiert?
- Wie viele Gäste werden erwartet? Sind Kinder dabei?
- Wie läuft das Programm ab? Sind Darbietungen vorgesehen?
- Welche Bestuhlung wird im Raum gewünscht? Braucht es technische Hilfsmittel?
- Haben Sie spezielle Dekorationswünsche? Ist ein Blumenschmuck gewünscht?
- Ist die Menüwahl getroffen? Gibt es spezielle Wünsche (Vegi, Allergien)?
- Welche Getränke soll es dazu geben?
- Soll eine Rechnung verschickt werden (Anschrift)?
- Braucht es eine Menükarte/Tischkarten?

Apéro riche Varianten

Apéro Classic	pro Person	29.50
Mini Käseküchlein, Mini Pizza, Schinkengipfeli, Pilztasche		
Schoggitörtli & kleine Crèmeschnitte		
Total: 12 Häppchen pro Person		
Apéro Deluxe	pro Person	46.50
Rauchlachstoast mit Meerrettichschaum, Mini-Cheese Burger, Rindstatar auf Brioche, saisonales Süsschen, Fladenbrot mit Randen-Hummus, gebratenes Pouletspiessli		
Früchte Törtli Schoggitörtli kleine Crèmeschnitte		
Total: 18 Häppchen pro Person		

Bewährte Leidmahlmenüs

Kalter Teller:	29.50
Schinken, Salami, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Coppa, Käse, Ei, Gurken, Tomaten und kleines Brötli	
Warmer Schinken mit Kartoffelsalat	28.00
Kalbsbraten an Kräuterjus mit Kartoffelgratin und Karotten	38.50

Etwas Süsses zum Abschluss

Gebrannte Crème im Weckglas	11.50
Crèmeschnitte	9.50
Schoggimousse	12.50

Suppen je nach Saison

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum	12.50
Rieslingsuppe mit Croûtons	12.50
Kürbiscrèmesuppe mit seinen Kernen	12.50

Salat

Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Freilandeier und Brotcroûtons	13.50
Grüner Blattsalat	9.50

Hauptgänge

Kalbsgeschnetztes mit Rösti und Broccoli	39.00
Zander-Saltimbocca an Limettenschaum mit Fregola Sarda Risotto und Blattspinat	42.50
Hackbraten an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse-Duo	29.50

Desserts

Sorbet mit Prosecco (Sorte nach Wahl)	13.00
Himbeermousse	9.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Glace	15.00



Getränkeangebot

Mineral- und Süssgetränke

Elmer Mineral mit / ohne Kohlensäure	33 cl	4.10
Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	7.80
Süssgetränke:	33 cl / 30 cl	4.30
Coca Cola, Cola Zero, Elmer Citro, Ice Tea, Rivella rot & blau, Apfelschorle, Süssmost		

Frucht- und Obstsäfte

Orangensaft	1 Liter	9.50
Michel Fruchtsaft	20cl	4.70

Bier in Flaschen, Apfelwein

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	4.70
Appenzeller Sonnwendlig, alkoholfrei / Panaché	33 cl	4.70
Suure Moscht	49 cl	4.70

Warme Getränke

Tee		4.50
Kaffee, Espresso		4.10
Doppelter Espresso		5.50
Milchkaffee / Cappuccino		4.50
Latte Macchiato		5.10
Ovomaltine / Caotina warm oder kalt		4.50

Weine (Änderungen vorbehalten)

Weisswein

Pinot Gris Emblem, Cave de la Côte, Morges	75 cl	36.00
Arcangelo, Verdeca, Italien	75 cl	35.00

Rotwein

Rioja, Don Pascual, Navarra, Spanien	50 cl	25.50
Nero d'Avola Terre Siciliane, Sizilien, Italien	75 cl	37.50

Schaumwein

Bersano Moscato St. Michel	50 cl	29.70
Prosecco Val d'Oca	75 cl	32.00
Prosecco Freixenet	20 cl	12.00

Für selbstmitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche.

