

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 Vereinsanlass.

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, welches 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 oder bar 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



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.



Apéro - Varianten

Apéro am Bach	Pro Person	23.00
Mini Schinkengipfeli, Mini Flammkuchen, Mini Käseküchlein, Pouletspiessli mit Ananas, Hamburger mit Rindfleisch und Käse, Pilztasche, Kartoffeln gefüllt mit Käse		
Total: 14 Häppchen pro Person		
Classic Apéro	Pro Person	15.00
Mini Käseküchlein, Mini Pizza, Schinkengipfeli, Pilztasche, Mini Flammkuchen		
Total: 10 Häppchen pro Person		

Selbstverständlich können Sie individuell noch Süsse Häppchen zu Ihrem Apéro dazu bestellen.

Oder wollen Sie Ihren Apéro selber zusammenstellen?

Chips, Salzstangen, Nüssli	Pro Person	2.50
Oliven (80gr.)	Pro Person	2.50
Gemüse-Dipp mit Saucen (Rüebli, Gurken, Peperoni, Stangensellerie, Cocktailsauce, Kräuterquark)	Pro Person	3.00
Mini Schinkengipfeli	Pro Stück	2.00
Mini Pizza	Pro Stück	1.50
Mini Flammkuchen	Pro Stück	1.50
Gefüllte Kartoffeln mit Kräuterkäse	Pro Stück	1.50
Poulet im Kokosmantel	Pro Stück	1.50
Mini Käseküchlein	Pro Stück	1.00
Gefüllte Chilischoten mit Frischkäse	Pro Stück	1.50
Pouletspiessli mit Ananas	Pro Stück	2.50
Crevetten im Kartoffelmantel	Pro Stück	2.50
Pouletspiessli an Erdnussmarinade	Pro Stück	2.00
Mini-Hamburger mit Rindfleisch und Käse	Pro Stück	2.50
Pilztasche	Pro Stück	2.00
Samosas mit Gemüse, 3 Stk.	Pro Person	1.50

Süsse Häppchen

Mini Carac	2.60
Mini Mohrenkopf	2.60
Mini Zitronenroulade	2.60
Mini Crèmeschnitte	2.60
Mini Ofenküchlein	2.60
Mini Schwedenschnitte	2.60
Schokoladenmousse im Glas	3.60

Menü – Auswahl ab 16 Uhr

Suppe

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum	8.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	8.50
Rieslingschaumsuppe	8.50
Currysuppe mit Kokosnussmilch und Jakobsmuschelspiess	12.50

Salat

Caesarsalat mit Parmesan, Speck und Croûtons	12.00
Gemischter Salat, assortiert	9.50
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Grüner Blattsalat	8.00

Kalte Vorspeise

Rindscarpaccio mit Kräutern, Parmesan, Rucola und Schalottenvinaigrette	15.00
Rauchfischsteller mit Garnitur	17.00

Warme Vorspeise

Weissweinrisotto mit Mascarpone und grilliertem Gemüse	16.00
Hausgemachte Tagliatelle mit Pilzrahmsauce und geschmorten Cherrytomaten	18.00

Hauptgänge

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Rösti Glasierte Karotten	36.00
Gebratene Maispoularde an Gewürzjus Schupfnudeln Rahmwirsing	29.50
Kalbsbraten an Zitronenthymianjus Kartoffelgratin Gemüseduo	34.00
Zandersaltimbocca an Limettenschaum Fregola Sarda Risotto Blattspinat	32.50
Röstistrudel Junges Gemüse Pikante Tomatensauce	26.00

Desserts

Sorbet mit Prosecco (Sorte nach Wahl)	13.00
Passionsfruchtmousse	9.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurtglacé	15.00
Beeren – Tiramisù	12.50



Getränkeangebot

Mineral- und Süssgetränke

Elmer Mineral mit / ohne Kohlensäure	33 cl	3.70
Elmer Mineral mit Kohlensäure	1 Liter	6.80
Elmer Mineral ohne Kohlensäure	1 Liter	6.80
Süssgetränke:	33 cl / 30 cl	3.90
Coca Cola, Cola Zero, Elmer Citro, Ice Tea Lemon, Rivella rot & blau, Apfelschorle, Süssmost		

Frucht- und Obstsäfte

Orangensaft	1 Liter	8.50
Traubensaft	1 Liter	8.50
Michel Fruchtsäfte	20cl	4.30
Red Bull		4.00

Bier in Flaschen, Apfelwein

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	4.20
Appenzeller Sonnwendig, alkoholfrei	33 cl	4.20
Sure Moscht	49 cl	4.20

Warme Getränke

Tee		3.80
Kaffee, Espresso		3.80
Koffeinfreier Kaffee, Espresso		3.80
Doppelter Espresso		5.20
Milchkaffee / Cappuccino		4.20
Latte Macchiato		4.80
Ovomaltine / Caotina warm oder kalt		4.20

Weine (Änderungen vorbehalten)

Weisswein

Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer, Pinot Blanc,
Weinkellerei Rahm, Schaffhausen, Schweiz 75 cl 36.00

Arcangelo Verdeca Salento, Apulien, Italien 75 cl 26.50

Rotwein

Cabernet Sauvignon, Weingut Clavien, Wallis, Schweiz 75 cl 43.90

OttoCento, Primitivo Salento IGP, Apulien, Italien 75 cl 39.80

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.



Nachmittagsangebot bis 16 Uhr

Speisen

Kalter Teller: Schinken, Salami, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Coppa, Käse, Ei, Gurken, Tomaten und kleine Brötli	26.50
Honigschinken mit Kartoffelsalat	24.00
Kalbsbraten an Rotweinjus mit Kartoffelgratin und Bohnen	32.00
Heisser Fleischkäse mit gemischtem Saisonsalat	22.00
Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen, Weissweinsrisotto und Tagesgemüse	26.50
Zanderchnusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Tagesgemüse	24.50
Maispoulardenbrust mit Pilzsauce, Nudeln und Tagesgemüse	23.50

Desserts

Frischer Fruchtsalat	8.50
Schokoladenmousse	7.50
Panna Cotta mit Beeren	8.50
Dessert-Variationen vom Büffet, pro Person	8.50