

Bankettangebot

Pflegezentrum GerAtrium, Pfäffikon



Liebe Gäste und Besucher

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Haus interessieren. Wir freuen uns, Sie in unseren modernen Lokalitäten kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Der Panoramaraum im 5. Obergeschoss bietet einen spektakulären Blick über Pfäffikon, den See bis zu den Alpen. Der Raum mit angrenzender Terrasse bietet sich für Empfänge und Aperitifs bis zu 40 Personen an.

Die mit mobilen Trennwänden unterteilbaren Banketträumlichkeiten im Gartengeschoss sind ideal für Geschäfts- und Weihnachtssessen oder für Familienfeste aller Art. Die Räumlichkeiten eignen sich für Bankette bis zu 80 Personen.

Die nachfolgenden Speisevorschläge sollen Sie inspirieren, Ihr Menu nach Ihren Wünschen zusammen zu stellen.

Es ist uns ein Anliegen, Sie individuell beraten zu dürfen. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses.

Unsere Küche bereitet die Speisen möglichst mit frischen und regionalen Produkten zu und kreiert nach Ihren Vorstellungen auch saisonale Menus wie beispielsweise Wild- und Spargelspezialitäten.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir freuen uns auf Sie.

Robert Suter
Leiter Hotellerie

robert.suter@geratrium.ch
044 953 43 05

Martin Sommer
Leitung Gastronomie

martin.sommer@geratrium.ch
044 953 43 13

Lidia Battistini
Assistentin GL

lidia.battistini@geratrium.ch
044 953 43 10

Apéritif

Ob kalte oder warme, ob süsse oder salzige Häppchen – Wir beraten Sie gerne individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Die Kosten für die Häppchen variieren zwischen CHF 3.50 und 5.50 pro Stück je nach Art und Aufwand.

Vorspeisen, kalte Gerichte und Suppen

CHF

Bunter Blattsalat mit Ziegenfrischkäse (Salatsauce: französisch, italienisch oder thousand Island)	8.50
Caesar salad mit Pouletbrust	14.50
Rucolasalat mit sautieren panierten Mozzarellascheiben	11.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	11.50
„kalte Platte“ mit verschiedenen kalten Fleischsorten, Käse und Essiggemüse, Brotauswahl	25.00
Eierschwämmli-suppe mit Blätterteigstange	7.50
Kartoffel-Safransuppe	7.50
Gelbe Peperonisuppe mit Ingwer und Zitronengras	7.50

Hauptgerichte ohne Fleisch

CHF

Spaghetti mit Chili-Mandelpesto	22.00
Karotten-Krautstielgemüse mit Granatapfel, Mandeln und Couscous	21.00
Kohlrabi gefüllt mit Gemüse und Quinoa, Käsesauce	21.50

Hauptgerichte mit Fleisch	CHF
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren	36.00
Kalbfleisch Piccata mit Thymianjus	36.00
Kalbsschnitzel mit Champignonsauce	33.50
Riz Casimir mit Kalbfleisch	32.50
Kalbshaxe „Cremolata“	34.00
Kalbsschulterbraten in Wein glasiert	34.00
Lammrücken mit Olivenkruste	34.50
Sautiertes Rindsfilet Mignons mit Rotweinsauce	42.50
Pfäffiker Hackbraten (Schwein, Rind) mit Kräuterjus	24.00
Sanft gegarter Schweinskarreebraten mit Balsamicojus	27.00

Beilagen

Folgende Beilagen können zu den Hauptgerichten ausgewählt werden:

Pommes-Frites, Butterreis, Risotto, Tagliatelle, hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock

Alle Gerichte servieren wir mit einer saisonalen Gemüsevariation.

Desserts	CHF
Basilikum Panna Cotta mit Johannisbeeren	8.50
Himbeermousse mit Beerensauce und Fruchtgarnitur	8.50
Bayrische Crème mit Aprikosensauce	8.50
Karamelköpfchen mit Rahm	8.00
Gebrannte Crème mit Karamellsplitter	8.50
Weinauswahl	CHF
Schaumwein	
Prosecco Vino Spumante „Mati Cuvée“ Roeno, Brentino Belluno, Verona Italia, 75cl	36.00
Weisswein	
Albus Turicensis – Katharina von Zimmern Räuschling, Müller Thurgau Gottlieb Welti Weine, Küsnacht Schweiz, 70 cl	36.00
Johannisberg de Chamoson AOC Gaillard, Wallis, 75cl	36.00
Rotwein	
San Zeno, Merlot Ticino Tamborini, Tessin, 75 cl	36.00
„Il Gustoso“ Montepulciano d’Abruzzo DOC, Italien Selection Gottlieb Welti Weine, Küsnacht, 75 cl	35.00
Rioja Corriente DOC Tempranillo, Telmo Rodriguez, Rioja Spanien, 75 cl	36.00

Allgemeine Informationen zur Anlassorganisation

Dekoration

Gerne organisieren wir für Sie in Zusammenarbeit mit unserem Hausfloristen eine auf Ihren Anlass abgestimmte Dekoration.

Personenzahl

Abends und am Wochenende führen wir gerne Ihren Anlass ab 25 Personen durch. Bei einer geringeren Personenzahl wird ein Servicezuschlag von CHF 150.00 pro Stunde verrechnet. Dies gilt auch für die Vorbereitungs- und Nachbearbeitungszeit eines Anlasses.

Gerne erwarten wir die definitive Teilnehmerzahl (Garantiezahl) spätestens zwei Werktage (48 Stunden) vor dem Anlass. Die gemeldete Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsbasis.

Servicebetreuung

Gerne betreuen wir Ihren Anlass bis zum Ende. Ab 22.00 Uhr verrechnen wir Ihnen einen Servicezuschlag von CHF 40.00 pro Stunde und Mitarbeiter. Aus Rücksichtnahme auf unsere BewohnerInnen schliessen wir das Restaurant um 24.00 Uhr.

Annulation

Bei einer Annulation von definitiv gebuchten Anlässen werden folgende Leistungen verrechnet:

bis 30 Tage vor Anlass keine Kosten

15 bis 29 Tage vor Anlass 50 % des Menupreises auf die reservierte Anzahl Gäste

2 bis 28 Tage vor Anlass 80 % des Menupreises auf die reservierte Anzahl Gäste

2 Werktage vor Anlass 100% des Menupreises auf die reservierte Anzahl Gäste

Rechnungsstellung

Es sind folgende Bezahlungsarten möglich: Rechnungsstellung mit Einzahlungsschein, Barzahlung, Bezahlung mit Maestro- oder Postkarte.

Angebot

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.