

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 und bis zu den Alpen. Der Raum mit angrenzender Terrasse bietet sich für Empfänge und Aperitifs bis zu 40 Personen an.

Verschiedene Banketträumlichkeiten in den Gartengeschossen beider Gebäude bieten sich für Geschäfts-, Weihnachtsessen oder Familienfeste aller Art an. Dank der mobilen Trennwände lassen sich die Räumlichkeiten auch für kleinere Anlässe gemütlich gestalten. Total bieten wir Platz für bis zu 100 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 5.50 und 6.50 pro Stück je nach Art und Aufwand.

Vorspeisen, kalte Gerichte und Suppen CHF

Gemischter Salat (Salatsauce: Französisch, Italienisch oder Thousand Island)	10.50
Insalata Fregola Sarda, italienischer Teigwarensalat mit Zucchetti und Basilikum	14.50
Roher Karotten-Ingwersalat mit Limetten-Frischkäse Dressing	11.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	15.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	15.50
«kalte Platte» mit verschiedenen kalten Fleischsorten, Käse und Essiggemüse, Brotauswahl	25.00
Karottensuppe mit Orange	9.50
Blumenkohlsuppe mit Safran	9.50
Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch	9.50

Hauptgerichte ohne Fleisch CHF

Spaghetti mit Peperoncini-Chili-Mandelpesto	23.50
Risotto mit Taleggio und Rucola	24.50
Haferflockenburger mit Lauch und Tomatensauce	23.50
Zucchetti-Peperoni Ragoût mit Kichererbsen	23.50

Hauptgerichte mit Fleisch	CHF
Wiener Kalbsrahmgulasch	40.50
Kalbfleisch Piccata mit Thymianjus	43.00
Kalbfleisch Riz Casimir	40.50
Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus	40.50
Schweinsfilet mit Morchelsauce	37.50
Zart geschmorter Rindsbraten mit Gemüse-Rotweinsauce	36.50
Suprême von der Maispoularde mit Steinpilzsauce	36.50
Pouletspiess mit Erdnusssauce	35.50
Zanderfilet mit Mandelbutter	37.50

Beilagen

Folgende Beilagen können zu den Hauptgerichten ausgewählt werden:

Butterreis, Risotto, Basmatireis, hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Teigwaren, Polenta mit Safran

Dessertauswahl	CHF
Caramelköpfchen im Glas	9.50
Apfel-Quark Kuchen	9.50
Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur	9.50
Himbeer Schnitte mit Fruchtsauce	9.50
Gebrannte Crème mit Caramelsplitter	9.50
Weinauswahl	CHF
<i>Schaumwein</i>	
Prosecco Vino Spumante «Mati Cuvée» Roeno, Brentino Belluno, Verona Italia, 75cl	42.00
<i>Weisswein</i>	
Johannisberg Rhonegold AOC Valais	45.00
Federweiss «Frohnhalde-Wy» Hornussen-Aargau AOC	39.00
<i>Rotwein</i>	
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italien Nicola di Sipio, 75 cl	45.00

Allgemeine Informationen zur Anlassorganisation

Dekoration

Gerne organisieren wir für Sie in Zusammenarbeit mit unserem Hausfloristen eine auf Ihren Anlass abgestimmte Dekoration. Sonderaufwendungen im Zusammenhang mit der Dekoration werden gemäss gültigem Mitarbeiterstundenansatz verrechnet.

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 (Garanziezahl) 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 60.00 pro Stunde und Mitarbeiter. Aus Rücksichtnahme auf unsere BewohnerInnen schliessen wir das Restaurant um 24.00 Uhr. Sollte weitere Betreuung durch Mitarbeitende des GerAtrium notwendig sein, so werden diese gemäss gültigem Stundenansatz verrechnet.

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, Twint und alle gängigen Debit- und Kreditkarten.

Angebot

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer.