

Zulauf AG, Degerfeldstrasse 4, CH-5107 Schinznach-Dorf

Baumschulcafé T +41(0)56 463 62 80, Gartencenter T +41(0)56 463 62 62, Baumschulbahn T +41(0)56 463 62 82
info@zulaufquelle.ch, www.zulaufquelle.ch



Abendkarte für Anlässe 2011



HERZLICH WILLKOMMEN

IHR FEST LIEGT UNS AM HERZEN

Das Baumschul-Café ist der perfekte Ort für Ihren Anlass: Ob Hochzeit, Firmenfest, Geburtstag oder Party – die einmalige Ambiance ist wie geschaffen für ein unvergessliches Fest. Dabei unterstützen wir Sie gerne mit pfiffigen Ideen.

In den vorliegenden Unterlagen finden Sie Informationen rund um Ihren Anlass und eine Auswahl kulinarischer Möglichkeiten für Ihren Event. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit durchgeführt. Die vorliegenden Menuvorschläge sind für Anlässe ab mindestens **30 Personen** zusammengestellt.

Für eine erfolgreiche Durchführung Ihres Anlasses bedarf es der Abklärung und Planung vieler Details. Unser Team steht Ihnen dabei zur Verfügung.

Wir gehen auch gerne auf Ihre besonderen Wünsche und Anregungen bei Menus ein. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Team:

Gaby Kottmann (Rayonleiterin)

T +41 (0)56 463 62 80

E-Mail info@zulaufquelle.ch

www.zulaufquelle.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Von März bis Oktober:

Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.30 Uhr, Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr,
Sonntag von 13.30 bis 17.00 Uhr

Von November bis Februar:

Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr, Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr,
Sonntag geschlossen

Für Anlässe oder Ihr ganz persönliches Fest öffnen wir unsere Tore auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten (Sonntagabend geschlossen). Um 02.00 muss das Baumschul-Café spätestens verlassen werden (ab 24.00 Uhr zuschlagspflichtig).



INFORMATIONEN

Personenzahl

Damit wir Ihren Anlass professionell organisieren können, bitten wir Sie, uns Ihre Menuwahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, vier Werktage vor der Veranstaltung, gilt als verbindlich.

Nachtessen/Galadiners sind mit einer minimalen Anzahl vom 30 und einer maximalen Personenzahl von 100 Personen möglich.

Raummiete und Personalkosten

Raummiete und Personalkosten sind in den Menu- und Getränkepreisen inbegriffen. Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr wird ein Zuschlag von CHF 60.- pro Stunde und Serviceperson verrechnet.

Der Innenraum des Baumschul-Cafés kann nicht ohne Bewirtung gemietet werden.

Gedeck und Dekorationen

Gedecke, Tischtücher, Servietten sowie eine einfache Dekoration sind im Preis inbegriffen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre Wünsche entgegen, fragen Sie uns nach dem Zusatzpreis für Ihre besondere Dekoration.

Rauchen

Der Innenbereich des Baumschul-Cafés ist strikte rauchfrei. Im Freien (Gartencafé) darf geraucht werden.



Wein

Unsere Auswahl an Schweizer, österreichischen, italienischen und spanischen Weinen finden Sie auf der separaten Weinkarte. Auf Wunsch besorgen wir Ihnen gerne weitere Weine. Wenn Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfgeld von CHF 25.- pro Flasche.

Bezahlung

Per Barzahlung, Kredit- oder Barzahlungskarten.

Rechnung: Unsere Rechnungen sind in jedem Fall innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum netto zu bezahlen.

Fleischdeklaration

Fleischsorte Herkunftsland

Rind Schweiz / Brasilien

Kalb Schweiz

Lamm Schweiz / Neuseeland / Australien

Schwein Schweiz

Wild Schweiz

Geflügel Schweiz

Fisch Schweiz / Norwegen / Vietnam

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleischerzeugnisse können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



APÉROS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Chicken-Stick Mediterran	Stk.	2.50
Peppers „Cream Cheese“	Stk.	1.80
Grüne Jalapeno-Chili-Schoten gefüllt mit Frischkäse		
Scampi Provencale	Stk.	1.40
Gemüse Dipping	pro Pers.	8.30
Meterbrot	Stk.	59.00
Partybrot für ca. 10 Personen	Stk.	75.00
Mini-Apérogebäck	4 Stk.	8.80
	6 Stk.	12.70
	8 Stk.	16.00
Lammspiessli mit Honig	Stk.	3.80

Früchtebowle ohne Alkohol (2dl)	pro Pers.	6.50
Früchtebowle mit Alkohol (2dl)	pro Pers.	8.50
Prosecco Cava Colet A Priori	75 cl	32.00
Merlot bianco (Tessin)	50 cl	20.00



VORSPEISEN

KALT

Grüner Salat

6.50

Tomaten-Mozzarellaspiessli auf Salat

7.50

Glasnudelsalat

7.50

Rindfleisch-Tatar mit Toastbrot

15.50

Gegrilltes Gemüse an Knoblauch und Olivenöl

10.-

WARM

Minestrone

8.50

Tomatencrèmesuppe

6.50

Bouillon mit Ei oder Sherry

5.50

Pouletbrüstchen mit Cocobohnen an Vinaigrette

12.50

Crostini mit Gemüse nach Wahl

6.50

Lammmedaillon an Portweinsauce

15.50



GÄRTNER BUFFET

KALT

Verschiedene Salate:

Blattsalat, Tomaten-Mozzarella, grüner Bohnen-, Karotten-, Selleriesalat
Italienische und französische Salatsauce, Croûtons und gehackte Zwiebeln

*

Melone mit Rohschinken

*

Hauspastete

*

Geräuchertes Forellenfilet

WARM

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

*

Kalbsbraten an Orangensauce

*

Schweinsfilet Gärtnerinnenart an Pilzgemüsesauce

*

Rosmarinkartoffeln, Spätzli

*

Karotten, Bohnen

Mit 1 Fleischsorte

pro Pers. 58.00

Mit 2 Fleischsorten

pro Pers. 63.00

Mit 3 Fleischsorten

pro Pers. 68.00

Kinder bis 12 Jahre 1.– pro Altersjahr

Unsere Weinvorschläge:

Merlot Bianco (Tessin)

50 cl

Fr. 20.00

Syrah du Valais

75 cl

Fr. 46.00



ASIATISCHES BUFFET

Schweinefleisch süss sauer

*

Rotes Thaicurry mit Pouletfleisch

*

Rindfleisch scharf

*

Crevetten

*

Ente gebraten an Orangensauce

*

Gemüsecurry

BEILAGEN

Gebratene Nudeln/Reis

*

Parfumreis

pro Pers. 54.00

Unsere Weinvorschläge:	Heida du Valais	75 cl	42.00
	Izadi Rioja Crianza	75 cl	35.00



Buurebüffet

Blattsalat

*

Rüebli Salat

*

Gurkensalat

*

Tomatensalat

*

Selleriesalat

*

Randen

*

Kartoffelsalat

*

Heisser Fleischkäse

*

heisser Schinken im Brotteig

*

Schweinsbratwurst am Meter,

*

Kartoffelgratin

*

Mischgemüse

pro Pers. 48.00

Unsere Weinvorschläge:	Saphir Riesling Silvaner	50 cl	20.00
	Rubin Blauburgunder	50 cl	20.00



PASTABUFFET

**Orecchiette, Maccaroni, Farfalle oder Spaghetti
mit diversen Saucen:**

**Pesto, Quattro formaggi, Pomodoro, Bolognese, Aglio, Carbonara,
Meeresfrüchte und Funghi**

1 – 2 Saucen nach Wahl

18.00

3 Saucen nach Wahl

20.00

4 Saucen nach Wahl

22.00

5 Saucen nach Wahl

24.00

6 Saucen nach Wahl

26.00

7 Saucen nach Wahl

28.00

8 Saucen nach Wahl

30.00

Unser Weinvorschlag: Ritocco Valpolicella 75 cl 30.00



ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN

Vitello tonnato

16.00

Saltimbocca, gedämpfte Tomate und Safranrisotto

31.-

Ossobuccho mit Nudeln

27.00

Risotto mit Steinpilzen

21.00

Kalbschnitzel al limone, Blattspinat und Reis

34.50

Unsere Weinvorschläge:	Ritocco Valpolicella	75 cl	30.00
	Roncaia, Merlot	75 cl	38.00

VEGETARISCH

Risotto mit Steinpilzen

21.00

Gemüselasagne

22.00

Gefüllte Pepperoni und Zuchetti mit Polenta

23.00

Blätterteigtaschen mit Gemüse gefüllt, Reis und Pepponerahmsauce

22.00



GOURMETKARTE

Kalbsfilet an Calvadossauce

49.00

Kalbsbraten an Orangensauce

37.00

Schweinsfilet an Morchelsauce

39.00

Rindsschmorbraten im Rotwein geschmort

35.00

Rindsstroganoff (Rindshuft)

35.-

Rindsfiletwürfel an Morchelsauce

44.-

Pouletwürfel in Kräuterrahm

24.50

BEILAGEN

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Röstichüechli, Nudeln, Reis, Pommes Duchesse, Spätzli, Mascarponepolenta, Pommes Risolée

Glasierte Karotten, Bohnengemüse, Blumenkohl, gedämpfte Tomate

Preise inkl. einer Stärkebeilage und einem Gemüse

Kinder bis 12 Jahre 1.- pro Altersjahr



DESSERT

Assortierte Käseplatte

Preis nach Absprache

Fruchtsalat mit Vanilleglacé

7.50

Assortierte Mini-Pâtisserie

3.00 / Stk.

Weisses und dunkles Tobleronemousse

7.50

Vacherintorte, (Vanille-Erdbeer oder Pistache-Haselnuss)

7.00 / Stk.

Himbeertorte

5.00 / Stk.

Fruchttorte

5.00 / Stk.

Crème Caramel

6.50

Panna Cotta mit Erdbeersauce

7.50