

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



Mittagskarte 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.

Mittagessen mit Bedienung sind auf Gruppen von max. 35 Pers. beschränkt.

Mittagessen in Selbstbedienung (Vorbestellung!) sind auf max. 50 Pers. beschränkt.

Raummiete und Personalkosten

Raummiete und Personalkosten sind in den Menu- und Getränkepreisen inbegriffen. 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

WARM

Minestrone

8.50

Tomatencrèmesuppe

6.50

Bouillon mit Ei oder Sherry

5.50

Crostini mit Gemüse nach Wahl

6.50



UNSERE DAUERBRENNER

Aargauer Zwetschgenbraten mit Backpflaumen

29.00

Tessinerbraten mit Speck umwickelt

31.00

Rindsgeschnetzeltes nach Stroganov-Art

29.-

Riz Casimir mit Früchten garniert

22.00

Schweinsrahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons

24.50

Rindfleischvogel an Rotweinsauce

25.00

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelstock, Reis, Nudeln, Röstichüechli, Spätzli

Gedämpfte Tomate, Karotten, Bohnen, Blumenkohl

Preise inkl. einer Stärkebeilage und einem Gemüse



ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN

Vitello tonnato

16.00

Saltimbocca, gedämpfte Tomate und Safranrisotto

31.-

Ossobuccho mit Nudeln

27.00

Risotto mit Steinpilzen

21.00

Kalbsschnitzel al limone, Blattspinat und Reis

34.50

Unsere Weinvorschläge:

**Ritocco Valpolicella
Roncaia, Merlot**

75 cl

30.00

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 Pepperonirahmsauce

22.00



DESSERT

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