

Bankett-Dokumentation



Stiftung Bächtelen

Grünaustrasse 53

3084 Wabern

Homepage: www.baechtelen.ch

Kontaktperson Bankette:

Gabriella Stettler, Bereichsleiterin Hauswirtschaft

Telefon: 031 963 66 66

E-Mail: gaby.stettler@baechtelen.ch

Bankett-Dokumentation



„Für Feste die auf der Zunge zergehen“

Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie sich für das Gastronomie-Angebot der Stiftung Bächtelen interessieren.

Unsere Aufgabe ist die Ausbildung und Begleitung von Jugendlichen mit einer Lernbehinderung. Diese jungen Menschen bereiten wir auf das kommende Berufsleben vor und begleiten sie im Erwachsenwerden.

Wir öffnen unser Haus für Familien-, Vereins- oder andere Anlässe ab ca. 20 Personen. Dies ermöglicht uns unsere Jugendlichen möglichst praxisnah und kundenorientiert ausbilden zu können.

An dieser Stelle, möchten wir Sie auf einige Details aufmerksam machen:

Infrastruktur

Sie befinden sich bei uns am Stadtrand, in wunderbarer ländlicher Umgebung. Ein Aussensitzplatz mit ca. 20 Plätzen steht Ihnen im Sommer zur Verfügung. Nach Absprache können der Hartplatz, ein Spielfeld, Tischtennistische oder ein Freizeitraum mit Billardtisch und zwei Fussballkästen benutzt werden. Selbstverständlich dürfen Sie unser Areal mit einem kleinen Spaziergang erkunden. Speziell die Kinder fühlen sich in unserer grünen Oase wohl und können sich nach Lust und Laune beschäftigen und bewegen. Parkmöglichkeiten stehen zur Verfügung.

Räumlichkeiten

Im Billardraum oder beim Aussensitzplatz trifft man sich an einem idealen Ort zur Apérorunde, wo man sich begrüßt und ungezwungen ins Gespräch kommt. Unser Speisesaal bietet Platz für ca. 60 Personen.

Sie befinden sich in unseren Räumlichkeiten in einer Nichtraucherzone.

Beratung

Damit wir einen Service nach Ihren Wünschen anbieten können, bitten wir Sie zusammen mit uns den geplanten Anlass zu besprechen.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin: 031 963 66 66 bei Frau Gabriella Stettler, Bereichsleiterin Hauswirtschaft.

Menü

Die Küche verwöhnt unsere Gäste mit liebevoll und fein zubereiteten Speisen und einer großen Auswahl an hausgemachten Köstlichkeiten.

Wir legen Wert auf die Erhaltung natürlicher Aromen und gehen respektvoll mit unseren Lebensmitteln um. Sämtliches Fleisch stammt aus der Eigenproduktion oder aus der Region unseres Hausmetzgers.

Soweit möglich verwerten wir unsere Produkte aus Garten und Landwirtschaft. Wir sind bestrebt, das Umweltbewusstsein in unserer Institution zu fördern. In der Landwirtschaft und im Gartenbau produzieren wir nach biologischen Grundsätzen und sind mit Knospenerbetrieb „Bio Suisse“ ausgezeichnet.

Gerne berücksichtigen wir Ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche.

Die Menüvorschläge bieten Ihnen einen Überblick des aktuellen Angebotes.

Geschirr, Besteck, Dekoration

Wir verfügen über weißes Porzellan-Geschirr, Kristallgläser, Chromstahlbesteck sowie Stoff-Tischwäsche.

Auf Wunsch stellt die Gärtnerei saisonalen, hübschen Blumenschmuck zusammen (Verrechnung nach Aufwand).

Service

Unsere Lernenden und Mitarbeitenden freuen sich, Sie bei uns begrüßen und bedienen zu dürfen. Genießen Sie ungestört die individuelle persönliche Atmosphäre als privilegierter Gast in unserer Institution.

Preise

Unsere Preise verstehen sich pro Person, inkl. 8,0% Mehrwertsteuer. Bei schulpflichtigen Kindern verrechnen wir den halben Preis. Kinder im Vorschulalter essen gratis mit.

Die Räumlichkeiten sind im Nettopreis inbegriffen. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Allgemeines

Im Normalfall schließen wir die Anlässe um 23.30 Uhr ab. Samstag-Abend und Sonntag-Anlässe nur in Ausnahmen.

Unsere Nachbarn sind Ihnen dankbar, wenn Sie und Ihre Gäste unser Areal zu nächtllicher Stunde möglichst ruhig verlassen. Elektronisch verstärkte Musik ist nach Absprache möglich. Ebenso das Abbrennen von Feuerwerk.

Wir hoffen, mit diesen Angaben Ihr Interesse an unseren Dienstleistungen geweckt zu haben und freuen uns auf Ihren Auftrag!

Aperitif / Vorspeise



Aperitif:

pro Pers.

- **Bächtelen-Apéro**
verschiedene Apéro-Brötchen mit Frischkäseaufstrich,
Bächtelenwurst, Trockenfleisch, Käse und Pizzastengeli Fr. 7.50
- **Chips, Nüssli, Salzstengeli** Fr. 2.50

Vorspeise:

- **Gebratenes Gemüse**
mit mariniertem Mozzarella, Auberginen, Peperoni
und Zucchetti-Scheiben Fr.9.50
- **Quarkterrine**
mit Tomatenvinaigrette auf Salatstrauss Fr. 9.00

Salate / Suppen



- **Bunter Blattsalat** Fr. 5.50
- **Gemischter Salat**
mit vier assortierten Salaten Fr. 6.50
- **Salatstrauss**
mit gerösteten Kernen und Gemüsestreifen an
Balsamico-Dressing Fr. 7.50
- **Tomaten-Mozzarellasalat**
an Balsamicosauce Fr. 8.00
- **Nüsslersalat**
mit Croûtons und gerösteten Speckstreifen Fr. 8.00

Aus dem Suppentopf:

- **Kraftbrühe**
mit Gemüsestreifen oder Flädli Fr. 6.50
- **Spargel- Kürbis- oder Randensuppe**
Je nach Saison Fr. 6.50
- **Tomatencrèmesuppe**
mit Basilikum Fr. 6.50
- **Tessiner Minestrone**
quer durch den Bächtelen-Gemüsegarten Fr. 6.50
- **Kokosschaumsuppe**
mit Ingwer und Zitronengras Fr. 6.50

Hauptgerichte



Vom Schwein:

- **Schweinsfiletmedaillons**
gefüllt mit Dörripflaumen an Rahmsauce Fr. 36.00
- **Stecchini**
mit Rohschinken und Salbei an Marsalasaucce Fr. 32.00
- **Emmentaler Cordon Bleu**
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler-Käse Fr. 30.00
- **Schweinsgeschnetzeltes Thailändischer Art**
an Kokosmilchsauce mit grüner Currypaste und Gemüsestreifen Fr. 28.00
- **Schweinsragout**
geschmort mit Salbei und Gemüsewürfeli Fr. 24.00

Vom Kalb:

- **Kalbscarrébraten**
an Morchelsauce Fr. 39.50
- **Kalbsgeschnetzeltes**
mit getrockneten Tomaten, an Rahm- Balsamico-Sauce Fr. 34.00
- **Kalbsschulterbraten glasiert**
mit kleinem Gemüse Fr. 34.00
- **Cordon Bleu**
gefüllt mit Schinken und Greyerzer-Käse Fr. 34.00

Hauptgerichte



Vom Rind:

- **Rindsfilet**
am Stück gebraten, an Rotweinbittersauce Fr. 42.00
- **Roastbeef**
an Sauce béarnaise Fr. 39.00
- **Rindsbraten**
in Rotweinsauce gegart,
mit Speckwürfeli und Silberzwiebeln garniert Fr. 32.00
- **Saftplätzli**
mit Speck und Köhlistreifen geschmort Fr. 30.00

Gerichte mit Bisonfleisch, je nach Verfügbarkeit!!!

Geflügel:

- **Pouletbrust**
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
mit Cornflakes paniert Fr. 28.00
- **Pouletbruststreifen „Stroganoff“**
Champignons, Peperoni und Gurkenstreifen
an Paprika-Rahmsauce Fr. 26.00

Hauptgerichte



Vegi-Menu:

- **Gebratener Tomme**
mit Nüssen paniert Fr. 24.00

- **Breite Nudeln**
mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Baumnüssen
an Rahmsauce Fr. 24.00

- **Randentaler**
mit Haselnüssen paniert Fr. 19.50

- **Gemüsespiess**
mit Knoblauchsauce Fr. 19.50

- **Selleriepiccata** Fr. 19.50

Beilagen:

- ❖ Nudeln
- ❖ Spätzli
- ❖ Polenta
- ❖ Reis
- ❖ Risotto
- ❖ Rösti
- ❖ Kartoffelgratin
- ❖ Kartoffelkroketten
- ❖ Rosmarinkartoffel

Gemüse:

- ❖ Gemüse garnitur je nach Saison

Dessert



- **Dessertteller „Surprise“** Fr. 10.00
- **Caramelköpfli** Fr. 7.00
- **Meringue**
mit Bächtelen-Nidle Fr. 7.00
- **Panna cotta**
mit Beerensauce Fr. 7.00
- **Apfelstrudel**
mit Vanillesauce Fr. 7.00
- **Apfelstreuselkuchen**
mit hausgemachter Vanilleglace Fr. 7.00
- **Gebrannte Crème**
mit Bächtelen-Nidle Fr. 7.00

Dessertbuffet:

- **Bächtelen Dessertbuffet**
verschiedene Glace-Sorten, Meringue, Schoggiwürfel,
Caramelköpfli, Tiramisu, Panna cotta,
Gebrannte Crème, Früctemousse, Früctespiessli,
Schoggi-Mousse, Früctejalousie, Apfelstrudel Fr. 15.00
- **Kleines Dessertbuffet**
verschiedene Glace-Sorten, Meringue, Schlagrahm,
Schoggi-Mousse, Apfelstreuselkuchen Fr. 12.50

Saison-Menüs



Frühlingsmenu:

Spargelsalat

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce

Nudeln mit Bärlauchpesto

Marinierte Erdbeeren mit Vanille- und Zitronenglace

Fr. 46.00

Sommermenu:

Gazpacho (kalte Gurken- Tomatensuppe)

Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, an MarsalasaUCE

Safranrisotto

Tomaten nach provenzalischer Art

Panna cotta mit frischen Beeren aus dem Pflanzblätz

Fr. 46.00

Saison-Menus



Herbstmenu:

Kabissalat mit Speckstreifen

Bisonschnitzel an Pilzsauce

Spätzli

Rotkabis mit glasierten Kastanien

Marroni-Mousse mit glasierten Kastanien und Schlagrahm

Fr. 48.00

Wintermenu:

Nüsslersalat mit Croûtons und gerösteten Kernen

Suure Mocke

Rüebli-Kartoffelstock

Randengemüse

Süssmost-Crème mit Schlagrahm

Fr. 44.00

Buffets



Käsebuffet:

Rüeblicrème-Suppe mit Orangen

20 verschiedene Käsesorten
Gschwellti und Züpfe
Diverse Salate

Fruchtsalat, Meringue, Schlagrahm, Caramelköppli

Fr. 37.00

Buure-Zmittag/Znacht:

Pflanzblätz-Suppe

Buure-Hamme, Schweinsbratwurst
Härdöpfusalat und Rösti
Käseplatte
Diverse Salate
Buure-Züpfe

Brönnti Crème mit Meringue, Streuselkuchen und Bächtelen-Nidle

Fr. 35.00

Spaghettibuffet:

Reichhaltiges Salatbuffet

Spaghetti
Carbonara, Napoli, Bolognese, Pesto, All' Arrabiata

Dessert „Surprise“

Fr. 27.50

Getränke



Mineral:

- Mineralwasser
1.0 Lt Fr. 6.00
- Rivella, Cola, Citro
1.0 Lt Fr. 6.00
- Orangenjus
1.0 Lt Fr. 7.00
- Früchtebowle (für Apéro)
1.0 Lt Fr. 8.00

Kaffee / Tee:

- Kaffee Fr. 2.50
- Div. Tee
Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee
oder Eisenkrauttee Fr. 2.50

Wein und Co.



Bier:

- Egger „Maximus“
0.3 Lt Fr. 4.00

Rotwein:

- St. Saphorin
0.5 Lt Fr. 18.00
- St. Saphorin
0.7 Lt Fr. 28.00

Weisswein:

- St. Saphorin
0.5 Lt Fr. 18.00
- St. Saphorin
0.7 Lt Fr. 28.00

Falls Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir pro konsumierte Flasche ein Zapfengeld von Fr. 10.00