

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG

Seminare und Bankette

Preise und Leistungen

Seminare und Bankette

Das Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG verfügt über schöne und moderne Räume für Konferenzen, Sitzungen oder Bankette.

Tages-Seminarpauschale

CHF 75.00 pro Person

10 bis 60 Personen, 08.00–18.00 Uhr

- Seminarraum mit Standardtechnik: Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer (je 1 Stk.)
- Begrüssungskaffee & "Gipfeli" vor Seminarbeginn
- Mineralwasser im Seminarraum
- 2 Kaffeepausen mit verschiedenen Zwischenverpflegungen
- 3-Gang-Wahlmenü Lunch
- Mineralwasser und Kaffee zu den Mahlzeiten
- Kostenloses WLAN im Seminarraum & im Bistro

Halbtagespauschale

CHF 58.00 pro Person

10 bis 60 Personen, 08.00–13.00 Uhr

- Seminarraum mit Standardtechnik: Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer (je 1 Stk.)
- 1 Kaffeepause
- 3-Gang-Lunch
- Kostenloses WLAN im Seminarraum & im Bistro

Halbtagespauschale

CHF 38.00 pro Person

10 bis 60 Personen, 08.00–12.00 Uhr

- Seminarraum mit Standardtechnik: Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer (je 1 Stk.)
- 1 Kaffeepause
- Kostenloses WLAN im Seminarraum & im Bistro

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG

Seminare und Bankette

Raummiete (ohne Konsumation)

Raum	Ganzer Tag	Halber Tag
Seminarraum	CHF 350.00	CHF 250.00
Sitzungs-/Gruppenraum	CHF 150.00	CHF 100.00

Weitere Dienstleistungen

Technische Betreuung	CHF 90.00 pro Stunde
Fax pro Seite	CHF 0.50
Kopie pro Seite	CHF 0.30 schwarz- Weiss CHF 0.50 farbig
Transparentfolie pro Kopie	CHF 1.50 schwarz- Weiss CHF 3.00 farbig

Zahlungsbedingungen

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Seminar- und Bankettrechnungen sind rein netto innerhalb von 10 Tagen zahlbar.

Annullierungsbedingungen

Annullierungen werden nur in schriftlicher Form angenommen. Bei Absagen innerhalb der untenstehenden Zeitperioden vor Ihrem Anlass behalten wir uns das Recht vor, wie folgt Rechnung zu stellen:

Bis 3 Tage	100 % des bestätigten Arrangements
4 bis 29 Tage	50 % des bestätigten Arrangements
30 bis 45 Tage	10 % des bestätigten Arrangements

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Diese Tarife sind gültig ab 01. Januar 2024. TERTIANUM behält sich Preisänderungen vor.

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG Seminare und Bankette

SCHÖNE MOMENTE IM BISTRO SALMENPARK

Ob ein einfacher Apéro oder reichhaltiges Flying-Dinner – unser grosszügiges Bistro und in der warmen Jahreszeit die schöne Terrasse bieten den idealen Rahmen für ungezwungene, private oder geschäftliche Anlässe.

Das Moderne Bistro Salmenpark bietet Ihren Familien- oder Geschäftsfeiern einen gediegenen Rahmen.

Frau Ingrid Unverricht und unser Küchenchef, Martin Schwander, sowie ihre motivierten Mitarbeitenden verwöhnen Ihre Gäste in privater Atmosphäre.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenu zusammen oder überraschen Sie mit kulinarischen Höhepunkten vom Buffet. Auch kümmern wir uns um die individuell, auf Ihre Wünsche abgestimmte Dekoration.

Wünschen Sie dezente musikalische Unterhaltung?

Wir verfügen über zahlreiche Kontakte und vermitteln Ihnen auf Wunsch die Künstler Ihrer Wahl, um Ihre Feier stimmungsvoll abzurunden.

Wir freuen uns, Ihnen ein persönliches Angebot unterbreiten zu dürfen und erwarten mit Vergnügen Ihre Kontaktaufnahme unter Telefon 061 525 02 07.

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG

Seminare und Bankette

KLEINE GENÜSSE ZUM APÉRO

CANAPÉS

wahlweise auf französischem Baguette oder ¼ Toastscheibe (2 Stück pro Person):

Hüttenkäse mit Schnittlauch/ gekochter Schinken/ Ei	3.80
Bündnerfleisch/ Rohschinken	4.80
Rauchlachs	5.00
Rindstartar	5.50

WEITERE KALTE KÖSTLICHKEITEN

Crostini mit Tomaten–Olivenpaste	3.50
Melonenspiessli mit Rohschinken	5.00
Roastbeef Röllchen gefüllt mit Rucola und Parmesan	5.50
Crudités – frische, rohe Gemüsestengel mit Dippsauce	6.00

SÜPPCHEN IM SHOT-GLAS

Süppchen der Saison	4.50
---------------------	------

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG

Seminare und Bankette

WARME KÖSTLICHKEITEN

Olivengipfeli mit Trüffel	4.50
Mini-Pizza	3.50
Mini-Flammkuchen	3.50
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussbuttersauce	4.50
Crevetten im Kartoffelmantel	5.00
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Chilisaucе (VT)	4.50
Im Olivenöl gegarter Lachs (CH)	5.00
Penne all'arrabiata serviert im Einmachgläschen	6.50
Geschmorter Kalbskopfbäckli mit Polenta (CH)	8.50

Gerne stellen wir für Ihren Anlass ab 20 Personen eine Auswahl dieser Apéro-Köstlichkeiten zu einem Pauschalpreis zusammen:

- 3 Apéro-Häppchen nach Wahl 12.00
- 4 Apéro-Häppchen nach Wahl 18.00
- 5 Apéro-Häppchen nach Wahl 20.00

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Brownies	4.50
Kuchen im Glas	4.50
Tiramisu im Glas	5.50
Gebrannte Creme Catalane	6.50
Karamelköppli	6.50

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG

Seminare und Bankette

KALTE Z'VIERI-TELLER

AUFSCHNITTTELLER	29.00
mit Bündnerfleisch, Kochschinken, Fleischkäse, Käse, Ei und bunter Salatgarnitur, diverse Tischbrötchen	
AUFSCHNITTTELLER	31.00
mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Melonenschiffchen, Aufschnitt und Käse, diverse Tischbrötchen	
EXKLUSIVER AUFSCHNITTTELLER	33.00
mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Aufschnitt, Käse und Melone, diverse Tischbrötchen	
WARME GERICHTE SCHINKEN IM BROTTTEIG	30.00
mit Brokkoli und Karotten	
FLEISCHKÄSE	28.00
mit Kartoffelsalat	
BEINSCHINKEN	32.00
mit Honig und Portwein, Kartoffelgratin und Grilltomate	

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG

Seminare und Bankette

MENUVORSCHLAG 1

Amuse-Bouche

Avocadocreme mit Cocktailcrevetten,
Cocktailsauce und buntem Salatbouquet

Feines Curry-Kokossüppchen
mit Ingwer und Golden Shrimps

Rinderfilet am Stück gebraten mit Mark an kräftiger Rotweinsauce,
Kartoffelgratin, Saisonales Gemüsebukett

oder

Gebratenes Zanderrückenfilet an Champagnerschaumsauce
Rahmsauerkraut, Kartoffeln

Zitronentarte

Kaffee, Tee
Friandies

Menupreis inklusive Suppe CHF 90.00

Menupreis ohne Suppe CHF 78.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG Seminare und Bankette

MENUVORSCHLAG 2

Amuse-Bouche

Duett vom Schweizer Lachs aus Lostallo
mit Meerrettichschaum und Kapernapfel, Zitrone, Toast und Butter

Karotten-Ingwersüppchen

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce,
Polenta, grüne Bohnen

oder

In Olivenöl gebratenes Wolfsbarschfilet mit Oliven und Tomatenstreifen,
Rosmarinkartoffeln, Saisonales Gemüsebukett

Creme Katalane mit Walnusseis

Kaffee, Tee

Friandies

Menupreis inklusive Suppe CHF 86.00

Menupreis ohne Suppe CHF 74.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG Seminare und Bankette

MENUVORSCHLAG 3

Amuse-Bouche

Kleines Rindstartar

Toast, Zwiebeln, Kapern (mittelscharf)

Selleriesüppchen mit Apfel

Gebrautes Pouletbrüstli, Curry- Kokossauce

Weissweinrisotto, Sautierte Gemüsestreifen

oder

Champagner Risotto mit Saisonalen Pilzen

Basler Lächerlimousse

Kaffee, Tee

Friandies

Menupreis inklusive Suppe CHF 74

Menupreis ohne Suppe CHF 62

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Tertianum Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark AG Seminare und Bankette

Kalb & Schwein: aus der Region oder zumindest aus der Schweiz

Rind: aus der Region der Schweiz oder Argentinien

Lamm: Australien oder Neuseeland

Geflügel & Kaninchen: Schweiz, Frankreich

Fisch: Schweiz

Parmaschinken: Italien

Trockenfleisch: Schweiz

Wild, Schweiz, Österreich

Erzeugnisse aus Argentinien können mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Erzeugnisse aus Frankreich können mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Um besser auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter bitte vor Ihrer Bestellung.



Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.