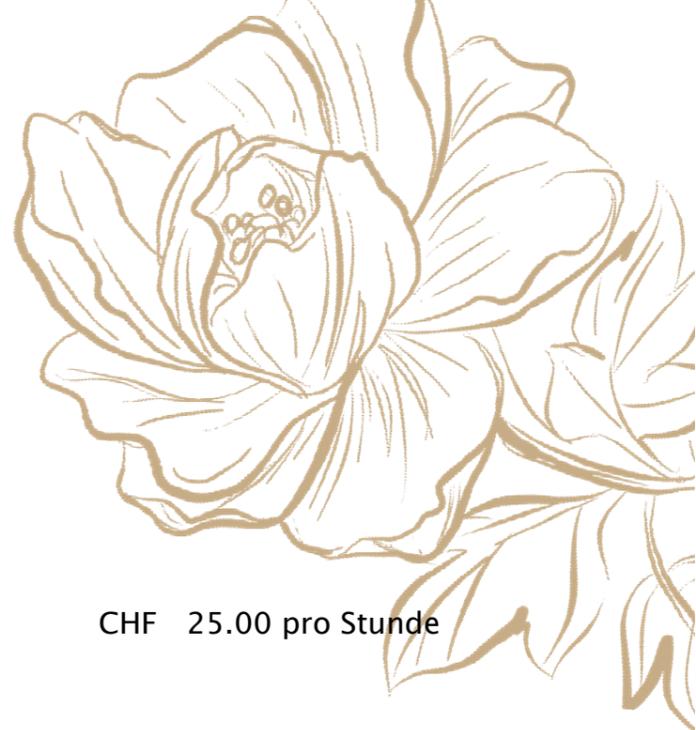


TERTIANUM

Seminar- und Bankettangebot



Raummiete

- Inklusive Beamer, Leinwand, Flipchart, Wlan und Mineralwasser

CHF 25.00 pro Stunde

Seminarverpflegung:

Kaffepause

Preis pro Person

- Variante 1

CHF 10.00

1 warmes Getränk aus unserer Karte (alkoholfrei)
1 Glas Orangensaft, Saisonfrüchtekorb
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure

- Variante 2

CHF 11.50

1 warmes Getränk aus unserer Karte (alkoholfrei)
1 Glas Orangensaft, Saisonfrüchtekorb
1 Gipfeli oder 1 Weggli
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure

- Variante 3

CHF 15.00

Warme Getränke aus unserer Karte (alkoholfrei)
à discretion, Orangensaft, Saisonfrüchtekorb
süßes Gebäck

- Variante 4

CHF 24.50

Warme Getränke aus unserer Karte (alkoholfrei)
à discretion, Orangensaft, Saisonfrüchtekorb
Belegte Brötli Salami, Schinken, Käse

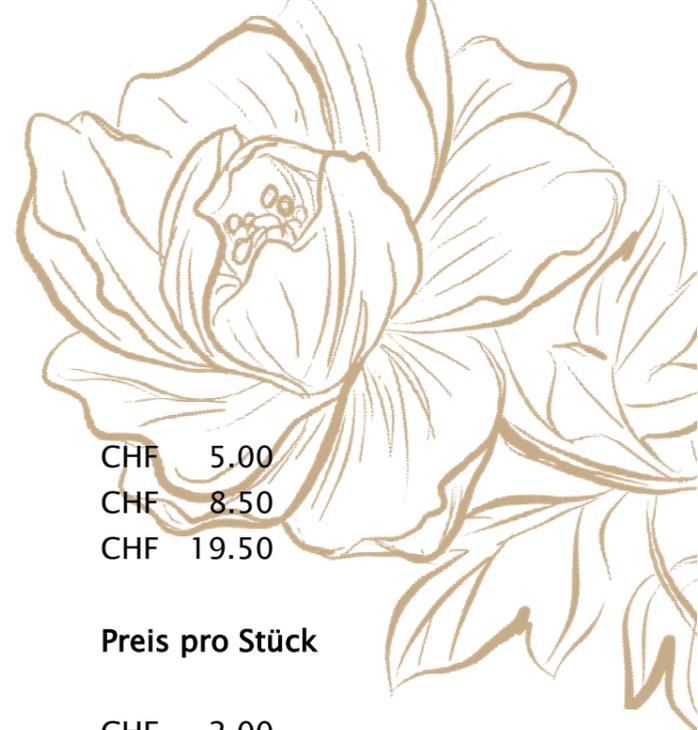
Mittagsmenü für Gruppen und Seminare

Tagesmenü, Vegi-Menü (inkl. Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert)

Preis pro Person

CHF 23.50

TERTIANUM



Apéro

Nüssli, Chips

Nüssli, Chips, Oliven, 3 Schinkengipfeli

Nüssli, Chips, Oliven, 3 Schinkengipfeli, 3 versch. Sorten Canapés (je ½ Toast)

CHF 5.00

CHF 8.50

CHF 19.50

Fingerfood

Oliven, pro Schälchen

Frühlingsrolle mit Sweet Chilli Sauce

Schinkengipfeli

Gemüsedip im Glas

Tomatenmozzarellaspiess

Silberbrötli (Salami, Schinken, Käse)

Preis pro Stück

CHF 2.00

CHF 2.00

CHF 2.00

CHF 3.00

CHF 3.00

CHF 3.80

½ Canapes (Salami, Schinken, Käse, Thon, Spargeln, Ei)

Flammkuchen klassisch und vegetarisch

CHF 4.00

CHF 15.50

Usego Brunch

Kaffee nach Wahl aus unserem Angebot

Orangensaft, Multivitaminsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Fruchtsalat und Birchermüesli

Joghurt nach Tagesangebot

Gipfeli, Zopf, Brot

Butter, Margarine, verschiedene Konfitüren, Honig

Cornflakes

Fleischplatte

Käseplatte

Eierspeisen nach Wahl:

Omelette, Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei

Salatbuffet

Warmes Buffet mit Speisen aus dem Tagesmenu

Zum Abschluss ein reichhaltiges Dessertbuffet mit verschiedenen kleinen Süssigkeiten

Preis pro Person

CHF 49.00

Pasta Plausch

Pasta Buffet mit Pasta nach Wahl

(Penne, Spaghetti, Fusilli)

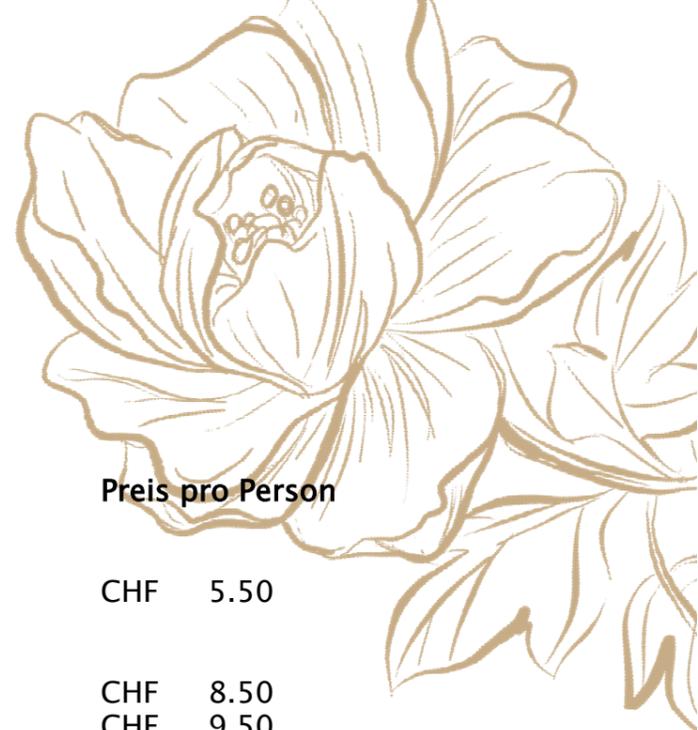
Mit den 3 Saucen Bolognese, Pesto und Napoli, inkl Reibkäse

Preis pro Person

CHF 18.50

TERTIANUM

Menu - Vorschläge



Vorspeisen

	Preis pro Person	
Salatbuffet zum selber schöpfen	CHF	5.50
Gemüsetatar auf Salat mit Toast und Butter	CHF	8.50
Melonenteller mit Rohschinken	CHF	9.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	CHF	12.50
Rauchlachs mit Toast, Butter und Meerrettichschaum	CHF	19.50

Suppen

Bouillon mit Ei	CHF	4.50
Bouillon mit Gemüse	CHF	4.50
Bouillon mit Flädli	CHF	4.50
Tomatencremesuppe	CHF	4.50
Aargauer Rüeblisuppe	CHF	4.50
Spargelsuppe (saisonal)	CHF	4.50
Kürbissuppe mit Kernen (saisonal)	CHF	4.70
Bärlauchsuppe mit Croutons (saisonal)	CHF	4.70
Currysuppe mit gebratener Crevette	CHF	5.50
Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF	6.50

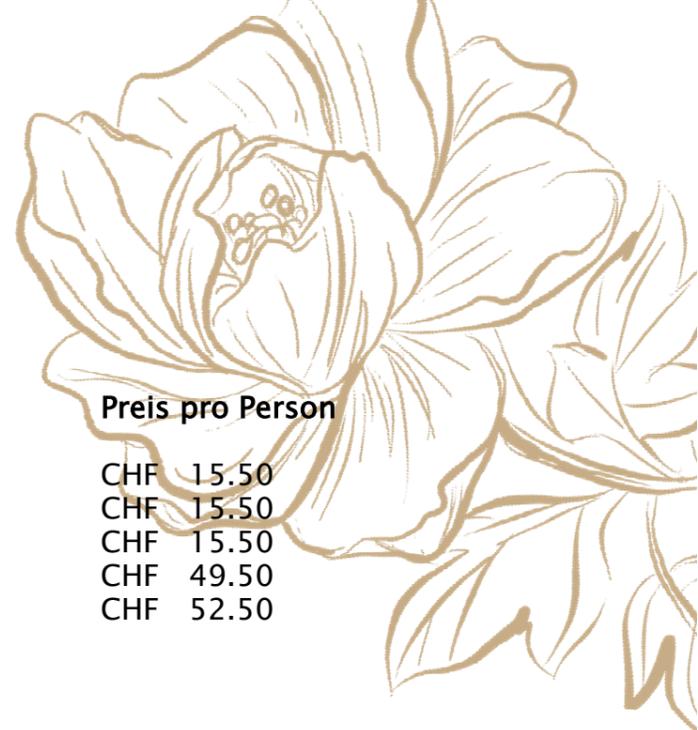
Hauptgänge vegetarisch

	Preis pro Person	
Walliser Rösti (mit Tomaten und Käse überbacken) mit Spiegelei	CHF	15.50
Lasagne alle verdure	CHF	3.00 Aufpreis
Pastetli mit Pilz-Rahm Sauce	CHF	15.50
Spaghetti Napoli mit Reibkäse	CHF	15.50
Gnocchi an Pestosauce mit Reibkäse	CHF	15.50
Spätzlipfanne an Rahmsauce mit Saisongemüse	CHF	15.50
Gebackene Frühlingssrollen auf Gemüseris mit Sweet Chilli Sauce	CHF	15.50

Vom Schwein

Schweins Cordon bleu		
Schweinssteak mit Kräuterbutter/ Rahmsauce/ Pfeffersauce	CHF	15.50
Schweinsrahmschnitzel	CHF	15.50
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	CHF	15.50
Schnitzel paniert	CHF	15.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce	CHF	15.50
Heisser Beinschinken	CHF	15.50
Heisser Fleischkäse	CHF	15.50
Pastetli mit Bratkügel, Pilz, Rahmsauce	CHF	15.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch Zürcher Art		
Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites	CHF	15.50
Wurst-Salat mit Pommes frites	CHF	15.50

TERTIANUM



Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes an Balsamico Sauce
Rindsschmorbraten an Rosmarinjus
Fleischvogel
Entrecôte mit Kräuterbutter/ Sauce Bearnaise/ Pfeffersauce
Rindsfiletwürfel Stroganoff

Preis pro Person

CHF 15.50
CHF 15.50
CHF 15.50
CHF 49.50
CHF 52.50

Vom Kalb

Kalbssteak Morchelsauce
Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus/ Thymiansauce
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

CHF 42.00
CHF 15.50
CHF 15.50

Vom Huhn

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce und frischen Früchten
Piccata Milanese von der Pouletbrust

CHF 15.50
CHF 15.50

Aus dem Wasser

Eglifilet mit Mandelbutter
Zanderknusperli mit Tatarsauce
Schlemmerfilet Bordelaise

CHF 21.50
CHF 15.50
CHF 15.50

Im Preis ist eine Beilage nach Wahl inbegriffen. Folgende Beilagen stehen zur Wahl:

Pommes frites, Kartoffelgratin, Butterrösti, Krokette, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Butternudeln, Reis, Spätzli, Kartoffel-
salat

Ebenfalls enthalten ist 1 Sorte Gemüse. Wir beraten Sie gerne!

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce
Schnitzel Pommes
Fischknusperli mit Pommes
Rahmschnitzel mit Nudeln

CHF 9.90
CHF 9.90
CHF 9.90
CHF 9.90

Desserts

Schwarzwälder Schnitte
Sacher Schnitte
Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Rahm garniert
mit Schuss
Caramelköppli mit Rahm garniert
Gebrannte Creme
Warmes Schoggiküechli mit Vanilleglace und Rahm

CHF 5.50
CHF 5.50
CHF 6.50
CHF 2.00 Aufpreis
CHF 6.50
CHF 6.50
CHF 11.50

Feine Coupes aus unserer Glacekarte



Allgemeine Bedingungen

Bestellung:

Gerne erwarten wir Ihre Bestellung mindestens 10 Tage vor dem Anlass.

Änderung der Personenzahl:

Für die Rechnungsstellung ist diejenige, uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl massgebend.

Menüwahl:

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir um eine Menü-Vorausbestellung. Falls Sie kein Menü aus unseren Vorschlägen begeistern kann, wenden Sie sich an Frau Stefanie Segmüller (062 545 70 20), wir beraten Sie gerne.

Vegetarier/ Allergiker

Bitte teilen Sie uns frühzeitig allfällige Vegetarier oder Allergiker mit, damit wir eine entsprechende Alternative zum gewählten Menü vorschlagen können.

Tischdekoration

Für die Tischdekoration ist der Veranstalter selbst verantwortlich. Wir vermitteln bei Bedarf gerne trendgerechte Floristen aus der Region. Für das Organisieren von Blumendekorationen verrechnen wir zusätzlich 15% des Warenwerts für unseren Aufwand.

Zapfengeld/ Tortengeld

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir für interne Gäste CHF 10.– und für externe CHF 20.– pro angebrochene Flasche. Mitgebrachte Torten werden von uns geschnitten und serviert und mit CHF 2.– pro Gast berechnet.

Menu Karten

Für jeden Anlass drucken wir gratis die entsprechende Menü Karte.

Stornierung

Falls der geplante Anlass nicht stattfindet, müssen wir Ihnen unsere Aufwendungen für die bestätigten Leistungen wie folgt in Rechnung stellen:

30 – 16 Tage vor dem Anlass: 25%
15 – 8 Tage vor dem Anlass: 75%
7 – 0 Tage vor dem Anlass: 100%

Preise/ Rechnungsstellung

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt. Bezahlen können Sie bei uns in Bar und mit den gängigen Kredit- und Debitkarten bezahlen. Gerne senden wir Ihnen auch eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Diese bitten wir innert 10 Tagen zu begleichen. Preisänderungen sind vorbehalten.

Parkplätze

Unmittelbar vor dem Haus befindet sich ein grosser Parkplatz welcher von der Firma Mobility Hub betreut wird. Die Parkplätze sind kostenpflichtig. Wir bitten Sie, vor Einfahrt das Reglement zu beachten.