



Vorschläge Mittagessen für Gruppen

Herzlich willkommen

Ihr Fest liegt uns am Herzen

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

In der vorliegenden Dokumentation 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 nachfolgenden Menüvorschläge sind für Anlässe ab mindestens 40 Personen (Erwachsene) zusammengestellt.

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

Auch für besondere Wünsche und Anregungen sind wir selbstverständlich für Sie da. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Gastronomie-Team.

Baumschul-Café, T +41 (0)56 463 62 80
Peter Andres (Leiter Gastronomie)
gastronomie@zulauf.ch

Öffnungszeiten

Von März bis Oktober:

Dienstag bis Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr, Sonntag von 13.30 bis 17.00 Uhr

Von November bis Februar:

Dienstag bis 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, jedoch nicht an Sonntagabenden. Um 02.00 Uhr muss das Baumschul-Café spätestens verlassen werden.

Menü-Vorschläge Mittagessen für Gruppen

Salate/Suppe

Gemischter Salat	6.50
Bunter Blattsalat mit Speck und Ei	10.50
Saisonale Suppe nach Wahl	7.50

Verschiedene Menüs

Schweinsbraten an Bratensauce, Spätzli und 1 Gemüse	21.80
Ungarisches Rindsgulasch, Kartoffelstock und 1 Gemüse	25.20
Geschmorter Rindsfleischvogel, Spätzli und 1 Gemüse	23.50
Kalbsschulterbraten aus dem Ofen, Rahmsauce, Reis, 1 Gemüse	31.50
Mit Speck umwickelte Pouletbrust (120 g), gefüllt mit Cantadou, Jus Teigwaren und 1 Gemüse	28.50
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und 1 Gemüse	21.90
Blätterteigpastetli mit Kalbsbrätkügeli, Reis und 1 Gemüse	21.80
Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites und 1 Gemüse	24.80
Schweinsgeschnetztes an Kräutersauce, Spätzli und 1 Gemüse	22.80
Pouletgeschnetztes in Champignonrahmsauce, Teigwaren und 1 Gemüse	24.80

Beilagen:

Reis, Kartoffelstock, Kroketten, Risotto, Rösti, Spätzli

Vegetarisch

Auberginen-Cordon-bleu (gefüllt mit Raclette-Käse und getrockneten Tomaten), Pommes frites	26.80
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat	19.80
2 Pastetli, gefüllt mit Pilz-, oder Gemüseragoût, Trockenreis	24.50
2 Pastetli, gefüllt mit Spargelragoût (saisonal), Trockenreis	27.50
Gemüselasagne mit kleinem Menüsalat	18.80

Desserts

Frucht- oder Schwarzwälderschnitte	5.50
Teller mit Mini-Pâtisserie	8.50



Auftragsbedingungen und diverse Informationen

Personenzahl

Damit wir Ihren Anlass professionell organisieren können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, vier Werktage vor der Veranstaltung, gilt als verbindlich. Anlässe ausserhalb der regulären Öffnungszeiten des Restaurants sind mit einer minimalen Anzahl von 40 Personen möglich. Verrechnet werden in jedem Fall 40 Personen, auch wenn die effektive Anzahl wider Erwarten weniger sein sollte, es sei denn, es wurde vorab eine andere Abmachung schriftlich getroffen.

Kinder

Die kleinen Gäste essen bis zu ihrem 4. Geburtstag gratis. Für Kinder ab 4 Jahren bis zu ihrem 12. Geburtstag verrechnen wir einen Drittel des Menüpreises, danach den vollen Preis.

Raummiete und Personalkosten

Raummiete und Personalkosten sind in den Menü- und Getränkepreisen inbegriffen. Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr, oder bis der letzte Gast den Eventbereich verlassen hat, wird ein Zuschlag von CHF 125.– pro Stunde und Servicemitarbeiter verrechnet. Das Baumschul-Café kann nicht ohne Bewirtung gemietet werden.

Gedecke und Dekorationen

Gedecke, Tischtücher und Servietten sind im Preis inbegriffen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre Wünsche für spezielle Dekorationen entgegen und beraten Sie über Möglichkeiten und zusätzliche Kosten.

Zusätzliches Mobiliar

Teilen Sie uns bitte vor Ihrem Anlass mit, falls Sie zusätzliches Mobiliar benötigen. Gerne unterstützen wir Sie dabei.

Technisches Equipment

Equipment wie Tonanlagen, Lautsprecher, Beamer oder Lichtanlagen und Spots müssen Sie selber organisieren.

Zusätzlicher Reinigungsaufwand

Extra Reinigung der Toiletten (Verschmutzungen, die über das übliche Mass hinausgehen) oder der Lokalität (z.B. Konfetti) verrechnen wir mit einem Stundenansatz von CHF 125.–.

Abfallentsorgung wie Geschenkverpackungen, Gebinde usw. verrechnen wir nach Aufwand.

Zusatzdienstleistungen

Für allfällige Mehraufwände wie die Anbringung von Namensschildern an Stühlen oder Spezial-Dekorationen verrechnen wir einen Stundenansatz von CHF 125.–.

Witterungsverhältnisse

Der Entscheid, ob das Diner im Aussenbereich stattfinden wird oder wegen zu tiefer Temperaturen im Innenbereich, liegt bei den Auftraggebern. Wir bitten Sie, uns dies spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Bitte beachten Sie, dass der Gewächshaus-Aussenbereich nicht beheizt werden kann. Weisen Sie Ihre Gäste bitte auf entsprechende Kleidung hin.

Rauchen

Sowohl der Innenbereich als auch der Aussenbereich des Baumschul-Cafés sind rauchfrei.

Bezahlung

Wir akzeptieren Barzahlung in Schweizer Franken, Debit- und Kreditkarten. Falls Sie eine Rechnung wünschen, ist diese innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum netto zu bezahlen.

Stornierungs-Konditionen

Eine Stornierung bis 14 Tage vor dem gebuchten Anlass zieht keine Kostenfolge mit sich; Stornierungen 7 bis 14 Tage vor dem Anlass werden zu 50% verrechnet, spätere Stornierungen werden zu 100% verrechnet.

Feuerwerk

Das Abbrennen jeglicher Art pyromanischer Artikel sowohl drinnen wie auch auf unserem gesamten Firmengelände ist generell verboten. Auch harmlos erscheinende Himmelslaternen können bei unseren Gewächshäusern grösste Schäden anrichten. Besten Dank für die Einhaltung dieser Regelung.

Fleischdeklaration

Rind	Schweiz / Argentinien/Uruguay
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz / Neuseeland / Australien/Irland
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch	Schweiz / Norwegen/Estland
Crevetten	Vietnam

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