

Baukettkarte



Herzlich Willkommen

Ein Fest mit Freunden oder mit der Familie, was gibt es schöneres?

Sie planen eine Feier oder Seminar, oder wollen sich von einem lieben Menschen verabschieden. Wir bieten ihnen den idealen Rahmen und organisieren gerne einen gelungenen Anlass.

Teilen Sie uns ihre Wünsche und Anregungen mit, wir versuchen alles möglich zu machen, dass Ihr Anlass in unvergesslicher Erinnerung bleibt. Wir kreieren ihr ganz persönliches Fest auf ihre Bedürfnisse. Unser Küchenteam verzaubert Sie mit kulinarischer Vielfalt und höchster Qualität. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Menüempfehlungen.

Möchten Sie nach Ihrem Fest nicht nach Hause fahren? Dann reservieren Sie doch bei uns eine voll ausgestattete Ferienwohnung. Gerne servieren wir Ihnen am nächsten Morgen ein ausgiebiges Frühstück in der Wohnung oder unserem Restaurant.

Unsere Räumlichkeiten bieten wie folgt Platz:

Ahorn-Restaurant & Café (8 bis 11 Uhr) bis 70 Personen

Ahorn-Restaurant & Café (11 bis 14 Uhr) bis 30 Personen (nach Absprache)

Ahorn-Restaurant & Café (ab 14 Uhr) bis 70 Personen

Für Seminare bieten sich folgende Räumlichkeiten an:

Raum Linde bis 12 Personen

Raum Eiche bis zu 16 Personen

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte ausarbeiten können.

Zum Auftakt

Ein Glas zum Start

Ab 8 Personen / pro Person

Trockener Schweizer Weisswein (2 dl) oder Orangensaft und Mineralwasser
Knabber-Gebäck 10.50

Ahorn-Aperitif

Ab 8 Personen / pro Person

Trockener Schweizer Weisswein (2 dl) oder Orangensaft und Mineralwasser
Hobelkäse, regionale Fleischspezialitäten, Brot und Essiggemüse 20.50

... oder stellen Sie ihren Aperitif nach ihren Wünschen selber zusammen:

Den passenden Wein finden Sie auf unserer Weinkarte Preis nach Aufwand
Fruchtsaft pro Liter 10.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 8.50

Häppchen kalt

pro Person

Nüssli und Chips 3.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck (8 Stk. 2 Sorten) 6.00
Canape (Sellerie, Thon, Schinken, Käse) 6.00
Hobelkäserollen gefüllt mit Frischkäse 7.00
Rinder-Involtini auf Linsen 10.50
Rauchlachs-Tatar auf Brioche 8.50
Kaltes Saison-Süppchen im Shot-Glas 4.00

Häppchen warm

pro Person

Risotto mit Saison-Einlage 8.50
Lauwarmer Linsensalat mit Lachs 10.50
Schinkengipfeli (2 Stück pro Person) 5.00
Käseküchlein 4.00
Warmes Saison-Süppchen im Espressotassli 4.00

Aperitif-Buffer

Schweiz Querbeet – einfach, edel und gut

Ab 15 Personen

Gereifter Bergkäse, Greyerzer und Weichkäse
Rohspeck, Trockenfleisch, Landjäger
Blätterteiggebäck
Canapés, Laugenbaguettes gefüllt mit Mousse von geräucherter Forelle,
Kräuterfrischkäse
Käseküchlein und Schinkengipfeli
Rindfleischbällchen an pikanter Sauce
Butterzopf und Ruchbrot

36.00



Brunchen im Ahorupark

Gerne bereiten wir für ihren speziellen Anlass auch einen Brunch vor.

Geniessen Sie unseren leckeren Brunch mit feinen Frühstücksklassikern und themenbezogenen Köstlichkeiten zum Schlemmen und Verweilen.

Ob süss oder salzig – bei uns kommen alle auf Ihre Kosten.

Kaffee, Tee und Säfte servieren wir Ihnen à discretion.

CHF 36.00 pro Person, Kinder bis drei Jahre brunchen bei uns kostenlos, ab vier Jahren für CHF 2.00 pro Lebensjahr.

Einblick in unser Brunch Angebot

Kaffee und Tee à discretion,
Div. Eierspeisen aus der Küche

Büffet kalt:

Orangensaft, Exoticsaft, Mineral mit und ohne Kohlensäure
Züpfle und verschiedene Brote, Brötli und Gipfeli
Butter und spez. Butter, Konfitüren, Honig
Käse, Aufschnitt, Trockenfleisch
Joghurt, Birchermüesli, Trockenmüesli, Kornflaks
Früchteplatte und Gemüsesticks

Büffet warm:

Rösti, Speck und Chipolata

Dessertbüffet:

Meringues, Glace, Creme, Cake, Tagesdessert und Rahm

36.00

Zusätzliches:

Rauchlachs und geräucherte Forellenfilets

4.00

Pancakes mit Ahornsirup

2.00

Prosecco oder Schaumwein

nach Aufwand

Menü und Buffet

zum Zusammenstellen ab 20 Personen

Vorspeisen kalt

Randen-Carpaccio mit Quitten-Dressing	12.00
Avocado-Tomatensalat mit gebratener Riesenscrevette	15.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salatbukett	15.00
Poulet-Terrine mit Cumberland sauce und Salatkörbchen	14.00
Bunte Blattsalate mit Brotwürfelchen	8.00
Bunte Blattsalate und Gemüsesalate	9.50
Bunter Saisonsalat mit gebackenem Brie und Preiselbeeren	13.50
Saisonsalat garniert	13.00

Vorspeisen warm

Gemüse Tarte Tatin	13.00
Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzen	15.00
Ravioli gefüllt auf Saisonaler Sauce	16.00
Zanderfilet-Röllchen auf Limettensauce mit Blattspinat	19.50

Suppen kalt

Vichysoise (Kartoffel-Lauch)	8.00
Gazpacho	9.00
Saison-Süppchen	9.00

Suppen warm

Kraftbrühe mit Einlage	8.50
Schaumweinsuppe mit Gemüse-Würfelchen	11.00
Mango-Kokos mit Curry	11.00
Fischsuppe mit Zanderstreifen	14.00

Hauptgerichte Fisch

Gebratenes Forellenfilet mit Nussbutter auf Ratatouille	34.00
Pochiertes Zanderfilet mit Limettenschaum auf Blattspinat	36.00
Gebratene Lachstranche mit Eschalotten-Weinbutter auf Rahm-Sauerkraut	36.00

Hauptgerichte Vegi

Linsen-Gemüse-Eintopf mit Frischkäse-Bällchen	22.00
Pilzstrudel auf Gemüsebeet mit Kräuterschaum	24.00
Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce	24.00
Arancini auf Mediterranem Gemüse	23.00

Hauptgerichte Fleisch

Suure Mocke	28.00
Kaninchenragout in Rotweinsauce	26.00
Emmentaler Lammvoressen	28.00
Roastbeef rosa gebraten an Estragon-Buttersauce	43.00
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Morchelsauce	46.00
Zu jeder Hauptspeise servieren Saisongemüse	

Beilagen nach ihrer Wahl:
Kartoffelstock, Dürsrütti-Kartoffeln, Kartoffel-Gratin, Zitronen-Risotto, Teigwaren, Spätzli, Polenta

Tägliches Angebot

Wir kreieren für Sie jeden Mittag köstliche Menüs. Ab CHF 20.50 geniessen Sie von Montag bis Samstag unser 3-Gang-Menü – Salat/Suppe, Hauptgang und Dessert.



Käse und Süsses

Das kleine aber köstliche Käse-Degu-Teller (3 Sorten Käse mit Südwein 2cl)	10.50
Käseteller (5 Sorten mit Früchtebrot)	13.00
Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Gebrannte Creme	8.50
Süessmoscht Creme	8.50
Schwarzwälder-Mousse	8.50
Tiramisu	8.50
Parfait Glace Grand Marnier	10.50
Dunkler und weisser Schokoladenschaum	12.00
Tarte Tatin	13.00
Äs bitzeli Nüt, die kleine Überraschung	7.00

Traueraulass

Heisse Hamme mit Kartoffelsalat und Blattsalate in der Schüssel serviert	24.50
Blätterteigpastetchen mit Fleischfüllung, Erbsen und Karotten	18.00
Fleisch- und Käseplättchen mit Gschwellti und Salat	24.50
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	20.00
Schweinerahmschnitzel mit Nudeln	24.50
Kaffee/Tee und Cake	6.00



Unsere Räumlichkeiten

Raum Linde bis 14 Personen
 Raum Eiche bis zu 19 Personen

Raummiete

Raum Linde	pro Tag	120.00	halber Tag	70.00
Raum Eiche	pro Tag	150.00	halber Tag	90.00

(halber Tag bis zu 4 Stunden)

Die Preise sind inklusive TV mit integriertem Videokonferenzsystem und ClickShare, WLAN.

Die Raummiete entfällt, wenn die Verpflegung von uns erfolgt und der Betrag die anfallenden Mietkosten überschreitet.

Zusatzleistungen

Mineral mit und ohne	8.50
Orangensaft 20 cl	4.50
Kaffeesevice	4.40
Gipfeli	2.00
Belegte Brötli	5.00
Früchtekorb	2.50

Seminarpauschale

85.00

Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchte

Mittagessen: 3-Gang Menü mit Auswahl aus unserem Tagesmenü, inklusive hausgemachtem Eistee

Kaffeepause Nachmittag: Kaffee/Tee, Orangensaft, Gebäck, Früchte, Smoothi

Ganztags im Raum: Wasser mit und ohne Kohlensäure sowie frische Früchte

Unser Restaurant bietet wie folgt Platz:

Ahorn-Restaurant & Café (8 bis 11 Uhr)	bis 70 Personen
Ahorn-Restaurant & Café (11 bis 14 Uhr)	bis 30 Personen (nach Absprache)
Ahorn-Restaurant & Café (ab 14 Uhr)	bis 70 Personen

Raummiete auf Anfrage

Folgende Technik ist im Restaurant vorhanden und kann genutzt werden:
 Leinwand, Beamer, TV, Mikrophon, Musikanlage



Wissenswertes

Änderungen

Wir bitten Sie, eine Änderung der Teilnehmeranzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 24 Stunden vor ihrem Anlass bekannt zu geben. brauchen wir die genaue Personen-zahl. Danach verrechnen wir die das Essen für die bestellte Personenzahl. Für zusätzliche Personen werden wir unser Möglichstes tun. Eine Reduktion von maximal 20% der ursprünglich gebuchten Personenanzahl ist möglich.

Annulationen

Bei Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir ihnen für die Deckung der Unkosten eine Rechnung wie folgt stellen:

bis 2 Wochen vorher 20%

bis 1 Woche vorher 50%

0 – 3 Tage vorher 100% des Arrangements

Bestätigung

Wir senden ihnen nach der Reservation des Datums und der Detailbesprechung jeweils eine schriftliche Bestätigung zu ihrer Kontrolle, dass wir ihre Wünsche auch wirklich vollständig erfasst haben. Wir bitten Sie, die unterschriebene Bestätigungskopie als Zeichen ihres Einverständnisses an uns zurückzusenden. Erst dann ist ihr Anlass definitiv vermerkt.

Dekoration

Wir gehen gerne auf ihre Dekorationswünsche ein. Wir verrechnen diese mit dem tatsächlichen Aufwand. Eine einfache Menükarte sowie Teelichter sind im Menüpreis inkludiert.

Detailabsprache

Mindestens bis 1 Woche vor ihrem Anlass. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung.

Herkunftsbezeichnung

Die Deklaration von unserem Fleisch/Fisch finden Sie auf unserer Speisekarte. Wenn nichts anders erwähnt, ist das Herkunftsland Schweiz.

Mitternachtszuschlag

Für Anlässe die länger als Mitternacht dauern, verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

Nachservice

Gerne offerieren wir zu allen Speisen einen individuellen Nachservice. Dies bedeutet für Sie, dass Sie zwischen Fleisch/Fisch und Beilagen oder Komplettem Nachservice auswählen können sowie die Möglichkeit haben, nur für eine bestimmte Anzahl Gäste einen Nachservice zu wünschen.

Nur Fleisch/Fisch CHF 5.00 pro Person

Gemüse und Beilage CHF 3.50 pro Person

Von allem CHF 8.00 pro Person

Preise

Wenn nicht anders angegeben, versteht sich der Preis pro Person und in CHF inkl. Aktueller Mehrwertsteuer.

Provisorische Reservation

Provisorische Reservationen werden bei Gebrauch, nach Rücksprache mit ihnen, freigegeben.

Torten

Gerne geben wir ihnen die Kontakt-Daten vom Haus-Beck. Für Torten und Kuchen, welche Sie selber mitbringen, verrechnen wir CHF 3.00 pro Person für das Gedeck, Reinigung und Service.

Zahlungsart

Für ihren Anlass stellen wir ihnen gerne eine Rechnung zu, die Sie bitte nach Erhalt innert 10 Tage begleichen möchten. Nach 30ig Tagen erlauben wir uns einen Verzugszins von 5% zu verrechnen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir für den Service, Glasreinigung und fachgerechte Entsorgung 25.00 pro Flasche





Senevita Ahornpark

Ahornpark 1, 3315 Bätterkinden, Telefon 032 666 21 00, ahornpark@senevita.ch, www.ahornpark.senevita.ch