

senevita
Am Maiegrüen

A photograph of a dining table set for a meal. In the foreground, two wine glasses stand on a dark brown placemat. To their right, a silver fork and knife are laid out. A white napkin is folded into a decorative shape and placed in a small white bowl. The background shows a blurred view of a restaurant interior with a window and a potted plant.

Bankettkarte.

Herzlich willkommen in der Senevita Am Maiegrünen.

Liebe Gäste

Ob Sie zum Apéro oder zu einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für eine gelungene Veranstaltung. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen. Mit fachkundiger Planung und Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Erlebnis. Wir freuen uns darauf!

Unsere Räume bieten wie folgt Platz:

Senevita Am Maiegrünen Restaurant & Café (8 bis 19 Uhr):
bis 50 Personen (nach Absprache)

Senevita Am Maiegrünen Restaurant & Café (ab 19 Uhr):
bis 100 Personen

Senevita Am Maiegrünen Terrasse:
bis 60 Personen (nach Absprache)

Für Seminare bieten sich folgende Räumlichkeiten an:

Sitzungszimmer:
bis 12 Personen

Mehrzweckraum:
bis 20 Personen

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

Ihr Team der Senevita Am Maiegrünen



Apéro.

Ein Glas zum Start (ab 8 Personen / pro Person)
Trockener Schweizer Weisswein (2 dl) oder Orangensaft,
Mineralwasser und Knabbergebäck 10.50

Maiegrün-Aperitif (ab 8 Personen / pro Person)
Schweizer Weisswein (2 dl) oder Orangensaft, Mineralwasser, Hobelkäse,
regionale Fleischspezialitäten, Brot und Essiggemüse 20.50

Oder wählen Sie die Getränke nach eigenen Wünschen:
Fruchtsaft pro Liter 8.00
Mineral mit und ohne Kohlensäure pro Liter 6.50

Für eine Weinempfehlung wenden Sie sich an uns.

Häppchen kalt pro Person

Nüssli und Chips	3.00
Hausgemachtes Birchermüesli	4.50
Häppchenweise Vitamine, saisonal geschnittene Früchte	3.50
Mini-Sandwiches (Salami, Schinken, Käse, etc.)	3.50
Canapé (Sellerie, Thon, Schinken, Käse, etc.)	6.00
Rauchlachs Tatar auf Brioche	8.50
Meter-Zopf-Sandwich (Salami, Schinken, Käse etc.)	58.00
mit Pouletcurry und Thon	+ 2.00
mit Roastbeef, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Crevetten	+ 4.00
Dip-Gemüse	3.50
Diverse Salate im Weck-Glas	3.50
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

Brunchen in der Senevita Am Maiegrün.

Gerne bereiten wir für Ihren speziellen Anlass auch einen Brunch vor.
Geniessen sie unsere feinen Frühstücksklassiker und themenbezogenen
Köstlichkeiten zum Schlemmen und Verweilen.
Ob süss oder salzig, bei uns kommen alle auf ihre Kosten.

Brunch ab 20 Personen pro Person 36.00

Buffet kalt
Kaffee, Tee, Orangensaft und Hänglinger Wasser à discretion
Zopf, verschiedene Brote und Gipfeli vom Bäcker
Butter, Margarine, Konfitüren und Honig
Käse, Aufschnitt, Trockenfleisch
Joghurt, Birchermüesli, Trockenmüesli, Cornflakes
Früchteplatte und Antipasti-Grillgemüse

Buffet warm
Rösti, Speck, Cipollata, diverse Eierspeisen

Dessert-Buffer
Meringues, Glace, Crème, Cake, Tagesdessert und Rahm

Auf Bestellung

Rauchlachs und geräucherte Forellenfilets	4.00
Pancakes mit Ahornsirup	2.00
Prosecco und Schaumwein	nach Aufwand

Kaffee, Tee und Säfte servieren wir Ihnen à discretion.

Kinder bis drei Jahre brunchen bei uns kostenlos,
ab vier Jahren pro Lebensjahr 1.90

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Menü und Buffet. (zum Zusammenstellen ab 20 Personen)

Vorspeisen kalt

Steinpilzterrine auf Randen-Carpaccio mit Kresse und Salatbouquet	12.50
Gemüseterrine auf Belugalinsensalat und Fenchel-Senfsauce	12.50
Rindstatar klassisch (70 g) mit Brioche und Butter	16.50
Graved Lachs auf Linsensalat mit Apfel und Meerrettich	15.00
Avocado-Tomatensalat mit gebratener Riesencrevette	15.00
Hauspastete mit Cumberlandsaucce und Selleriesalat	12.50
Rauchfischsteller (Lachs, Forelle, Makrele) mit Meerrettich	14.50
Bunte Blattsalate mit Salatsauce nach Wunsch	7.50
Bunte Saisonsalate und Gemüsesalate	9.50

Vorspeisen warm

Gebratene Zanderstreifen mit Artischocken	16.50
Ravioli gefüllt an saisonaler Sauce	14.50
Fischknusperli mit Tartarsauce und Kartoffel-Gurkensalat	14.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce und Asiasalat	12.50

Suppen kalt

Gazpacho	8.50
Melonen-Kaltschale mit Portwein	8.50
Okroschka	9.50

Suppen warm

Kraftbrühe mit Einlage	5.50
Solothurner Weissweinsuppe	9.50
Topinambur-Rahmsuppe mit Kaffeehaube	9.50
Saison-Süppchen	6.50

Hauptgerichte Fisch

Gebrautes Forellenfilet mit Nussbutter auf Ratatouille	36.00
Pochierte Felchenfilets mit Weissweinschaum und Blattspinat	32.50
Gebrautes Zanderfilet auf mariniertem Babyspinat und Erbsenschaum	36.00

Hauptgerichte vegi

Red Thai Curry mit Gemüse und geräuchertem Tofu	26.50
Zucchetti-Piccata mit Tomatencoulis	26.00
Gemüsestrudel mit Kräuterschaum	24.00

Hauptgerichte Fleisch

Suure Mocke	28.00
Emmentaler Lammvoressen	28.00
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce béarnaise	42.50
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Morchelsauce	46.50
Schweinsfiletmedaillon mit Pistazien-Kräuter-Crumble	32.00
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce	22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce	26.00

Zu jeder Hauptspeise servieren wir Saisongemüse und Beilagen nach Wahl.





Süsse Verführung.

Grand Marnier Parfait	13.00
Bratapfelparfait mit Lebkuchengewürz auf Rumfrüchtespiegel	14.00
Weisses Schokoladenmousse, exotische Früchte mit Korianderstaub	12.00
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Tiramisu	8.50
Kleiner Coupe Dänemark	9.00
Diverse Torten	5.00
Gebrannte Crème	7.50

Tägliches Angebot.

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

von 08.00 bis 10.00 Uhr

Diverse Brote vom Bäcker, Konfi, Fleisch- und Käseplatte, Joghurt und Orangensaft

11.00

Wir kreieren jeden Mittag köstliche Menüs

Geniessen Sie bei uns von Montag bis Sonntag unser 3-Gang-Menü bestehend aus Suppe, Salat und Hauptgang

Tagesmenü, vegetarisch oder Wochenhit gemäss Menüplan

20.00

Schweinschnitzel mit Pommes frites

16.00

Tagesdessert

3.50

Wochenhit-Dessert inkl. Kaffee

6.50

Diverse Torten

5.00

Unsere Räumlichkeiten.

Für Seminare bieten sich folgende Räumlichkeiten an:

Sitzungszimmer: bis 10 Personen
Mehrzweckraum: bis 20 Personen

Raummiete

Sitzungszimmer	pro Tag 120.00	halber Tag 60.00
Mehrzweckraum	pro Tag 150.00	halber Tag 90.00 (halber Tag bis zu 4 Stunden)

Die Preise enthalten TV mit integriertem Videokonferenzsystem, ClickShare und WLAN.
Die Raummiete entfällt, wenn die Verpflegung die anfallenden Mietkosten überschreitet.

Zusatzleistungen pro Person

Mineral mit und ohne Kohlensäure	6.50
Orangensaft	4.50
Kaffee (serviert)	4.50
Gipfeli	1.60
Belegte Brötli	6.00
Früchtekorb	2.50

Seminarpauschale 85.00 pro Person

Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchte
Mittagessen: 3-Gang-Menü mit Auswahl aus unserem Tagesmenü,
inklusive hausgemachtem Eistee
Kaffeepause Nachmittag: Kaffee/Tee, Orangensaft, Herzhaftes und Süsses, Smoothie
Ganztags im Raum: Wasser mit und ohne Kohlensäure sowie frische Früchte

Unser Restaurant bietet wie folgt Platz:

Senevita Am Maiegrünen Restaurant & Café (8 bis 19 Uhr):
bis 50 Personen (nach Absprache)

Senevita Am Maiegrünen Restaurant & Café (ab 19 Uhr):
bis 100 Personen

Senevita Am Maiegrünen Terrasse:
bis 60 Personen (nach Absprache)

Raummiete auf Anfrage

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



Wissenswertes.

Änderungen

Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmeranzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 72 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Danach verrechnen wir 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.

Annullationen

Bei Annullationen eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir 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

Nach Reservation des Datums und der Detailbesprechung schicken wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung zu Ihrer Kontrolle. Wir bitten Sie, uns die unterschriebene Bestätigungskopie als Zeichen Ihres Einverständnisses zurückzusenden. Erst dann ist Ihr Anlass definitiv gebucht.

Dekoration

Wir gehen gerne auf Ihre Dekorationswünsche ein. Diese verrechnen wir mit dem tatsächlichen Aufwand. Eine einfache Menükarte ist im Menüpreis inbegriffen.

Detailabsprache

Bis spätestens eine Woche vor dem Anlass besprechen wir die Details. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung.

Zapfengeld

Wenn Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir pro Flasche CHF 10.00 für Gläser und Bedienung.

Mitternachtszuschlag

Für Anlässe, die länger als bis Mitternacht dauern, verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 100.00.

Herkunftsbezeichnung und Allergene

Über detaillierte Herkunftsbezeichnungen oder allfällige Allergene in unseren Gerichten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Nachservice

Gerne offerieren wir zu allen Speisen einen individuellen Nachservice. Das bedeutet, dass Sie zwischen Fleisch/Fisch und Beilagen oder einem kompletten Nachservice wählen können.

Nur Fleisch/Fisch: CHF 4.00 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 in CHF inkl. aktueller Mehrwertsteuer.

Torten

Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten vom Haus-Beck der Senevita Am Maiegrünen. Für Torten und Kuchen, die Sie selber mitbringen, verrechnen wir CHF 3.00 pro Person für Gedeck, Reinigung und Service.

Zapfengeld

Für Wein oder sonstige Getränke die Sie selber mitbringen, verrechnen wir CHF 10.00 pro Flasche für Service, Gläser und Reinigung.



Senevita Am Maiegrün

Geissmann-Ackermannstrasse 12 | 5607 Hägglingen

Telefon 056 616 74 74 | ammaiegruen@senevita.ch

www.ammaiegruen.senevita.ch