

senevita
Hubpünt



Bankettkarte.

Restaurant
Hubpünt

Liebe Gäste.

Sie möchten ein Familienfest feiern oder planen einen geschäftlichen Anlass?
Die Senevita Hubpünt organisiert für Sie einen gelungenen Anlass in einer herzlichen und familiären Atmosphäre.

Für private Feiern am Abend ab zehn Personen stellen wir Ihnen unser Restaurant und unsere Terrasse auf Vorreservation zur Verfügung.

- Restaurant 60 Plätze
- Terrasse 60 Plätze

Für Seminare oder Konferenzen stellen wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten zur Verfügung:

- Sitzungszimmer (maximal 10 Personen)
Ausstattung: Flipchart und Beamer
- Saal (maximal 15 Personen / Konzertbestuhlung 25 Personen)
Ausstattung: keine

Pauschalter Mietpreis pro Raum, sofern keine Konsumation erfolgt. Ansonsten ist die Raummiete kostenlos:

Ganzer Tag CHF 150.00 / halber Tag CHF 80.00

Das Essen ist in der Raummiete nicht inbegriffen, die Menüs werden separat verrechnet.

«Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks»

Gerne verwöhnen wir Sie bei Ihrem Anlass mit allerlei Köstlichkeiten. Unser Küchenteam legt viel Wert auf eine saisonale, regionale, ausgewogene und moderne Küche. Dafür verwenden wir marktfrische und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Das Service-Team bedient Sie zuvorkommend, kompetent und herzlich. Wir setzen alles daran, dass Ihr Anlass zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchgeführt wird und Sie ihn vollumfänglich geniessen können.

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Einblick in die kulinarische Vielfalt unseres Betriebs. Selbstverständlich erfüllen wir auch individuelle Wünsche. Bei Fragen zögern Sie nicht, wir sind gerne für Sie da.

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast willkommen zu heissen und Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Herzliche Grüsse

Senevita Hubpünt
Tel. 062 521 04 04

Apéro.

Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
Chäschüechli	pro Stück	3.00
Gemüse-Dip	pro Person	9.00
Crevetten-Cocktail	pro Stück	4.00
Melonen-Rohschinken	pro Stück	3.70
Käse-Terrine	pro Stück	3.70
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	3.20
Mini-Hamburger	pro Stück	4.00
Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	3.20
Rauchlachsrollchen mit Frischkäse	pro Stück	4.00
Verschiedene Canapés	pro Stück	3.00 / 4.00
Mini Hot Dog American Style	pro Stück	3.70
Bruschetta	pro Stück	3.20
Kalte Platte mit verschiedenen Aufschnitten, Geräuchertes, Trockenfleisch und Käse	pro Person	20.00

Suppen.

Karotten-Ingwer-Suppe	10.00
Weisswein-Cremesuppe	11.50
Bündner Gerstensuppe	12.50
Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädli	10.00
Kokosnusssuppe mit Crevetten-Spiessli	12.50

Vorspeisen und Zwischengänge.

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	13.50
Rindstatar klassisch garniert, serviert mit Toast und Butter	20.50
Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplitter	20.50
Lauwarmer Tomme-Käse an Rosmarin-Honig-Butter und ein Salatbouquet	14.50
Thunfischtatar an Red Curry-Kokosmilchsud	21.00
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum, serviert mit Toast und Butter	21.50
Rauchlachstatar auf Gurken-Carpaccio, serviert mit Toast und Butter	21.50
Hausgemachte Brasato-Ravioli	25.00
Burrata auf Tomaten-Carpaccio	
18 Monate gereifter Grand Cru Rohschinken, verfeinert mit Olivenöl	20.50

Hauptgänge.

Schweinsrahmschnitzel, Nudeln und Gemüsebouquet	26.50
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, Butterrösti und Speckbohnen	45.00
Surf and Turf vom Rindsfilet und Hummerschwanz (USA), Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	70.00
Hausgemachte Brasato-Ravioli	32.50
Suure Mocke, hausgemachter Kartoffelstock und Mischgemüse	27.50
Aargauer Braten an Rotweinjus, hausgemachter Kartoffelstock und Gemüsebouquet	26.50
Rosa gebratenes Lammierstück (GB) an Knoblauchjus, Polentaschnitte und Ratatouille	41.00
Gemischter Braten Teller mit Rind und Kalb an Rosmarinjus, hausgemachter Kartoffelstock und Mischgemüse	29.50
Hausgemachter Kalbshackbraten an Champignonrahmsauce, hausgemachter Kartoffelstock und Gemüsebouquet	28.50



Dessert.

Dessert Hubpünt	16.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	13.50
Toblerone-Mousse	11.00
Panna cotta von der Tonkabohne	10.00
Fruchtsalat mit Fruchtsorbet	11.00
Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot	16.50

Je nach Jahreszeit lassen sich auch saisonale Gerichte individuell zusammenstellen.

Sollte Ihr Wunschgericht nicht aufgelistet sein, teilen Sie uns dies mit.
Wir sind bestrebt, Ihre Wünsche zu berücksichtigen.

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

Die Preise sind ohne Gewähr, da Fleisch- und Fischpreise schwanken können.
Danke für Ihr Verständnis.



Getränke.

Mineral

Coca-Cola	3.3dl	4.70
Coca-Cola Zero	3.3dl	4.70
Henniez still	3.3dl	4.50
Henniez still	1.0l	9.50
Henniez pricklend	3.3dl	4.50
Henniez pricklend	1.0l	9.50
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	4.70
Rivella blau	3.3dl	4.70
Rivella rot	3.3dl	4.70
Schweppes Bitter Lemon	2.0dl	4.80
Schweppes Indian Tonic	2.0dl	4.80

Aperitif

San Bitter *	1.0cl		4.20
Aperol Spritz	2.0dl	12%Vol.	9.50
Appenzeller Alpenbitter	4.0cl	29%Vol.	6.50
Gespritzter Weisswein	2.0dl	12%Vol.	7.50
Hugo	2.0dl	12%Vol.	9.50
Martini Bianco *	4.0cl	15%Vol.	6.80
Cynar *	4.0cl	15%Vol.	6.80
Campari *	4.0cl	23%Vol.	6.80
mit Zusatz *			2.00

Warme Getränke

Kaffee Crème	4.20
Schale hell/dunkel	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.40
Cappuccino	4.80
Latte Macchiato	5.60
Kaffee Luz	6.20
Schokolade/Ovomaltine	4.50
Punch Apfel/Orange	4.20
Tee	4.20

Bier

Herrgöttli	2.5dl	4.20
Stange	3.0dl	4.80
Kübel	5.0dl	5.50
Bier Feldschlösschen Original	3.3dl	4.80
Bier Feldschlösschen alkoholfrei	3.3dl	4.40
Most Ramseier ohne Alkohol	4.9dl	5.40

Spirituosen

Grappa Di Chardonnay	2.0cl	40.0%Vol.	8.00
La Grappa Di Barolo	2.0cl	42.0%Vol.	9.00
Vielle Prune	2.0cl	41.0%Vol.	8.00
Rémy Martin	2.0cl	40.0%Vol.	8.50
Kirsch	2.0cl	37.5%Vol.	7.00
Williamine morand	2.0cl	43.0%Vol.	7.00



Offene Weine.

Weisswein

Riesling/Silvaner	10cl	5.00
Chardonnay	10cl	6.50

Rosé

Blauburgunder	10cl	5.00
---------------	------	------

Rotwein

Pinot noir	10cl	5.50
Garanoir	10cl	6.50

Schaumwein

Weingut Lindenmann, Rihosecco demi sec AOC, Aargau	10cl	7.50
Prosecco, Seerose AOC, Aargau	10cl	8.50

Flaschenweine.

Weissweine

Schweiz	10cl	50cl	75cl
Riesling x Sylvaner AOC 2022 Weingut Lindenmann 🍷 Riesling x Sylvaner Frischer, blumig-süffiger Weisswein mit angenehmem Muskataroma, passt hervorragend als Apéro zu Fisch und hellem Fleisch.	5.00	23.00	32.00
Blanc de Noir AOC Aargau 2022 Weingut Lindenmann Weisswein gekeltert aus Pinot Noir-Trauben. Herrliches fruchtiges Bouquet, erinnert an Pfirsich- und Himbeeraromen. Viel Gehalt und eine moderate Säure runden diesen edlen Weisswein ab.	6.50	30.00	45.00
Chardonnay AOC 2022 Weingut Lindenmann 🍷 Chardonnay Hat eine Nase nach reifem Obst, aber auch ananasfrische Komponenten sind zu finden. Sehr voll und lang im Abgang.	6.50	30.00	45.00

Roséweine

Schweiz	10cl	50cl	
Blauburgunder Rosé AOC Aargau 2022 Weingut Lindenmann	5.00	22.00	
Frischer, fruchtiger Rosé aus Blauburgunder Trauben, eine willkommene Abwechslung für Jung und Alt. Typischer Sommerwein, beliebt als Apéro, passt zu allen Gerichten.			

Rotweine

Schweiz	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir AOC 2022 Weingut Lindenmann	5.50	24.00	36.00
🍷 Pinot Noir Ein vollmundiger samtiger Rotwein mit feinen Gerbstoffen, passt sowohl zu gut bürgerlichen Gerichten aus der Region als auch zur fernöstlichen Küche.			
Garanoir AOC 2022 Weingut Lindenmann	6.50	30.00	45.00
🍷 Garanoir Ein würziger dunkler Rotwein, erinnert an Pfeffer oder an Kirsche, ideal zu Wild.			

Schwaumweine

Schweiz	10cl	37.5cl	75cl
Seerose AOC Aargau NV Weingut Lindenmann	8.50	35.00	60.00
	10cl		75cl
Rihosecco demi sec AOC Aargau NV Weingut Lindenmann	7.50		46.50
Ein Schaumwein aus Riesling & Holunderblütenextrakt.			



Nützliche Hinweise.

Um Ihnen die Organisation zu erleichtern, finden Sie nachstehend einige nützliche Hinweise.
So wird Ihr Anlass zum Erfolg!

Hinweise von A-Z

Ansprachen

Es ist uns ein grosses Anliegen, Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses garantieren zu können. Deshalb bitten wir Sie, geplante Ansprachen oder Darbietungen mit uns abzustimmen.

Besichtigung

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne stellen wir Ihnen unsere Lokalitäten und unser Angebot näher vor. Bitte vereinbaren Sie einen Termin, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Bestätigung

Ihre Reservation wird schriftlich bestätigt. Bitte kontrollieren Sie diese genau und teilen Sie uns allfällige Änderungen oder weitere Wünsche mit. Wir bitten Sie, uns zwei Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl mitzuteilen.

Lebensmitteldeklaration

Unser Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

- Rind, Geflügel, Schwein, Kalb: Schweiz
- Lamm: Neuseeland
- Wild: EU

Fleisch aus dem Ausland kann unter Einsatz von Antibiotika und/oder Leistungsförderern produziert sein. Die Herkunft des Fisches ist auf dem Menü ersichtlich.

Unser Brot und unsere Backwaren stammen aus der Schweiz.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Lebensmittelunverträglichkeiten

Bitte teilen Sie uns Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste vorgängig mit. Bei den meisten Speisen können wir allergenfreie Alternativen anbieten.

Menüwahl

Mit unseren Menüvorschlägen wollen wir Sie kulinarisch verwöhnen. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Rechnung

Ihre Rechnung können sie bar oder mit Karte (Mastercard, Visa, Postcard und EC direct) bezahlen. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein.

Reservation / Rückerstattung

Reservations sind verbindlich. Bei der Annullation eines definitiv von uns bestätigten Anlasses müssen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag in Rechnung stellen. Eine Rückerstattung infolge Krankheit oder Unfall ist nur gegen Vorlage eines datierten Arztzeugnisses innerhalb von 5 Tagen möglich. Wesentliche Änderungen oder Absagen von Anlässen, Sitzungen oder Konferenzen müssen möglichst frühzeitig schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, ist folgende Annullierungspauschale geschuldet:

Absage 0 bis 2 Tage vor dem Anlass: 100%
Absage bis 2 Tage vor dem Anlass: kostenlos

Tischdekoration

Auf Wunsch bestellen wir für Sie eine Tischdekoration nach Ihrem Geschmack und Budget. Diese wird Ihnen in Rechnung gestellt.

Veranstaltungsdauer

Falls Ihre Veranstaltung abends stattfindet, bitten wir Sie, beim Verlassen des Gebäudes an die Nachtruhe unserer Bewohnenden und Nachbarn zu denken. In unseren Lokalitäten sind Anlässe bis 23.30 Uhr möglich.

Zapfengeld

Steht Ihr Wunschwein nicht auf der Weinkarte, dann lassen Sie es uns wissen. Nach Möglichkeit können wir ihn für Sie bestellen. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selbst mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 20.00.



Senevita Hubpünt

Generationenweg 2 | 5707 Seengen

Telefon 062 521 04 04 | hubpuent@senevita.ch

www.hubpuent.senevita.ch