



Essen | Trinken | Feste feiern

Alterszentrum Wengistein

Lieber Gast

Wir freuen uns über Ihr Interesse, bei uns im Alterszentrum Wengistein einen Anlass durchzuführen und präsentieren Ihnen gerne unsere Menüvorschläge.

Einige Tipps und Hinweise zur Planung Ihres Anlasses bei uns im Restaurant

In Ihrem eigenen Interesse bitten wir Sie

- Die Bekanntgabe des Anlasses 2 Wochen zum Voraus
- Die Bekanntgabe des Angebotes 1 Woche zum Voraus
- Die Bekanntgabe der genauen Personenanzahl zu melden 2 Tage zum Voraus

Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass wir die gemeldete Personenanzahl in Rechnung stellen. Nicht bezogene Angebote müssen wir zu 100% verrechnen. Die genaue Gästeanzahl erleichtert uns die Vorbereitungsarbeiten und garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.

Angebote

Wenn nicht speziell vermerkt, sind alle Angebote ab 10 Personen erhältlich.

Menüwahl

Unsere Menüvorschläge sind abwechslungsreich und sollen Ihnen vor allem eine gewisse Richtlinie aufzeigen. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Getränke

Unser Weinangebot ist unserer Angebotskarte zu entnehmen. Sollte Ihnen keiner dieser Weine zusagen, besorgen wir Ihnen bei frühzeitiger Reservierung auch Weine besonderer Provinzen.

Darbietungen

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Bankettservice bieten können, sind wir auf die genauen Informationen der Zeiten und die Dauer der geplanten Darbietungen angewiesen.

Blumen / Dekorationen / Tischgedeck

Es bestehen verschiedene Möglichkeiten die Tische zu schmücken; gerne besorgen wir Ihnen die gewünschten Arrangements, gegen Verrechnung.

Eine einfache, passende, saisonale Tischdekoration wird vom Hause immer für Sie zur Verfügung gestellt; gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Das Tischgedeck umfasst ein Set und eine schöne Dunillin/Zellstoff Serviette nach Ihrem Farbenwunsch.

Gerne decken wir für Sie weisse Stofftischtücher und –Servietten auf.
Kosten: Fr. 5.00 pro Tisch (vier Personen)

Verlängerung

Die Polizeistunde ist am Samstag um 00.30 Uhr und von Sonntag bis Freitag um 23.30 Uhr.
Auf Wunsch beantragen wir für Sie eine Verlängerung. Die Kosten müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Raum / Technische Hilfsmittel

½ Tages-Kurse / Abendkurse Seminare Fr. 100.00 / Raum

Tages-Kurse Seminare Fr. 150.00 / Raum

Technische Hilfsmittel wie Flip Chart, Video, Hellraumprojektor usw. sind im Raumpreis inklusive.

Zapfengeld

Bei mitgebrachtem Wein, wird ein Zapfengeld von Fr. 5.00 pro Person in Rechnung gestellt.

Zahlungsmittel

Bar oder per Karte: Maestro, Visa, Mastercard

Gerne empfangen wir Sie vor Ort zu einer Besprechung Ihres Anlasses. Bitte vereinbaren Sie vorgängig einen Termin mit Frau Karin Fleischmann, Leitung Restaurant oder Frau Luana Bürgi, Stv. Leitung Restaurant, Tel. 032 624 51 41.

Preise inkl. MwSt., gültig ab 1. Februar 2016

Kaffeepause

Seminare

Kaffeepause 8.00
Mineralwasser, Kaffee, diverse Teesorten
Orangensaft, Gipfeli (1 Stk. pro Person)

Kaffeepause mit Früchteplatte 10.00
Mineralwasser, Kaffee, diverse Teesorten
Orangensaft, Gipfeli (1 Stk. pro Person)

Zvieri-Pause

Mineralwasser, Kaffee, diverse Teesorten 10.00
Orangensaft
Cake

Apéro-Vorschläge

Crostini		1.80
Tomaten, Thon, Käsemousse		
Mini-Sandwiches (Brötchen gemischt)		
Lachs		3.50
Thon, Käse, Eier, Salami, Schinken, Spargeln		2.70
Belegte Brötchen (Toastbrot)		
Lachs		4.50/2.40
Thon, Käse, Eier, Salami, Schinken, Spargeln		4.00/2.20
Pommes-Chips, Salznüssli, Salzstangen	Port.	2.00
Pommes-Chips, Salznüssli, Blätterteiggebäck	Port.	4.00
Gemüsedip mit drei verschiedenen Saucen	100g/ Person	4.50
Schinkengipfeli	70g/ Stk.	2.00
Mini-Schinkengipfeli	32g/ Stk.	1.30
Chäschüechli	80g/ Stk.	2.00
Mini-Chäschüechli	16g/ Stk.	0.80
Blätterteiggebäck	50g	4.00
Mini-Frühlingsrolle vegetarisch mit süss-saurer Sauce	20g/ Stk.	0.80
Italienischer Apéro klein	pro Person	9.50
Oliven		
Parmesan gebrochen		
Tomatencrostini		

Apéroplatten

Käseplatte mit Früchten ausgarniert	80g/ Person	8.00
Bündnerplatte	80g/ Person	12.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Hobelkäse		
Fleischplatte	80g/ Person	8.00
Aufschnitt gemischt, Schinken, Salami, Rohessspeck		

Fleisch ohne Deklaration stammt aus Schweizer Produktion
Gewichtangabe im Rohzustand

Fleisch- und Käseplatte Aufschnitt gemischt, Schinken, Salami, Rohessspeck	40g/40g/Person	8.00
Zvieriplatte Aufschnitt gemischt, Schinken, Salami, Rohessspeck und Käse	160g/Person	15.50

Kalte Vorspeisen

Schwedenteller mit Meerrettichschaum, Toast, Butter (Rauchlachs, Forelle, Makrele und Crevetten Cocktail im Glas)		16.50
Bündnerteller, Brötchen und Butter (70g) (Bündner Rohschinken, -Salsiz, -Trockenfleisch und Bergkäse)		14.00
Melone mit Rohschinken (60g, saisonal)		12.00

Warme Vorspeisen

Weisse Spargeln mit Hollandaise Sauce (saisonal)		14.50
Gemüseragout mit Morcheln auf Blätterteigkissen (vegetarisch)		12.50

Salate

Kleiner grüner Salat		4.50
Kleiner assortierter Salat		8.00
Nüsslersalat (saisonal) *		8.00
Nüsslersalat mit Ei (saisonal) *		9.50
Tomaten-Mozzarella Salat *		8.00
Salatbuffet acht Sorten (mittlerer Teller) *		11.00

* Als Menübestandteil, ansonsten gelten à la carte Preise

Hausgemachte französische oder italienische Salatsauce

Suppen

Bouillon nature	3.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	4.00
Kraftbrühe mit Sherry	5.00
Tomatensuppe mit Basilikum	5.00
Solothurner Wysüpli	7.00
Cremesuppe der Jahreszeit (Spargel oder Kürbis)	7.00
Tagessuppe	4.00

Serviert in kleinen Tassen

Tellergerichte

Fitnesssteller (180g), Assortierte Salate

Kalbfleisch	27.00
Poulet	22.00
Schwein	22.00

Heisser Beinschinken (250g)

Mit Kartoffelsalat	23.00
Mit Gratin	25.00

Suure Mocke

Gemüse garnitur	29.00
-----------------	-------

Rahmschnitzel (150g), Gemüse garnitur

Kalbfleisch	29.00
Schweinsnierstück	25.00
Poulet	25.00

Schweinsfiletmedaillon (180g), Gemüse garnitur

mit Morchelsauce	31.00
mit Steinpilzsauce	29.00
mit Kräuterbutter	27.00

Fleisch ohne Deklaration stammt aus Schweizer Produktion
Gewichtangabe im Rohzustand

Englisch gebratenes Roastbeef , Gemüse garnitur mit Bearnaisesauce	32.00
Kalbssteak (180g) , Gemüse garnitur mit Morchelsauce	39.00
mit Steinpilzsauce	35.00
mit Kräuterbutter	33.00
Braten (250g) , Gemüse garnitur	
Kalbs- / Schweinebraten	28.00
Schweinebraten	25.00
Kalbsbraten	30.00
Geschnetzeltes Zürcher Art (150g) , Gemüse garnitur	
Poulet	25.00
Schweinsnierstück	25.00
Kalbfleisch	30.00
Riz Casimir (150g) , Reisring mit Geschnetzeltem an Currysauce mit Früchten garniert	
Poulet	25.00
Schweinsnierstück	25.00
Kalbfleisch	30.00
Piccata Milanese (120g) , Tomatensauce, Gemüse garnitur	
Poulet	25.00
Schweinefleisch Nierenstück	25.00
Kalbfleisch	31.00
Cordonbleu Wengistein , Gemüse garnitur	25.00
Lasagne alla Bolognese , Saisonsalat	20.00
Gemüse Lasagne , Saisonsalat	18.00

Als Beilage erhalten Sie: Reis, Butternüdeli, Rösti, Kroketten, Kartoffelstock, Pommes frites

Käsefondue **24.00/ Person**

Kalte Teller

Wengistein Teller (160g) Aufschnitt, Pastete, Käse, Salami, Schinken und Bündnerfleisch garniert Karotten- oder Kartoffelsalat mit Brötli und Butter	24.00
Käseteller (160g) Käse assortiert, mit Früchten garniert Brötli und Butter	24.00

Wengistein Menü

Solothurner Wysüpli

Assortierter Salat

Schweinsfilet im Teig
Marsalasaucce
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

Solothurner Kuchen

48.00

Beilagen

Butternudeln, Reis Creolische Art, Kroketten, Herzogin Kartoffeln



Fleisch ohne Deklaration stammt aus Schweizer Produktion
Gewichtangabe im Rohzustand

Fondue Bouilli a Boeuf

47.00 / Person

Gemütliches Tischfondue mit Bouillon und gekochten Rindfleischwürfeli, viererlei Saucen:
Tartare/Cocktail/Meerrettich/Knoblauch,
Früchte- und Essiggemüsebeilagen

Dazu servieren wir Ihnen Reis, Pommes frites und einen kleinen gemischten Salat.

Fleisch ohne Deklaration stammt aus Schweizer Produktion
Gewichtangabe im Rohzustand

Desserts

Portion

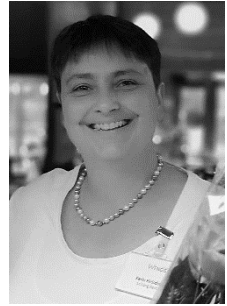
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Panna cotta mit Fruchtsauce	8.50
Zimtglace mit Rotweinzwetschgen	8.50
Gebrannte Crème mit gerösteten Mandelsplitter	8.50
Karamellköppli mit Rahm	7.50
Mousse au chocolat mit Früchtegarnitur	9.50
Meringue mit Rahm	8.50
Wähenstück 1/6 mit Rahm	4.00
Zitronencake	3.50
Rueblicake	3.50
Erdbeertörtli (saisonal)	3.90
Erdbeeren mit Rahm (saisonal)	7.50
Coupe Romanoff	9.00
Coupe Nesselrode	9.00
Marroni-Grappa Mousse	8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50
Eine Kugel Glacé mit Rahm	4.50
Diverse Glacé siehe sep. Glacékarte	
Solothurner Torte	7.00

Getränke

Leitungswasser Karaffe	½ Lt.	1.00	1 Lt	2.00
Mineral nature 1 lt.				8.00
Mineral süss lt.				9.00
Orangenjuss 1 lt.				11.00
Bier offen 33 cl				3.90
Chasselas 50 cl weiss, Weingut Familie Giauque, Ligerz				21.00
Chardonnay 50 cl weiss, Domaine de Soleure AOC				25.00
Wängistei Wy, Ripasso, 75 cl				36.00
Primitivo di Manduria, 75 cl				36.00
Mariposa Roja, 75 cl				32.00
Kronos, 75 cl, Weingut Familie Giauque, Ligerz				32.00
Pinot noir, Domaine de Soleure 50 cl				25.00
Kaffee / Tee				3.90
Prosecco 75 cl				38.00
Cognac 2 cl, 40 Vol.%				9.00
Grappa 2 cl, 40 Vol.%				9.00
Diverse Saison – Bowlen (mit und ohne Alkohol)				auf Anfrage

Verlangen Sie auch unsere detaillierte Weinkarte

Leitung Restaurant
Karin Fleischmann



Stv. Leitung Restaurant
Luana Bürgi



Leitung Küche
Rolf Flückiger



Stv. Leitung Küche
Nina Schweizer



Spendenkonto:
Regiobank Solothurn AG, 4502 Solothurn

CH23 0878 5018 0243 3717 9
Alterszentrum Wengistein
Postfach 156
4502 Solothurn