

Raumangebot
Catering
Apéro-/Bankettkarte



Pflegeheim Stadtpark Olten

Hagbergstrasse 33
4600 Olten

Tel. 062 206 78 78
Fax 062 206 78 80

info@stadtpark-olten.ch

www.stadtpark-olten.ch

Unser Dienstleistungsangebot 2020



Schön, dass Sie sich Zeit nehmen, unser Angebot zu prüfen.

In dieser Broschüre erhalten Sie Informationen über:

- > unsere Räumlichkeiten mit neuzeitlicher Infrastruktur
- > das Apéro- und Menüangebot für Ihren Anlass
- > unser Catering

Kontaktieren Sie uns, oder vereinbaren Sie mit uns einen Termin. Wir beraten Sie gerne, während unseren Bürozeiten (Montag bis Freitag 08.30 – 11.30 Uhr/13.30 – 15.30 Uhr).

Unser Angebot ist auch online verfügbar unter

www.stadtpark-olten.ch/index.php/catering.html

Unsere Räumlichkeiten

Die nachfolgend mit einer (²) gekennzeichneten Räume verfügen über einen Beamer (1920 x 1080 px / Full HD Standard), WLAN und einer modernen Audioanlage mit Gehörschleife. Die Räumlichkeiten im UG sind sehr hell und freundlich mit Sicht in den Stadtpark.

Pausen können je nach Personenzahl direkt im Raum, oder bei guter Witterung auf dem ebenerdigen Gartensitzplatz mit Sicht ins Grüne genossen werden.

Raum	Belegung Konferenz- bestuhlung	1/2 Tag/Abend* 08.00 – 12.00h 13.00 – 17.00h 18.00 – 22.00h	Ganzer Tag* 08.00 – 17.00h	Jede weitere angebrochene Stunde
²Mehrzweckraum UG gross	70 Personen	CHF 250.00	CHF 450.00	+ CHF 75.00
²Mehrzweckraum UG klein	40 Personen	CHF 200.00	CHF 350.00	+ CHF 50.00
²Mehrzweckraum EG*	20 Personen	CHF 100.00	CHF 150.00	+ CHF 25.00
Wintergarten	20 Personen	CHF 100.00	CHF 150.00	+ CHF 25.00

* Der Mehrzweckraum EG wird nur angeboten, wenn dadurch der Heimbetrieb nicht beeinträchtigt wird.

Im Mietpreis enthalten sind:

- Moderne Audioanlage mit Beamer/Laptop
- Eine standardmässige Raumeinrichtung (Bestuhlung)
- Flipchart
- Rückbau in die Grundeinrichtung
- Reinigung des besenreinen Raums

Zusätzliche Aufwände werden zum Stundenansatz von CHF 70.00/MA in Rechnung gestellt.

Um Ihre Präsentation sicher vortragen zu können, vereinbaren Sie mit uns während den Bürozeiten einen Termin für einen Probelauf. Bringen Sie Ihren eigenen Laptop mit. Sie haben auch die Möglichkeit, die Präsentation auf einem USB-Stick mitzunehmen. Wir stellen Ihnen einen Laptop kostenlos zur Verfügung.

Seminare

Seminare

Seminarpauschale ab 20 Personen zu CHF 60.00/Person

Kaffee à discrétion den ganzen Tag über, Gipfeli, Früchte, Gebäck, Mineralwasser während des Seminars, 4-Gang Mittagessen inkl. Mineralwasser und Kaffee, Raum inkl. Technik.

Gut zu wissen....

Alle Räumlichkeiten (sowie Lift) und Toiletten sind rollstuhlgängig.

Werden die Räumlichkeiten für Familienfeiern/Firmenessen/Gesellschaftsanlässe, oder als Bankettanlass gebucht, so gewähren wir auf die Raummiete 50% Reduktion.

Der Nutzer der Räumlichkeiten haftet für Schäden, die durch fahrlässigen bzw. unsachgemässen Umgang mit den gemieteten Einrichtungen und technischen Anlagen entstehen.

Allgemeine Reservations- und Zahlungsbedingungen

Für die Raummiete gelten die im Raumnutzungsvertrag aufgeführten Bedingungen.

Die definitive Teilnehmerzahl bei Apéros, Menüs, oder allgemeinen Verpflegungswünschen, benötigen wir jeweils spätestens drei Tage vor Anlassbeginn. Diese Anzahl wird zubereitet und in Rechnung gestellt.

Bei Annullationen ab 7 Wochentage und weniger vor Anlass/Raumnutzung, verrechnen wir Ihnen 70% der Reservationssumme resp. offerierten Summe.

Unsere Preise verstehen sich netto inkl. MWST, zahlbar innert 20 Tagen.

> Preisänderungen bleiben vorbehalten.

> Kreditkarten-, PC-Karten und EC-Kartenzahlungen sind nicht möglich.

Rund um die Gastronomie

Die Gastronomie im Stadtpark ist sehr vielfältig. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, diese zu nutzen. Tagtäglich bereitet ein auf-gestelltes, kompetentes Team, Gerichte für verschiedene Kundengruppen zu. Unsere nachfolgenden Informationen richten wir an Sie. Wir möchten Ihnen aufzeigen, wo und wie Sie diese nutzen können. Ein herzliches Dankeschön bereits jetzt an Sie, dass Sie sich für uns entschieden haben!

Jürg Fröhlicher
Leitung Gastronomie
Tel. 062 206 78 78 (Sekretariat)
Tel. 062 206 78 62 (direkt)
E-Mail: juerg.froehlicher@stadtpark-olten.ch
www.stadtpark-olten.ch

>> Haben Sie gewusst....

- Wir bieten Ausbildungsplätze an
- Wir bereiten Mahlzeiten für die Spitex Trimbach zu
- Den Wochen-Menüplan finden Sie auch auf unserer Homepage

Öffentliches Restaurant

Öffentliches Restaurant

Unser Restaurant ist öffentlich und bietet für alle Altersgruppen einen beliebten Treffpunkt, sei dies zu einem feinen Mittagessen, einem gemütlichen Beisammensein bei Kaffee und Kuchen, oder bei einer Glace.

Gartenterrasse mit Spielplatz

Bei schönem Wetter haben Sie die Möglichkeit unsere schöne Gartenterrasse mit Sicht in den Stadtpark zu geniessen. Da der Kinderspielplatz ganz in der Nähe ist, ist die Terrasse auch ideal für Eltern.

Anlässe im Haus

Die Preise des nachfolgenden Apéro- und Menüangebotes entsprechen ab Stadtpark-Küche. Diese gelten ab 20 Personen.

Sämtliche weitere Dienstleistungen werden separat in Rechnung gestellt.

Diese sind:

- Raummiete (siehe Seite 3)
- Serviceleistungen (Aufdecken, Betreuung, Aufräumen)
- Tischkultur (standard/exklusiv)
- Tischschmuck (Blumen, Kerzen)
- Zusätzliche Reinigungsaufwände verursacht durch den Mieter, welche den Richtwert „besenrein“ im hohen Ausmass übersteigen
- Übrige ausserordentliche Aufwände, wie Glasbruch, defektes oder fehlendes Geschirr, oder spezielle Wünsche, etc.

Übersicht Dienstleistungen

Preisübersicht Dienstleistungen

- Stundenansatz CHF 60.00/MA (Service, Technischer Dienst, Hauswirtschaft, Verwaltung)
- Tischgedeck-Varianten
 - Standard (Set/Serviette) CHF 0.80
 - Exklusiv (Papiertischtuch Evoline weiss, Serviette Dunilin) CHF 1.50
- Tischschmuck standard/spezielle Wünsche werden nach Aufwand verrechnet
 - Kleine Dekoration mit Blumen pro Tisch CHF 5.00
 - Glaskerzenständer CHF 3.00 pro Tisch

Wir bieten Ihnen u.a. die Möglichkeit, in einem gewissen Rahmen Ihr Mitwirken selber zu bestimmen, was sich schlussendlich auf Ihr Budget positiv auswirkt.

Ihre Mitwirkungsmöglichkeiten

- Aufstellen, aufdecken und schmücken der Tische
- Stellen von Servicehilfen
- Abgabe des Raumes besenrein

Unsere Bedingungen

Um unseren Heimbewohnern die Nachtruhe zu gewährleisten, ist die max. Anlassedauer am Abend bis 23.00 Uhr möglich. Weitere Bedingungen sind wie folgt:

- Raummiete gemäss Tariftabelle
- Speisen und Getränke müssen über den Stadtpark bezogen werden.
Mitgebracht werden können Weine (Zapfengeld CHF 20.00 pro Flasche) und Desserts (CHF 5.00 pro Gedeck)
- Servicebesetzung von mind. einer Mitarbeitenden von der Gastronomie Stadtpark zu unseren Stundenansätzen/Bedingungen

Catering

Ab Küche Stadtpark oder geliefert...

Unsere Angebote bieten wir Ihnen wie folgt an:

- > **Ab Küche Stadtpark** – Sie holen Ihre Bestellung bei uns innerhalb unserer Präsenzzeit (ab 8.00 – 13.00 Uhr / 16.00 – 18.00 Uhr) und sparen kosten.
Bei warmen Gerichten bieten wir Ihnen unsere praktischen *Transportboxen an.
Mietpreis: CHF 20.00 pro Box/Tag
Einwegplatten werden zum Anschaffungswert von CHF 5.00 abgegeben.

*Der Nutzer des Mietobjektes haftet für Schäden, die durch fahrlässigen bzw. unsachgemässen Umgang entstehen.

- > **Geliefert** – Sie bestellen, wir liefern bis zur Bordsteinkante
Lieferkonditionen:

- > CHF 50.00 pauschal pro Weg im Umkreis von max. 10 km
- > Ab 11 km CHF 50.00 pro Weg und CHF 60.00 pro Stunde/MA

Hinweis: Den Gästeservice ausserhalb unseres Hauses bieten wir nur ausnahmsweise an!

Im Weiteren können bei uns bezogen werden:

> Wein-/Wasserglas 18cl	CHF 0.50/Stk. inkl. Reinigung
> Wein/Wasserglas 27cl	CHF 0.50/Stk. inkl. Reinigung
> Sektglas 10cl	CHF 0.50/Stk. inkl. Reinigung
> Apéro-Plexiteller mit Glashalterung	CHF 0.30/Stk. inkl. Reinigung
> Besteckgarnituren	CHF 0.30/Stk. inkl. Reinigung
> Speiseteller/Dessertteller	CHF 0.50/Stk. inkl. Reinigung

Bei Getränkebezug werden die Gläser, und bei Apérobezug die Plexiteller kostenlos zur Verfügung gestellt.

Bei Fehlbeständen/Bruch verrechnen wir den Anschaffungswert:

- > Gläser CHF 5.00; Apéro-Plexiteller CHF 2.50; Besteck CHF 10.00; Teller CHF 10.00

- > Servietten, Tischsets, oder hochwertige Papiertischdecken können ebenfalls bei uns bezogen werden. Die Preise finden Sie auf Seite 7.

Apéro-Büffets für Sie zusammengestellt (ab 20 Personen)



Die nachfolgenden Preisangaben entsprechen ab Stadtpark-Küche!

Bronze Speck- und Olivenzopf, 1 Fleisch- und 1 Früchtespiess	pro Person	8.50
Silber 1 Mini-Partybrötli gefüllt (Salami/Käse/Rauchlachs, Ei, etc.) 2 gesalzene Törtchen mit Cantadoumousse-Füllung und diversen Garnituren belegt, 1 Früchtespiess, Chips und Nüssli	pro Person	14.50
Gold 2 Mini-Frühlingsrollen (Gemüsefüllung), 2 Crevetten im Kokosmantel, Philippinische Gemüsenudeln, 1 Früchtespiess 2 Tibetische Teigtaschen (Rindhackfleisch, Feta-Spinat) >> dazu süsse Chilisaucе	pro Person	23.00
Platin Fleischpastete, Morchelterrine, Selleriesalat, Cumberlandsauce Käseplatte, Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Anti-Pasti, Früchtespiess, hausgemachter Butterzopf	pro Person	26.00

Weitere Apérobüffets stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.
Preis nach Absprache.

Apéro



Chips, Nüssli	pro Person	3.00
Speck- und/oder Olivenzopf	pro Person	2.50
Oliven-Mix	pro Person	2.00
Gemüsedip im Glas, mit Sauce	pro Person	3.00
Schinkengipfeli	Stück	3.00
Mini-Partychüechli (Käse, Lauch, Broccoli, Tomaten)	Stück	1.50
Apéro-Spiessli classic (mit verschiedenen Käse- und Fleischsorten)	Stück	3.50
Apéro-Spiessli riche (mit Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch)	Stück	4.00
Apéro-Spiessli legere (mit Früchten, Gemüse)	Stück	3.50
Snack-Tartelettes mit Cantadou-Füllung und belegt mit: - Speck/Dörrpflaume; Rauchlachs; Ananas; Salami/Gurken; (saisonalen Produkten)	Stück	3.50

Heiss begehrt... (ab 20 Stück pro Sorte)

Crevetten paniert, Japan Style	15 g	2.50
Poulet-Spiessli Yakitori (Erdnuss-Sauce)	30 g	2.50
Mini-Frühlingsrollen, vegetarisch	20 g	2.50
Philippinische Gemüsenudeln von unserer Mitarbeiterin	Portion	5.00
Teigtasche Momo mit Fleisch- oder Spinat-Fetafüllung (Hergestellt von unserem tibetischen Mitarbeiter)	Stück	3.50

>>Dazu servieren wir Ihnen süsse Chilisaucen

Sandwiches und Brötchen



Verschiedene belegte Brötchen (Canapés)

Salami, Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Thon, Sellerie, Spargeln, Käse, Ei	1	4.00
	1/2	2.20
Rauchlachs, Crevetten, Bündnerfleisch, Rohschinken	1	5.00
	1/2	3.00

Mini – Partybrötli gefüllt

Schinken, Salami, Käse, Thon, Sellerie, Ei, Spargeln, Aufschnitt, Fleischkäse	1	3.00
Rauchlachs, Crevetten, Bündnerfleisch, Rohschinken	1	4.00

Sandwich ab Meter

Schinken, Salami, Käse, Thon, Fleischkäse, Ei	1	37.00
Rauchlachs, Bündnerfleisch	1	52.00

Kalte Platten



Unsere Platten werden reichhaltig ausgarniert. Sie sind als Hauptgericht (H = inkl. 3 Brötli) und als Apéro (A = inkl. 2 Brötli) erhältlich.

Stadtpark-Platte

Aufschnitt, Schinken, geräucherte Trutenbrust, Landrauchschinken, Coppa, Speck, verschiedene Käsesorten

H 200 g	16.00
A 120 g	10.00

Käse-Platte

Verschiedene Weich- und Hartkäsesorten, ausgarniert mit Früchten

H 220 g	18.00
A 140 g	12.00

Bündner-Platte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Käsesorten

H 160 g	20.00
A 90 g	13.00

Schweden-Platte (ab 10 Personen)

Verschiedene geräucherte Fische, serviert mit Meerrettichschaum

H 180 g	20.00
A 100 g	13.00

Suppen und Vorspeisen



Suppen

Bouillon mit Eierstich, Flädli, Gemüsestreifen	4.50
Cremesuppen der Jahreszeit entsprechend (Spargel, Kürbis, etc.)	4.50

Vorspeisen

Blattsalat	5.00
Gemischter Salat	7.00
Tomatensalat mit Mozzarella	8.00
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	8.00
Saisonsalat mit Speck und Croûtons	8.00
Saisonpastete auf buntem Salat, Sauce Cumberland	13.00
Melone mit Rohschinken	11.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	13.00
Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter	16.00

Hauptgerichte



Vom Schwein

Steak, hausgemachte Kräuterbutter	19.00
Carré-Braten	22.00
Braten glasiert	19.50
Filet, Cognacrahmsauce	26.00
... mit Morchelrahmsauce	+4.00
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	19.00

Vom Kalb

Rahm-Geschnetzeltes nach „Zürcher-Art“	24.00
Rahmschnitzel, Früchtegarnitur	26.00
Schnitzel paniert „Wiener-Art“	26.00
Braten glasiert aus dem Ofen	28.00
Piccata „Mailänder-Art“	26.00
Steak, Morchelrahmsauce	36.50

Vom Rind

Roastbeef englisch gebraten, Sauce Bearnaise	35.50
Filetwürfeli „Stroganoff“	35.50
Sauerbraten	24.00

Vom Geflügel

Geschnetzeltes „Casimir“ (ohne Gemüse)	15.50
Brüstchen, Sauce nach Wahl	20.00
... mit Morchelrahmsauce	+4.00

Hauptgerichte und Beilagen



Les Trois Filets

58.00

Wir servieren Ihnen die Filets zu 60g in drei Gängen:

- > Rindsfilet, Sauce Bearnaise, Krokette, Rübli und Blattspinat
- > Schweinsfilet, Morchelrahmsauce, Nüdeli, Früchtegarnitur
- > Kalbsfilet, Calvadossauce, Weissweinsrisotto, Tomate Provençale

Fischgerichte auf Anfrage

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere ausschliesslich bei der Firma Bianchi, Zufikon. Sie setzt ein Frische – Zeichen für Nachhaltigkeit!

Vegetarische Gerichte

Gerne stellen wir auf Wunsch ein vegetarisches Gericht zusammen.

Beilagen

Sämtliche Gerichte servieren wir mit Gemüse garnitur und einer Beilage nach Ihrer Wahl.

Teigwaren/Reis/Polenta

Nüdeli, Risotto in verschiedenen Variationen, Polenta

Kartoffeln

Pommes Frites, Dauphine-Kartoffeln, Krokette, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti, Bratkartoffeln

Büffets à discrétion (ab 20 Personen)



Spaghetti – Büffet inkl. 5 Sorten Salate 26.00

Saucen: Bolognese (Rindfleisch), Carbonara, Tomaten-Thon, Gorgonzola, Pesto, All'arrabiata, Crevetten süss-sauer, Pilze, Spargel (saisonal)

Asia – Buffet inkl. 5 Sorten Salate 31.50

Bestehend aus: Tibetische Teigtaschen „Momo“, Philippinische Nudeln mit Gemüse, Poulet süss-sauer, Crevetten im Kokosmantel, Frühlingsrollen

Süsse Chillisauce, Sojasauce

Salatbüffet 12.50

Salatbüffet (8 Sorten)

Salate zur Auswahl:

Blattsalat, Nüssli (saisonal), Rüebli, Randen, Sellerie, Mais, Gurken, Peperoni, Tomaten-Mozzarella, Kabis, Gurken, Bohnen, Fenchel-Curry, Russischer, rote Bohnen, Kohlrabi Spargeln (saisonal), Blumenkohl-Broccoli, Früchte
Kartoffeln, Couscous, Reis, Ebly, Teigwaren, Kichererbsen-Curry

Süsse Verführungen



Schlemmer-Buffets à discrétion (ab 20 Personen)

> Dessertbuffet (10 Sorten)	16.50
> Glacebuffet (6 Sorten), Fruchtsalat, Schlagrahm <u>Aromenauswahl:</u> Vanille, Erdbeer, Cafe, Tiramisu, Walnuss, Schokolade, Stracciatella, Sorbet Zwetschgen...	16.50

Dessert-Teller „Stadtpark“	14.00
Gebrannte Creme nach Grossmutter-Art	7.50
Mousse-Teller mit Früchten garniert	9.00
Tiramisu	7.50
Caramelköppli garniert	6.50
Parfait Grand Marnier mit Früchten garniert	9.00
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00
Coupe „Träumli“, Vanille- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahmrosette	8.50
Frische Ananas mit Basilikum mariniert	8.50
Meringue-Glace	8.50
Zitronensorbet mit Wodka	10.00
Sorbets (Aroma aus Standardangebot) mit Prosecco	10.00
Diverse Glacen (12 Sorten)	Pro Kugel 3.00

Bei Mitnahme von eigenen Desserts und Torten wird pro Person CHF 5.00 verrechnet.

Getränke - Weine



Weinangebot

Weisswein

Féchy	50 cl	19.00
Chardonnay, Kalifornien	50 cl	19.00
Johannisberg, Cordonier & Lamon	75 cl	34.00

Roséwein

Oeil de Perdrix	50 cl	19.00
-----------------	-------	-------

Rotwein

Montepulciano D'Abruzzo	50 cl	16.00
Merlot di Ticino, Zanini	50 cl	19.00
Cabernet Sauvignon, Kalifornien	50 cl	19.00
Primitivo Salento, Flaschenqualität	50 cl	22.00
Don Pascual Navarra, Flaschenqualität	50 cl	22.00
Primitivo di Manduria, Zolla	75 cl	33.50
Bodegas Rivola, Spanien	75 cl	35.00

Prosecco - Spirituosen

Prosecco Extra Dry, Bollicine	75 cl	31.50
-------------------------------	-------	-------

Diverse Spirituosen	2 cl	6.00
---------------------	------	------

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir folgendes Zapfgeld:

⇒ Pro 50 cl Flasche CHF 12.00

⇒ Pro 75 cl Flasche CHF 20.00

Getränke - Bier & Mineral & Warmgetränke



Appenzeller Bier

Quöllfrisch in der Bügelflasche	33 cl	4.20
Sonnwendlig, alkoholfrei	33 cl	4.00

Mineralwasser

Eptinger nature mit und ohne Kohlensäure, Suesmost,
Rivella rot/blau, Cola, Cola light, Citro, Eistee, Pepita, Orangina

Eptinger nature mit und ohne Kohlensäure	100 cl	7.00
Mineral, diverse süss	100 cl	8.00
Mineral, diverse süss	150 cl	10.00
Cola	125 cl	10.00
Orangensaft Michel	100 cl	10.00

Warmgetränke

Kaffee creme/Espresso		4.20
Doppelter Espresso		5.50
Tee		4.20
Kafi „Pflümlı“		7.00
Kafi „Träumli“ (mit Schlagrahm)		8.00

Bestellformular

(frühzeitige Reservation erwünscht)

Anlass	<input type="checkbox"/> Geburtstagsfeier		
	<input type="checkbox"/> Familienzusammenkunft		
	<input type="checkbox"/> Einladung		
	<input type="checkbox"/> Sitzung		
	<input type="checkbox"/>		
Name, Vorname			
Adresse			
Tel. Nr.			
Datum/Zeit			
Dauer			
Anz. Erwachsene		Anz. Kinder	
Menüwahl			
Getränke			
Bemerkungen			
<input type="checkbox"/> Ja, bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf.			