

Gastronomie im Alterszentrum Breite Haus Steig und Haus Wiesli



Für Sitzungen, Tagungen, Versammlungen, Anlässe, Leidmahl,
Geschäftssessen, Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Brunch - oder einfach
so für ein spontanes Essen, einen Kaffeehalt alleine oder mit Freunden.

Zu Gast im Alterszentrum Breite

Eine Sitzung, ein Seminar, eine Tagung, eine Versammlung, ein Leidmahl, eine Geburtstagsfeier ein privates Fest, ein Geschäftsessen welchen Anlass auch immer Sie am Planen sind - wir sind gerne Ihr Partner.

Wir reservieren für Sie bei uns Räume für Sitzungen, Tagungen, Abendveranstaltungen, Bankette oder Ähnliches. Zur Auswahl stehen diverse Räume für 8 bis 40 Personen. Sitzungszimmer und Mehrzweckräume sind mit einer entsprechenden technischen Infrastruktur ausgerüstet (Flipchart, Multimediaanlage, Beamer, Laptop, Internetzugang).

Dazu können Sie aus einem breiten Gastronomieangebot auswählen, vom Sitzungsgetränk über die Kaffeepause und den Apéro bis zum Mittag- oder Nachtessen. Lassen Sie sich von den nachfolgenden Angaben inspirieren und nehmen Sie mit uns Kontakt auf (Tel 052 635 05 05 oder info@alterszentrum-breite.ch).

Raumangebot:

Sitzungszimmer	Haus Wiesli	für 8 Personen	Fr. 20.- bis Fr. 40.-
Mehrzweckraum	Haus Wiesli	bis 40 Personen	Fr. 50.- bis Fr. 100.-
Mehrzweckraum	Haus Steig	bis 30 Personen	Fr. 50.- bis Fr. 100.-
Restaurant	Haus Steig	bis 40 Personen	
Restaurant	Haus Wiesli	bis 40 Personen	

In der Gebühr für Sitzungszimmer/Mehrzweckraum sind die technische Infrastruktur und das Mineralwasser während der Sitzung inbegriffen.

Selbstverständlich können Sie das Gastronomieangebot jederzeit spontan nutzen, unsere Restaurants im Haus Wiesli und im Haus Steig sind täglich von 07:30 bis 18:00 Uhr geöffnet und bieten Ihnen eine kleine Karte über den ganzen Tag und das Mittagessen à discretion am Buffet an.

Tischreservierungen sind telefonisch möglich (ab 8 Personen erwünscht):

Zentrale Alterszentrum Breite: 052 635 05 05

Direktwahl (auch Sa/So)

Restaurant Haus Steig: 052 635 04 08

Restaurant Haus Wiesli: 052 635 06 08

Seminarverpflegung:

Gerne stellen wir Ihnen in unserem bedienten Restaurant an gedeckten Tischen für die Pausen folgende Angebote zur Verfügung.

Kaffeepause	Preis pro Person
• Variante 1 Kaffee oder Tee, Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Orangensaft, Saison-Fruchtkorb	Fr. 7.50
• Variante 2 Kaffee oder Tee, Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Orangensaft, Saison-Fruchtkorb, Butter- / Vollkorngipfel	Fr. 9.00
• Variante 3 Kaffee oder Tee, Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Orangensaft, Saison-Fruchtkorb, Silser- / Vollkornsandwiches	Fr. 11.50
• Variante 4 Kaffee oder Tee, Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Orangensaft, Saison-Fruchtkorb, süsses Gebäck	Fr. 11.50

Apero

- | | |
|---|----------|
| • Nüssli, Chips, Salzgebäck | Fr. 5.00 |
| • Nüssli, Chips, Blätterteiggebäck (3 Sorten) | Fr. 9.00 |

Fingerfood Preis pro Stk.

Silserbrötli (Salami, Schinken, Käse)	Fr. 3.50
¼ Canapes (Schinken, Salami, Thon, Lachs, Käse, Ei)	Fr. 2.00
Chäschüechli	Fr. 3.00
Schinkengipfeli	Fr. 3.00
Frühlingsrollen (Fleisch oder Vegetarisch)	Fr. 3.00
Meatballs mit asiatischem Dip	Fr. 2.00
Minipizzas	Fr. 2.00
Miniburger	Fr. 2.50
Fruchtspiess	Fr. 3.00
Gemüsedipp im Shotglas	Fr. 3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess	Fr. 3.00

Mittagsmenü für Gruppen und Seminare

Kleine Gruppen bis 20 Personen können sich am Buffet bedienen, bei grösseren Gruppen erfolgt Tellerservice

	Preis pro Person
Tagesmenü, Vegi-Menü, Wochenhit (inkl. Suppe, Salat, Frucht / Dessert) Mo - Sa	Fr. 16.00
Tagesmenü, Vegi-Menü, Wochenhit, (inkl. Suppe, Salat, Frucht / Dessert) Sonntag	Fr. 21.00
Kinder bis 6-jährig: gratis; Kinder von 7 bis 12-jährig: Mo - Sa	Fr. 12.00; Sonntag
	Fr. 17.00

Menü - Vorschläge für Feste und Veranstaltungen ab 10 Personen

Vorspeisen

Suppen ganzes Jahr

Bouillon mit Gemüsejulienne	Fr.	5.50
Flädlsuppe	Fr.	5.50
Tomatencremesuppe	Fr.	6.50
Currysuppe mit gebratenem Speckpflaumen-Spiess	Fr.	7.00
Schaffhauser Riesling Suppe mit weissen Trauben	Fr.	8.00

Suppen saisonal

Spargelcrèmesuppe	Fr.	8.00
Wildcrèmesuppe mit Rehfleischwürfeln	Fr.	9.00
Kürbiscrèmesuppe mit Orangenschaum und Kürbiskernen	Fr.	8.50

Salate

Grüner Salat	Fr.	6.00
Gemischter Salat	Fr.	8.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	Fr.	10.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr.	8.50

Kalte Vorspeisen

Beefsteak Tartar mit Toast und Butter	Fr.	15.50
Roastbeefsteller mit Remouladensauce	Fr.	14.50
Melonenteller mit Rohschinken	Fr.	12.50
Crevettencocktail auf Salat	Fr.	13.50
Hauspastete mit Selleriesalat	Fr.	11.50
Räucherlachs mit Toast und Butter	Fr.	12.50

Warme Vorspeisen

Steinpilzrisotto	Fr.	9.50
Tagliatelle mit Lachs	Fr.	10.50
Eglifilet mit Mandelbutter und Reis	Fr.	11.50
Lachsfilet auf Gemüsebett mit Weissweinsauce	Fr.	16.00

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden als Tellerservice und mit Nachservice serviert.

Vom Schwein

Schweinscarrébraten an Rosmarinjus	Fr.	23.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter / Steinpilzsauce / Pfeffersauce	Fr.	23.50
Rahmschnitzel	Fr.	23.50
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	Fr.	23.50
Schweinsgeschnetzeltes Currysauce mit Früchtegarnitur	Fr.	23.50
Schweinsfilet im Kräutermantel Cognacsauce	Fr.	28.50
Cordon bleu „Appenzeller Art“	Fr.	26.50
Schnitzel paniert	Fr.	21.00
Heisser Schinken	Fr.	18.00

Vom Kalb

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus	Fr.	29.00
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr.	46.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	Fr.	31.00
Kalbfilet Rotweinsauce	Fr.	49.00
Kalbspiccata „Milanese“	Fr.	36.00
Kalbs Saltimbocca mit Balsamicojus	Fr.	36.00

Vom Rind

Gespickter Rindsschmorbraten an Rosmarinjus	Fr.	26.00
Roastbeef an Sauce Bernaise	Fr.	36.50
Entrecote mit Pfeffersauce	Fr.	36.50
Rindfilet an Rotweinsauce	Fr.	46.00
Rindfiletwürfel Stroganoff	Fr.	36.50

Vom Lamm

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste auf Honigsauce	Fr.	29.50
--	-----	-------

Vom Geflügel

Pouletbrust an Calvadosauce	Fr.	22.50
Pouletgeschnetzeltes Currysauce mit Früchtegarnitur	Fr.	23.50

Fisch

Eglifilet mit Mandelbutter	Fr.	26.50
Lachsfilet auf Gemüsebett mit Weissweinsauce	Fr.	34.50

Fleischlose Gerichte

Vegetarisches Bami Goreng mit Spiegelei	Fr.	17.50
Gemüwestroganoff mit pikanter Paprikasauce	Fr.	17.50
Hausgemachte überbackene Crêpes-Cannelloni mit Spinat und Ricotta	Fr.	18.50
Gebackene Selleriescheiben im Baumnussmantel mit Rahmsauce	Fr.	19.50

Beilagen Pommes frites / Kartoffelgratin / Rösti / Kroketten / Kartoffelstock / Salzkartoffeln / Risotto / Nudeln / Reis / Spätzli / Kartoffelsalat *1 Beilage im Preis inbegriffen*

Gemüse Karotten / Bohnen / Blumenkohl / Broccoli / Tomaten / Blattspinat / Rosenkohl / Fenchel / Zucchetti *2 Gemüse im Preis inbegriffen*

Fleischherkunft: *Schweinefleisch, Rind- und Kalbfleisch, Geflügelfleisch aus der Schweiz
Lammfleisch NZ, Fisch mit MSC-Label*

Für unsere kleinen Gäste

„Donald“	Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr.	8.50
„Nemo“	Fischstäbchen mit Pommes frites	Fr.	8.50
„Pluto“	Spaghetti mit Tomatensauce	Fr.	8.50
„Globi“	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	Fr.	10.00
„Vitello“	Kalbsschnitzel mit Rahmsauce und Spätzli	Fr.	14.00
„Piggy“	Schweineschnitzel mit Rahmsauce und Nudeln	Fr.	11.50

Desserts

Fruchtsalat aus frischen Früchten	Fr.	7.50
Caramelköpflli	Fr.	7.00
Gebrannte Creme	Fr.	7.00
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	Fr.	7.50
Schwarzwäldertorte	Fr.	5.00
Kleiner Käseteller garniert	Fr.	11.50

Brunch am Sonntag ab 10 Personen

Brunchen heisst „*Genuss pur am Sonntag!*“ Gemütlich und über mehrere Stunden schlemmen und sich so oft man möchte am Buffet bedienen. Der Mix aus Frühstücksleckereien und warmen Speisen erfüllt jedes Schlemmerherz mit Freude.

Brunch Variante 1 Preis pro Person Fr. 20.00

Gipfeli, Butterzopf und Buurebrot, Butter, Konfitüre, Honig, Früchte- und Naturjoghurt, hausgemachtes Birchermüesli
Fruchtschale, Rührei mit gebratenem Knusperspeck
Aufschnittplatte - Käseplatte
Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus, Ovomaltine, Schoggi

Brunch Variante 2 Preis pro Person Fr. 24.00

Gipfeli, Butterzopf und Buurebrot, Butter, Konfitüre, Honig, Früchte- und Naturjoghurt, hausgemachtes Birchermüesli
Fruchtschale, Rösti und Spiegeleier, Rührei, gebratener Knusperspeck
Aufschnittplatte - Käseplatte
Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus, Ovomaltine, Schoggi

Brunch Variante 3 Preis pro Person Fr. 29.00

Gipfeli, Butterzopf und Buurebrot, Butter, Konfitüre, Honig, Früchte- und Naturjoghurt, hausgemachtes Birchermüesli
Rösti und Spiegeleier, Rührei, gebratener Knusperspeck
frische geschnittene Früchte auf Platte
hausgemachte Minihacktätschli, Buureschinken- und Aufschnittplatte
kanadischer Wildlachs geräucht mit Meerrettichschaum
Käse vom Brett mit Dörrfrüchten und Nüssen
Süsses Gebäck
Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus, Ovomaltine, Schoggi

Kinder bis 6-jährig: gratis ; Kinder von 7 bis 12-jährig: halber Preis

Spezielle Anliegen (Cüpli, Torte, Weinwünsche) besprechen Sie bitte vorgängig mit uns.

Leidmahl

In unseren Vorschlägen finden Sie einzelne Gerichte. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Menus. Sollten Sie ein anderes Gericht wünschen, so stehen wir Ihnen für spezielle Wünsche selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Salate

- Grüner Saisonsalat Fr. 6.00
- Gemischter Salat Fr. 8.00
- Nüsslisalat mit Ei Fr. 8.50

Kalter Teller

- Stokarberg -Teller
(Fleischkäse, Salami, Schinken, Speck, Käse) mit Schlumberger Fr. 17.50
- Rehgütli -Teller
(Rauchlachs, Terrine, Fleischpastete, Waldorfsalat) mit Toast Fr. 21.50
- Wiesli - Teller
(Aufschnittwurst mit Butter und Garnitur) Ruchbrot Fr. 14.50

Fitnesssteller

- Salatteller mit Pouletbrust oder Pouletstreifen Fr. 22.50
- Salatteller mit Schweinsteak und Kräuterbutter Fr. 23.50
- Salatteller mit Kalbssteak und Kräuterbutter Fr. 38.00

Warme Gerichte

- Hausgemachter Hackbraten an Senfsauce, Kartoffelstock, Erbsli und Rüepli Fr. 21.00
- Schweinsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Rösti und Kräutertomate Fr. 23.50
- Heisser Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat Fr. 21.50
- Ofen-Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat Fr. 18.00

Dessert

- Fruchtsalat aus frischen Früchten Fr. 7.50
- Caramelköppli Fr. 7.00
- Gebrannte Crème Fr. 7.00
- Hausgemachtes Mousse au Chocolat Fr. 7.50
- Schwarzwäldertorte Fr. 5.00

Getränkeangebot

Kaffee crème, Espresso, Espresso Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino	Fr.	3.00
Doppelter Espresso	Fr.	3.50
Latte Macchiato	Fr.	4.50
Diverse Tees	Fr.	2.50
Mineral 3 dl	Fr.	3.00
Mineral süss 3 dl	Fr.	3.00
Michel Säfte 2 dl	Fr.	3.00
Orangensaft 1 L	Fr.	6.00
Edelfalke 33cl	Fr.	3.50
Clausthaler	Fr.	3.50
Weine und weitere Getränke nach Angebot		

Tischwäsche	pro Stück	Fr.	3.00
Service ab 20 Uhr	Std. Satz à	Fr.	60.00

Die Dekoration besprechen Sie bitte mit uns, wir verrechnen diese nach Aufwand

Alle Preise inkl. MwSt.

Auf einen Blick

Öffnungszeiten: Täglich von 07:45 bis 18:00 Uhr
Abendreservierungen auf Anfrage

Frühstück:	07:45 bis 09:00	(Brunch auf Anfrage)
Znüni:	09:00 bis 11:30	
Mittagessen:	11:30 bis 13:00	(ab Buffet)
Kleine Karte:	11:30 bis 18:00	
Nachtessen:	17:30	(ab Buffet)
Anlässe:	nach Absprache	(Menue serviert oder ab Buffet)

Telefonnummern:	
Alterszentrum Breite	052 635 05 05
Restaurant Haus Steig	052 635 04 08
Restaurant Haus Wiesli	052 635 06 08