THURVITA

Lebenswert – ein Leben lang.

Bankettmappe

IHR ANLASS

bei Thurvita

Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen und bedanken uns für Ihr Interesse.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unsere Leistungen und Angebote vorstellen. Vom kleinen Apéro über Hauptversammlungen, Familienfeiern oder Firmenfeiern, Geburtstage oder Jubiläen bis hin zu Caterings, unser kompetentes Team erstellt Ihnen ein individuelles Angebot für jeden Anlass.

Die Restaurants Chez Grand Maman zeichnen sich aus durch unser engagiertes Gastronomie-Team sowie eine ausgezeichnete Getränke- und Speisenauswahl. Wir legen grossen Wert auf eine Vielfalt an schmackhaften Gerichten aus regionalen Produkten, verfeinert mit frischen Kräutern aus unserem hauseigenen Garten. In Zusammenarbeit mit unseren Grosis werden regelmässig altbewährte Rezepte gekocht und teilweise sogar in unsere Menukarte eingebunden. Kreationen aus dieser Zusammenarbeit werden mit dem hauseigenen Label "nach Grosis Art" ausgezeichnet.

Durch unsere topmoderne Produktionsküche und unsere leidenschaftliche Küchencrew ist es uns möglich, Caterings von klein bis gross in höchster Qualität durchzuführen.

Unser Team geht auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein und steht Ihnen bei jedem Schritt, von der Idee bis zur Durchführung, zur Seite.

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin und überzeugen Sie sich selbst.

Übersicht

Speisenauswahl 5
Apero-Häppchen 5
Vorspeisen 6
Suppen 6
Hauptgerichte mit Fleisch 6
Vegetarische Hauptgerichte 6
Dessert 7
Getränkeauswahl 9
Weissweine 9
Rotweine 9
Aperitiv 9
Branntweine und Liköre 9
Kalte Getränke 10
Most / Appenzeller Bier 10
Warme Getränke 10
Räumlichkeiten 12
Restaurants 12
Bankett- und Tagungsräume 12
Catering 14
Allgemeine Hinweise 16
Kontaktdaten 17

nach Grosi's Art Die Rezepte dieser Gerichte wurden unter Mitwirken unserer Grand Mamans entwickelt.

Fleisch beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Schweiz.

Wenn wir aufgrund der Marktsituation auf ausländische Produkte ausweichen müssen, wird das Herkunftsland in der Menükarte entsprechend deklariert.

Speisen

Speisenauswahl

Apero-Häppchen

	Hausgemachte-Blätterteigstangen assortiert *(3 Stk. p.P.)* *mit Mohn-Sesam | Kümmel | Käse*	pro Person	2.80
nach Grosi's Art	Hausgemachte Schinkengipfel	pro Stück	2.70
nach Grosi's Art	Chüechli assortiert *mit Käse | Zwiebel-Speck | Spinat*	pro Stück	2.70
	Party-Sandwiches mit verschiedenen Füllungen	pro Stück	3.50
	Party-Sandwiches mit Bündnerfleisch oder Rauchlachs	pro Stück	4.00
	Rauchlachs-Canapés ½ Toast	pro Stück	3.50
	Gemüse-Dips mit zwei Saucen	pro Glas	3.00
	Früchtebrot mit Tête-de-Moine	pro Stück	3.50
	Risotto je nach Saison *(z.B. Spargel oder Pfifferlingen)*	pro Person	4.50
nach Grosi's Art	Saisonale Suppe im Weckgläsli serviert *(15 Port. / Liter)*	pro Liter	25.00
	Wraps mit Frischkäse | Rucola | getrockneten Tomaten	pro Stück	3.50
	Wraps mit Poulet | Curry | Ananas	pro Stück	3.50

Mini-Desserts

Mini-Gugelhöpfli	pro Stück	3.00
Schoggimousse im Weckgläsli	pro Stück	3.50
Fruchtsalat im Weckgläsli	pro Stück	3.50

Hinweis:

Für alle Apero-Häppchen beträgt die Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Eierwürfeln und gerösteten Kernen	7.50
Gemischter Saisonsalat, marinierte Gemüsesalate und Blattsalate	9.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella *(Saison Mai-September)*	10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons *(Saison Oktober-Februar)*	11.50

Suppen

Kartoffel-Lauchsuppe mit Wyländer Landrauchschinken	9.00
Tomaten-Basilikumsuppe mit Gin verfeinert *(vegetarisch)*	8.50
Klare Fleischbrühe mit Einlage nach Wahl *(Eierstich, Gemüsestreifen, Flädli)*	8.50

Hauptgerichte mit Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Champignonsauce Butternudeln und Gemüse	30.50
Schweinsfiletmedaillon mit rosa Pfeffersauce Quark-Spätzli und Speckbohnen	31.50
Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock und Mischgemüse	27.50
Pouletgeschnetzeltes an milder Currysauce Trockenreis und Früchte	26.50

Vegetarische Hauptgerichte

Zucchetti-Auberginen-Piccata Dinkelspaghetti und Tomaten-Basilikumsauce	24.50
Spätzli-Gemüse-Pfanne mit Appenzeller Käse überbacken und Röstzwiebeln	24.50
Rotes Linsen-Curry (scharf) mit Gemüse und Süsskartoffeln serviert mit Basmatireis	25.50

Hinweis:

Ein Nachservice ist in allen Hauptgang-Preisen enthalten.

Dessert

Wallholz "Chez Grand Maman" mit drei saisonalen Komponenten	11.50
Apfel-Streuselkuchen mit hausgemachtem Vanilleglace	10.00
Himbeer-Joghurt-Halbgefrorenes	9.50
Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm mit einer Kugel Glace nach Wahl	7.50 + 2.50
Gebrannte Crème mit Mandel-Feingebäck	8.50

Dessertbuffet

mit 6 verschiedenen Desserts	pro Person	18.50
mit 8 verschiedenen Desserts	pro Person	24.50

Ihr Dessertbuffet stellen wir individuell zusammen, ganz nach Ihren Wünschen und Vorlieben. (mind. Bestellmenge 20 Personen)

Hinweis:

Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch gerne ein Themenbuffet zusammen. Kommen Sie gerne auf uns zu.

Getränke

2014
BODENSEE
CUVEE ROT
PRIMITIVO DI MANDURI
Chez Mgrand Maman

Getränkeauswahl

Weissweine

Wiler Gold Blanc de Pinot Noir	5.0 dl	22.00
St. Saphorin	5.0 dl	22.00
Müller-Thurgau Familie Hausamann, Iselisberg	5.0 dl	29.00
Cuvée Hausamann, Iselisberg	7.5 dl	38.00
Cuvée blanche Conviva, Abbay de Vétroz	7.5 dl	40.00
Prosecco di Valdobbiadene	7.5 dl	43.00

Rotweine

Wiler Stadtwy AOC Pinot Noir	5.0 dl	22.00
Primitvo di Puglia IGP	5.0 dl	22.00
Graubünden Pinot Noir, Jürg Obrecht Weine, Jenins	7.5 dl	43.00
Merlot del Ticino Belcampo	7.5 dl	44.00
Syrah du Valais AOC Barrique, Réserve des Administrateurs	7.5 dl	47.00
Ripasso Valpolicella Classico	7.5 dl	41.00
"Coto Mayor" Crianza DOCa Rioja	7.5 dl	38.00

Weitere Weine offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

Aperitiv

Campari, Cynar / Martini / Appenzeller 23-29% Vol.	4.0 cl	5.50
Hugo – Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensirup		8.50
Sunshine – Alkoholfreier Wachholder-Orangen-Drink		6.50
Hypokras – Hausgemachter Glühwein (nur saisonal erhältlich)	2.0 dl	4.50

Branntweine und Liköre

Kirsch "Chez Grand Maman"	2.0 cl	5.50
Chriesilikör " Chez Grand Maman"	2.0 cl	5.50
Williams, Vieille Prune	2.0 cl	5.50
Grappa Amarone oder La Delicata	2.0 cl	5.50

Kalte Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1.0 Lt.	8.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	1.0 Lt.	9.00
Rivella rot / blau	1.0 Lt.	9,00
Citro / Süssmost	1.0 Lt.	9.00
Hausgemachter Eistee	1.0 Lt.	9.00
Shorley	1.5 Lt.	10.50
Orangensaft	1.0 Lt.	9.00
Traubensaft	1.0 Lt.	9.00

Most / Appenzeller Bier

Möhl Most ohne Alkohol	5.0 dl	5.30
Quöllfrisch naturtrüb	5.0 dl	5.30
Lager hell	3.3 dl	4.20
Leermondbier alkoholfrei	3.3 dl	4.20
Zitronen Panaché	3.3 dl	4.20

Warme Getränke

Kaffee		4.20
Espresso		4.20
Doppelter Espresso		5.50
Schale		4.20
Latte Macchiato		4.80
Cappuccino		4.50
Tee / Punsch		4.20
Schoggi / Ovomaltine warm	2.0 dl	4.20
Schoggi / Ovomaltine kalt	3.0 dl	4.60

Räumlichkeiten

Räumlichkeiten

Restaurants

Im Alterszentrum Sonnenhof bietet das lichtdurchflutete Restaurant Chez Grand Maman Sitzplätze für bis zu 56 Personen. Bei gutem Wetter können Sie Ihren Anlass mit bis zu 40 Personen auf unserer Terrasse durchführen. Der Cheminéebereich mit seiner gemütlichen Atmosphäre eignet sich ideal für einen kleinen Apéro mit bis zu 12 Personen.

Im Pflegezentrum Fürstenau haben das Restaurant Chez Grand Maman Fürstenau sowie die einladende grosse Dachterrasse Platz für jeweils 60 Gäste.

Bankett- und Tagungsräume

		Blocktisch	U-Form	Tischreihen	Stuhlreihen
Säle					
Sonnenhofsaal 1 & 2 *Alterszentrum Sonnenhof*	79 m²	26	32	48	80
Schulungsraum D113/114 *Pflegezentrum Fürstenau*	77 m²	22	24	44	70
Sitzungszimmer					
Sonnenhofsaal 1 *Alterszentrum Sonnenhof*	45 m²	16	22	24	40
Sonnenhofsaal 2 *Alterszentrum Sonnenhof*	34 m²	16	-	-	-
Sitzungszimmer D120 *Pflegezentrum Fürstenau*	28 m²	10	-	-	-

	Kosten pro ½ Tag	Kosten pro Tag
Sonnenhofsaal 1&2	CHF 200.00	CHF 350.00
Sonnenhofsaal 1	CHF 150.00	CHF 250.00
Sonnenhofsaal 2 (als Sitzungszimmer)	CHF 100.00	CHF 150.00
Fürstenau Schulungsraum D113/114	CHF 150.00	CHF 300.00
Fürstenau Sitzungszimmer D120	CHF 100.00	CHF 150.00

Zusätzliche Hilfsmittel		
Flipchart		CHF 35.00
Magnet -/Pinwand		CHF 35.00
DVD, Video, TV, Musikanlage mit CD		CHF 40.00
Mikrofon	pro Stück	CHF 40.00
Beamer		CHF 40.00

Catering

Catering

Sie haben ein schönes Lokal gemietet oder möchten unsere Köstlichkeiten bei sich zu Hause geniessen? Kein Problem! Die Speisen können bei uns abgeholt oder auf Wunsch auch zu Ihnen geliefert werden. Sie können sich aber auch komplett von uns bedienen lassen.

Hier ein paar Punkte, die es zu beachten gilt:

Lokalmiete

Für die Miete des Lokals und die Einhaltung der Vorgaben sind Sie als Veranstalter verantwortlich. Gerne reinigen wir für Sie die Lokation und übergeben sie an den Vermieter. Diese Dienstleistung verrechnen wir Ihnen nach Aufwand.

Food- und Getränkeangebot

Unser Menüvorschlag ist für die Konsumation in unseren Häusern ausgelegt. Gerne gewähren wir Ihnen eine Ermässigung von 20 % auf die vorab erwähnten Gerichte und Getränke, wenn Sie diese bei uns abholen oder wir sie bei Ihnen servieren dürfen.

Mitarbeiterkosten

Bankettleiter I Küchenchef	pro Stunde	65.00
Koch	pro Stunde	55.00
Restaurationsmitarbeiter	pro Stunde	50.00
Hilfsmitarbeiter	pro Stunde	45.00
Lernende	pro Stunde	25.00

Die Einsatzzeit wird vom Eintreffen des Mitarbeiters im Cateringlokal bis zum Verlassen des Ortes verrechnet. Gerne beraten wir Sie entsprechend Ihren Bedürfnissen und offerieren Ihnen unsere Kosten transparent.

Transportkosten

Lieferung & Rücktransport in den Partnergemeinden (Wil, Wilen, Niederhelfenschwil) der Thurvita	pauschal	150.00
Lieferung & Rücktransport im Umkreis von 15 km	pauschal	250.00
Lieferung & Rücktransport im Umkreis von 15-25 km	pauschal	350.00
Lieferung & Rücktransport ab 25 km	auf Anfrage	

Tabletop

Teller	pro Stück	0.50
Messer / Gabel / Löffel	pro Stück	0.40
Wassergläser	pro Stück	0.50
Weingläser	pro Stück	0.80
Stofftischwäsche und Servietten	pro Person	2.50
Weinkühler	pro Stück	2.00

Mobiliar / Dekoration

Für Strom, Wasser, Mobiliar und die Dekoration sind Sie als Veranstalter verantwortlich. Gerne geben wir bei Offertstellung unsere Bedürfnisse bekannt.

Wünschen Sie unsere Unterstützung bei der Organisation? Dann wenden Sie sich doch direkt an unsere Veranstaltungsabteilung.

Kaffee

Maschinen Miete I Gastro-Kaffeemaschine	pro Stück	350.00
Maschinen Miete I Haushaltsgerät	pro Stück	70.00
Kaffeegeschirr (Porzellan) inkl. Bohnen, Rahm & Zucker	pro Person	2.50
Einweggeschirr inkl. Bohnen, Rahm & Zucker	pro Person	1.00

Allgemeine Hinweise

Dekoration

Gerne empfehlen wir Blattstiel-Design Bazenheid sowie Bluemelade zum Rösslihof Wil.

Tischwäsche

Stofftischtücher und -servietten	Menu über	CHF 30.00
Hochwertige Papiersets	Menu unter	CHF 30.00

Zapfen- und Tellergeld

Gerne können Sie eigene Weine und Speisen für Ihren Anlass mitbringen. Hierbei entsteht für Thurvita ein zusätzlicher Aufwand, den wir wie folgt verrechnen:

Zapfengeld (mitgebrachte Weine)	Pro 7.5 dl Flasche	CHF 25.00
Tellergeld (mitgebrachte Speisen)	pro Teller	CHF 2.50

Zuschläge

Ab 17.00 Uhr	einmalige Abendpauschale	CHF 60.00
Ab 23.00 Uhr	pro angefangene Std/Mitarbeiter	CHF 30.00

Räumlichkeiten

Bei einer Konsumation im Raum von mindestens CHF 750.00 entfällt die Raummiete.

Seminare / Sitzungen können bis maximal 18.30 Uhr durchgeführt werden.

Bei Banketten sowie Seminare / Sitzungen mit gastronomischem Angebot ist die Sperrstunde um 01.00 Uhr. Aus Rücksicht gegenüber unseren Bewohnenden ist die Musik ab 22.00 Uhr zu reduzieren.

Verbindlichkeiten

Bitte geben Sie uns spätestens 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn Ihre Bestellung bekannt. Änderungen +/- 10% können bis 48 Stunden vor Anlieferung gemacht werden. Eine spätere Reduktion der Personenzahl kann nicht berücksichtigt werden.

Annullierungsbedingungen

Kostenlose Stornierung bis 14 Tage vor Beginn des Anlasses.

Zahlungsmöglichkeiten

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten die gesetzliche MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel:

Bargeld / Wiler Gutscheine / EC direkt / Post Finance / VP Visa / Maestro / Master Card
Einzahlungsschein: Zahlungsfrist 15 Tage rein netto

Kontaktdaten

Wir beraten Sie gerne:

Thurvita AG Alterszentrum Sonnenhof
Haldenstrasse 18 | 9500 Wil

Daniela Del Gaudio | Veranstaltungen und Bankette
daniela.delgaudio@thurvita.ch
+41 71 913 43 35

Die Spezialisten für Ihren Anlass:

Veranstaltungen & Bankette:	Daniela Del Gaudio & Katharina Otte & Tamara Fend
Verpflegung:	Philipp Wettach
Restauration Sonnenhof:	Jean-Daniel Dürr
Restauration Fürstenau:	Simone Kempter