

Menüvorschläge Bankett

*Gültig ab Februar 2024



Lieber Gast

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass in der Stiftung Halden · Wohnen & Leben im Alter durchführen möchten und wir werden alles daransetzen, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen.

In diesen Unterlagen finden Sie nebst unseren Menüangeboten noch weitere Informationen, die Ihnen bei der Organisation helfen sollen.

Stiftung Halden · Wohnen & Leben im Alter

Die Stiftung Halden mit ihren beiden Häusern Betagtenheim und Betreutes Wohnen liegt an leicht erhöhter Lage mit schöner Aussicht auf das Stadtzentrum, das Appenzellerland und den Bodensee. Sie kann auf eine lange Geschichte zurückblicken, die mit der Gründung des Vereins Pension Felsengarten im Jahr 1902 durch die Katholische Arbeiterinnenbewegung begann und mit geänderter Rechtsform seit 2019 als Stiftung den Weg in die Zukunft geht.

Wichtige Informationen

Kontakt und Beratung

Die Menüzusammenstellung verstehen wir als Anregung, Ihre Wünsche nehmen wir gerne entgegen. Bitte vereinbaren Sie für ein persönliches Gespräch einen Termin.

Stiftung Halden · Wohnen & Leben im Alter

Leitung Ökonomie

marianne.friedli@halden.ch

Tel. 071 282 38 23

Anzahl Sitzplätze

Im Mehrzweckraum stehen bis ca. 70 Sitzplätze zur Verfügung.

Bezahlung / Preise

Bar oder gegen Rechnung (30 Tage), die Preise verstehen sich inkl. MWST.

Die Menüpreise verstehen sich ab sechs Personen mit gleichem Menü. Verrechnet werden die Anzahl Personen, welche bis 36 Stunden vor Bankettbeginn gemeldet und bei uns registriert wurden.

Küche

Wir legen Wert auf frische, regionale und saisonale Produkte. Soweit nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz (Metzgerei Bechinger in St. Gallen).

Diäten, Allergien / vegetarische und vegane Menüs

Bitte melden Sie Spezialwünsche bis 10 Tage vor dem Anlass der Leitung Küche.

Mitgebrachtes ab sechs Personen

Desserts, Gedeck

CHF 2.50 pro Person inkl. Service

Wein, Zapfengeld

CHF 19.00 pro Fläche

Spezialwünsche

nach Absprache

Tischdekorationen/Menükarte

Eine einfache Dekoration vom Haus stellen wir gerne zur Verfügung.

Blumenschmuck entsprechend Ihren Wünschen bestellen wir für Sie auf Ihre Kosten im Fachgeschäft.

Wir gestalten Ihre persönliche Menükarte	CHF 1.00 pro Stück
Stofftischtücher	CHF 5.00 pro Stück
Stoffservietten	CHF 2.00 pro Stück

Da wir unseren Mitarbeitenden Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns. Ihnen ab 21:00 Uhr pro Stunde und Mitarbeitende CHF 7.00 zu verrechnen.



Apéro

Gemüsedip mit Kräuterquark (pro Person)	CHF 4.50
1/2 belegte Canapé (Schinken, Ei, Thon, Salami)	CHF 2.50
Chips, Nüssli (pro Person)	CHF 1.80
Blätterteiggebäck ungefüllt (pro Stück)	CHF 0.80
Blätterteiggebäck gefüllt, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Mini Pizza (pro Stück)	CHF 1.00

Vorspeisen

Bunter saisonaler Blattsalat	CHF 6.00
Gemischter Salat	CHF 8.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Brotcrôutons (saisonal)	CHF 12.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	CHF 11.00

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (Saisonal)	CHF 12.50
Kleiner Rauchfischsteller (Lachs, Forelle) mit Salat und Meerrettichschaum	CHF 16.50

Suppen

Tagessuppe	CHF 5.50
Saisonale Gemüsecrèmesuppe (Spargel, Kürbis, Tomate etc.)	CHF 7.50
Bouillon mit Flädli	CHF 6.00



Hauptgänge

Menü 1

Heisser Ofenfleischkäse oder Beinschinken
Rüebli- und Kartoffelsalat CHF 18.00

Menü 2

Kalter Teller oder Platte (120gr.)
Rohschinken, Bresaola, Salami, Pantli,
Appenzellerkäse, Urnäser Edelweiss, Wurzelbrott CHF 20.00

Menü 3

Schweinschalsbraten mit Dörrpflaumen gefüllt CHF 26.00

Menü 4

Schweinsrahmschnitzel an feiner Pilzsauce
mit Kalbfleisch CHF 28.00
CHF 36.00

Menü 5

Kalbfleischgeschnetzertes mit Pilzen CHF 34.50

Menü 6

Hausgemachter Hackbraten mit Senfkornsauce CHF 26.00

Menü 7

Roastbeef rosa gebraten mit Thymianjus CHF 42.00

Menü 8

Kalbshohrücken rosa gebraten an Portweinjus CHF 38.00

Menü 9

Zanderfilet (Estl.) gebraten an Safransauce CHF 36.00

Menü 10

Pochierte Lachstranche (NOR) an Safransauce CHF 31.00

Beilagen zu den Menüs

Im Preis sind jeweils eine Stärke- und eine Gemüsebeilage inbegriffen.

Jede zusätzliche Beilage CHF 3.00 pro Person.

Folgendes steht ihnen zur Auswahl:

Stärkebeilage

Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Spätzli
Nudeln
Wildreis
Röstikroketten
Pommes-frites

Gemüsebeilage

Kleine Gemüsegarntur (dreierlei)
Buntes saisonales Mischgemüse
Blattspinat

Hauptgänge Vegetarisch

Auberginen Piccata auf Tomatenrisotto	CHF 22.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen an leichter Schnittlauchrahmsauce	CHF 22.50
Thaicurry mit Basmatireis <i>Rote Currysauce mit Gemüse</i>	CHF 21.00
Kichererbsencurry mit Kokosmilch, Gemüse und Süsskartoffeln	CHF 21.50
Appenzeller Chässpätzli mit Zwiebelschwitze und Apfelmus	CHF 18.00



Desserts

Caramelköppli mit Rahm	CHF 7.50
Panna Cotta mit Mango Passionsfruchtsauce	CHF 7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 7.50
Karamellisierte Ananas mit Kokosglacé	CHF 9.50
Biber Parfait mit Rotweinbirne und Glühweinschaum	CHF 12.50
Zwetschgenstreuselkuchen mit Vanilleglacé und Rahm	CHF 9.50
Gebrannte Crème mit gerösteten Mandeln	CHF 7.00
Süssmostcrème mit Rahm	CHF 7.00
Tiramisu klassisch oder mit Himbeeren	CHF 7.50
Hausgemachtes Orangenparfait	CHF 10.50

Weinangebot

Rotweine

Iselisberger 5 dl	CHF 18.00
Masi Campofiorin Verona 7.5 dl	CHF 37.00
Clavien Humagne Valais	CHF 39.00

Weissweine

Yvorne 5 dl	CHF 21.00
Grüner Veltliner Kremstal 7.5 dl	CHF 42.00

Schaumweine

Prosecco Val d'Oca Millestimato Brut 1 dl	CHF 5.50
Prosecco Val d'Oca Millestimato Brut 7.5 dl	CHF 34.00





Sitzungen oder Tagungen

Begrüßungskaffee/ Tee mit Gipfeli Mineralwasser im Raum (pro Person)		CHF 12.00
Begrüßungskaffee/ Tee mit Gipfeli Mineralwasser und Obst im Raum (pro Person)		CHF 15.00
Begrüßungskaffee/ Tee mit Gipfeli Mineralwasser und Obst im Raum inkl. Tagesmenü		CHF 40.00
Raummiete ohne Konsumation	½ Tag (bis 5 Std.)	CHF 50.00
	Ganzer Tag	CHF 100.00
Beamer, Flipchart, Moderationskoffer		CHF 30.00

Da wir unseren Mitarbeitenden Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns, Ihnen ab 21:00 Uhr pro Stunde und Mitarbeitende CHF 7.00 zu verrechnen.