

Apéro und Bankett-Angebote

Restaurant Giardino
4528 Zuchwil

Wir sind gerne Ihr Gastgeber!

Apéro und Bankett-Angebote

Restaurant Giardino 4528 Zuchwil

Liebe Kunden, Gäste und Interessierte

Wir freuen uns, dass Sie sich für das kulinarische Angebot des Restaurants Giardino in Zuchwil interessieren. Gerne stellen wir uns der Herausforderung, Sie bei Ihren Tagungen, Konferenzen, Sitzungen oder kleineren Besprechungen kulinarisch verwöhnen und unterstützen zu dürfen. Ob Kaffeepause, Aperitif oder Bankett: Wir sind Ihnen beim Organisieren Ihres Anlasses gerne behilflich. Die langjährige Erfahrung unserer Mitarbeitenden sowie die äusserst bekömmliche und marktfrische Küche machen uns zu Ihrem zuverlässigen Partner. Eine professionelle und kundennahe Beratung bei der Vorbereitung und der Durchführung Ihres Anlasses ist uns ein grosses Anliegen.

Sie sehen: Bei uns sind Sie gut aufgehoben!

Wir beraten Sie gerne telefonisch oder in einem persönlichen Gespräch und helfen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche und Vorstellungen.

Unsere nachfolgenden Angebote sind aus eigener Produktion und marktfrischen Zutaten hergestellt.

Öffnungszeiten Restaurant Giardino

Mo – Fr von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Sa und So von 10.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Für Bankette ab 20 Personen öffnen wir unser Restaurant auch abends.

APERERO

Pommes Chips, Salznüssli	Portion	CHF	4.00
Mini-Schinkengipfeli	Stück	CHF	2.50
Mini-Käseküchlein	Stück	CHF	2.50
Mini-Frühlingsrollen	Stück	CHF	2.50
Gemüse-Dipp (100 g) mit verschiedenen Saucen	Portion	CHF	5.00
Belegte Brötli mit Toastbrot	Stück	CHF	5.00
Canapées Toastbrot geviertelt	Stück	CHF	2.00
Belegt mit Schinken, Salami, Thon, Ei, Hüttenkäse, Spargeln			
Mini-Sandwiches			
Gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Ei, Käse	Stück	CHF	3.00
Aus dem Glas			
Crevettencocktail (30 g) mit Ananas und Curry	Stück	CHF	4.50
Ratatouille mit Olivenöl und Basilikum	Stück	CHF	3.00

VORSPEISEN

Menübausteine ab 10 Personen

Salate (Sauce nach Wahl, französische oder italienische Art)	Portion	
Bunter gemischter Blattsalat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	9.50
Gemischter Blattsalat mit Champignons, Speck und Croûtons	CHF	10.50

Kalte Vorspeisen

Hauspastete garniert	CHF	15.00
Melonenschnitt mit Rohschinken (Saison)	CHF	14.50

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage (z.B. Flädli, Eierstich)	CHF	5.50
Gemüsecremesuppe nach Wahl (Tomaten, Spargel usw.)	CHF	6.50
Solothurner Wysüppli	CHF	7.50

HAUPTSPEISEN

Schweinefleisch

Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus
Pommes Duchesse
Erbsli und Rüeblli CHF 26.00

Schweinsfiletmedaillons an Calvadossauce
Spätzli
Gemüse garnitur CHF 32.00

Rindfleisch

Suure Mokke
Solothurner Funggi
(Kartoffelstampf mit Apfel und Croûtons)
CHF 28.00

Kalbfleisch

Gemischter Braten (Kalb/Schwein) mit Jus
Kartoffelgratin
Bohnen mit Speck CHF 30.00

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelsauce
Rösti
Broccoli mit Mandeln CHF 35.00

Kalbsrahmschnitzel an Champignonsauce
Breite Nudeln
Früchte garnitur CHF 32.00

Poulet

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce
Nudeln
Früchte garnitur CHF 22.00

Beilagen austauschbar

Reis, Nudeln, Pommes frites, Rösti, Spätzli oder Kartoffelgratin

Die aufgeführten Fleischgerichte können ersetzt werden mit:

- Hausgemachtem Quarksteak mit Kräutern
- Gebratenem Quornsteak
- Geräuchertem Tofu

Vegetarisch

Kichererbsenragout

Basmatireis

Wokgemüse CHF 24.50

Gefülltes Blätterteigkissen mit Tofu-Pilzragout

Saisonales Mischgemüse CHF 24.50

Käse

Portion

Kleiner Käseteller (120 g) CHF 8.50

DESSERTS

Diverse Torten (Stk.) CHF 7.50

Caramel Köpfler CHF 6.50

Gebrannte Crème CHF 6.50

Heisse Liebe (Vanilleeis mit heissen Beeren) CHF 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 7.50

Meringues mit Rahm CHF 7.50

Gemischte Glace mit Rahm (2 Kugeln) CHF 7.50

Beerdigungessen

Kalter Aufschnitt-Teller mit Käse,
garniert mit Salat

CHF 19.50

Warme Hamme
mit Kartoffel- und Grünem Salat

CHF 22.50

Schweinsrahmschnitzel
Nudeln
Pfirsich

CHF 22.50

Pastetli (2 Stk.) nach Art des Hauses
Erbsli und Rüepli

CHF 20.50

GETRÄNKE

Apéro

Cynar, Martini weiss, Campari 4 cl CHF 7.50

Weissweine

Chasselas Domaine de de Soleure VPD
des Trois-Lacs 50 cl CHF 17.00

Yvorne AOC, AVY 50 cl CHF 22.50

Château de Châtagneréaz
Mont sur Rolle Grand Cru AOC 75 cl CHF 32.50

Rotweine

Salice Salentino, Baroncelli (I) 50 cl CHF 20.50

Pinot Noir Domaine de Soleure VPD
des Tois-Lacs 50 cl CHF 21.00

Puglia Luccarelli (I)
Primitivo IGT 75 cl CHF 30.50

Andere Weine sind jederzeit möglich, wir beraten Sie gerne.

Übrige Getränke

Mineralwasser nature und süss 100 cl CHF 10.00

Mineralwasser süss (Eistee, Coca Cola zero) 150 cl CHF 13.00

Orangensaft 100 cl CHF 10.00

Feldschlösschen mit oder ohne Alkohol 33 cl CHF 4.50

Kaffee/Tee Tasse CHF 4.50

Unsere Räumlichkeiten

- Restaurant während den Öffnungszeiten bis 20 Personen für Bankette, Gartenterrasse maximal 32 Personen
- Mehrzweckraum, maximal 80 Personen Konzertbestuhlung, für Bankette 60 Personen
- Für Bankette ab 20 Personen steht auch unser Mehrzweckraum zur Verfügung
- Sitzungszimmer, maximal 15 Personen
- Wir vermieten unsere Räumlichkeiten ohne anschliessendes Essen bis 17.00 Uhr

Anmeldung

- Bekanntgabe des Anlasses mindestens 2 Wochen im Voraus
- Bekanntgabe der Menüwahl mindestens 10 Tage im Voraus
- Bekanntgabe der genauen Personenanzahl 7 Tage im Voraus

Angebot / Menüwahl

Sofern nichts speziell vermerkt ist, sind alle Angebote ab 10 Personen erhältlich. Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen unterschiedliche Möglichkeiten aufzeigen. Selbstverständlich stellt Ihnen unsere Leitung Gastronomie ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Dekoration / Tischgedeck

Die Tischdekoration können Sie selber mitbringen oder wir besorgen Ihnen die gewünschten Arrangements gegen Verrechnung. Das Tischgedeck besteht aus einer farbigen Serviette, dem Besteck und Gläsern entsprechend des bestellten Menüs.

Raummiete / Technische Hilfsmittel für Seminare

- ½ Tages-Kurs im Mehrzweckraum CHF 110.00
- 1 Tages-Kurs im Mehrzweckraum CHF 180.00
- ½ Tages-Kurs im Konferenzraum CHF 70.00
- 1 Tages-Kurs im Konferenzraum CHF 120.00

Technische Hilfsmittel wie Hellraumprojektor, Flip Chart, Video usw. sind in der Raummiete enthalten.

Für Bankette wird keine Raummiete erhoben.

Konditionen

Die gemeldete Personenanzahl wird in Rechnung gestellt.

Preisangaben pro Person, Portion oder Stück inklusive 8.1 % MwSt.

Preis- und Angebotsänderungen bleiben vorbehalten, Stand Januar 2024

Konditionen Kursräume

Bei einer Stornierung bis 72 Stunden vor Beginn der Veranstaltung werden keine Raummieten erhoben.

Soziale Institutionen haben spezielle Konditionen, bitte erkunden Sie sich bei der Bereichsleitung Hotellerie und Facility Management.

Anlässe mit Gastronomieleistungen

Kostenlose Stornierung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Bei einer Stornierung weniger als 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Für weitere Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Jürg Geissbühler, Bereichsleitung Hotellerie & Facility Management

T. 032 686 62 48

juerg.geissbuehler@blumenfeld-zuchwil.ch