



Regionales Alters- und Pflegeheim

Gemeinsam geniessen



Inhalt

Gemeinsam genießen.....	2
Speisesaalgäste bis 8 Personen	3
Angebot Tagesmenü/Wochenhit.....	3
Preisliste Speisesaal für Gäste und Mittagstisch.....	3
Getränke	4
Bankettplanung ab 9 Personen	5
Räume	5
Aufenthaltsraum EG.....	5
Wintergarten	5
Besprechungsraum.....	5
Garten.....	5
Kleines, Feines und frischer Menü-Auftakt	6
Apéro.....	6
Salat und Suppen	6
Währschafte Klassiker.....	7
Hauptgang.....	7
Auswahl an Beilagen:	7
Gemüseergänzung	7
Süsser Abschluss.....	8
Desserts	8
Informationen A bis Z	9
Allergene	9
Anmeldung	9
Bezahlung.....	9
Brandschutz.....	9
Blumen- und Tischdekoration	9
Getränke, Wein.....	9
Mitgebrachtes Dessert	9
Lärmemission	10
Reservationen.....	10
Zusatzkosten	10

Gemeinsam geniessen

Lieber Gast

Das Eichireben bietet kulinarische Hochgenüsse in familiärer Atmosphäre.

Gäste sind bei uns herzlich willkommen, sei es um mit Ihrem Familienangehörigen zu essen oder sich mal nicht zu Hause um das Menü zu kümmern. Neben der Möglichkeit mit Ihrem Vater, Mutter, usw. zu essen, bieten wir auch regelmässige Mittagstischbesuche an, oder Bankette für Heimbewohner und deren Familie und Freunde.

Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig. Wir helfen Ihnen gern bei der Planung und Ausführung für das Gemeinsame geniessen.

Anbei bieten wir Ihnen einige Vorschläge zu Menüs und Getränken.

Bei Möglichkeit gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Für Anmeldungen und Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Patrick Monn

Leitung Küche

Tel. 056 667 44 52

kueche@eichireben.ch

Conny Gomez

Leitung Hauswirtschaft

Tel. 056 667 44 67

hbl@eichireben.ch

Speisesaalgäste bis 8 Personen

Angebot Tagesmenü/Wochenhit

Im Menü-Wochenplan auf der Homepage oder im Eichireben auf der Informationswand sehen Sie unsere aktuellen Tagesmenüs. Alternativ bieten wir jeweils einen Wochenhit zum gleichen Preis an.

Preisliste Speisesaal für Gäste und Mittagstisch

Morgenessen:

(Kaffee, Brotwaren, Butter und Brotaufstrich, Käse)

Montag bis Samstag	Erwachsene	10.00
	Kind bis 12 J	8.00
Sonntag, Feiertag	Erwachsene	12.00
	Kind bis 12 J	8.00

Mittagessen:

(Suppe, Salatangebot, Hauptgang, Dessert, (Mittwoch&Sonntag) oder Frucht, Kaffee)

Montag bis Samstag	Erwachsene	18.00
	Kind bis 12 J.	9.00
Sonntag, Feiertag	Erwachsene	21.00
	Kinder bis 12 J	9.00
Spez. Feiertage	Erwachsene	25.00
	Kinder bis 12 J	10.00

Nachtessen:

(Suppe, Hauptgang, Kaffee)

Montag bis Samstag	Erwachsene	12.00
	Kind bis 12 J	8.00
Sonntag, Feiertag	Erwachsene	12.00
	Kind bis 12 J	8.00

(Spezielle Feiertage sind weiss gedeckt und mit Weinservice: Ostern, Muttertag, Pfingsten, Nationalfeiertag, Weihnachten, Neujahr)

Getränke

Kaffee Crème (1 Kaffee im Tagesmenü inkl.)		Fr. 3.50
Cappuccino		Fr. 3.50
Latte Macchiato		Fr. 3.80
div. Tee		Fr. 3.50

Mineralwasser	33 cl	Fr. 3.80
Citro	33 cl	Fr. 3.80
Cola	33 cl	Fr. 3.80
Cola Zero	33 cl	Fr. 3.80
Rivella rot/blau	33 cl	Fr. 3.80
Apfelschorle	33 cl	Fr. 3.80

Mineralwasser	100 cl	Fr. 5.50
Rivella blau	100 cl	Fr. 5.50
Orangenjus	100 cl	Fr. 5.50

Sirup (Kinder)

Sirup (Erwachsene)	Fr. 1.00	
--------------------	----------	--

Gratis

Bier Feldschlösschen	33 cl	Fr. 4.00
Bier Alkoholfrei	33 cl	Fr. 3.80
Bier Feldschlösschen	50 cl	Fr. 5.80

Wein rot

Pinot Noir (Lindenmann Seengen)	50 cl	Fr. 12.00
Beaujolas	20 cl	Fr. 5.80
Hauswein Saisonal	75 cl	Fr. 32.00

Wein weiss

Riesling Silvaner (Lindenmann Seengen)	50 cl	Fr. 12.00
Fendant	20 cl	Fr. 5.80
Hauswein Saisonal	75 cl	Fr. 28.00

Diverse Rot- und Weissweine 75 cl, aus unserem Keller, saisonal wechselnde Marken.
Die Servicemitarbeiterinnen geben gerne Auskunft.

Bankettplanung ab 9 Personen

Aus personellen und Kostengründen sind wir bei einer Tischrunde ab 9 Personen auf eine Bankettorganisation angewiesen. Bei Banketten haben Sie die Möglichkeit Menüs und Menükomponente selber zusammenzustellen. Neben der Kulinarik suchen Sie Ihren gewünschten Raum aus (wenn frei) und bestimmen die Gestaltung der Tische. Sei es festlich mit Stofftischtüchern und Blumenarrangement oder schlicht und einfach mit Tischsets und einer persönlichen Tischdekoration.

Räume

Wir haben im Eichireben diverse Möglichkeiten zur Raumbenützung. Einen Apéro im Garten und anschliessend das Essen im Wintergarten im festlichen Rahmen oder einfach zum Zmittag in den Aufenthaltsraum. Die Räume stehen Ihnen zur Verfügung, wenn sie nicht intern bereits reserviert sind. Darum planen Sie früh genug und reservieren Sie das Datum bei uns. Wir erheben bei Bewohneranlässen keine Raumieten.

Aufenthaltsraum EG

Im Eingangsbereich getrennt vom Speisesaal, aber trotzdem noch in der Nähe, bieten wir die Möglichkeit für alltägliche Besuche zu zweit oder bis max.16 Personen.

Wintergarten

Unser heller und sonniger Raum ist geeignet für 16- 40 Personen. Die Tische lassen sich individuell stellen, vom Block bis U-Form ist im Wintergarten vieles möglich.

Besprechungsraum

Wünschen Sie ein Séparée, für persönliche Gespräche oder einfach mal unter sich zu sein, stellen wir Ihnen den Besprechungsraum zu Verfügung für bis zu 12 Personen.

Garten

Auf dem Sitzplatz im Garten bieten wir Ihnen die Möglichkeit für einen Apéro unter dem Sonnenschutz oder einen unbeschwerten Aufenthalt in lockerer Runde. Die Tische sind fest stationiert und lassen sich nur begrenzt umstellen.

Kleines, Feines und frischer Menü-Auftakt

Apéro

Diverses zum Knabbern Pommes Chips, Erdnüssli, Salzstangen	pro Person	3.50
Warme Auswahl an Gebäck Schinkengipfeli, Chäschüechli und anderes	pro Stück	2.50
Canapéedreieck Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse	pro Stück	3.50
Lachs, Thon, Ei, Roastbeef	pro Stück	4.50
Baguettesandwich geschnitten Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse	pro Person	7.00
Traditionelle kalte Platte Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse	pro Person	16.50
Exklusive kalte Platte Zusätzlich zur <i>Traditionelle</i> : Rohschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli	pro Person	18.50
Gemischter Apéro-Igel nach Wunsch Früchte, Käse, Mozzarella-Tomaten	pro Igel 30 Spiessli	54.00

Salat und Suppen

Grüner Blattsalat	7.50
Saisonal gemischter Salat	9.50
Bouillon mit Einlage	6.00
Rüebli-Vanillesuppe	8.00
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	8.50

Währschafte Klassiker

Hauptgang

Hausgemachter Hackbraten an Champignonsauce	Rind/Schwein	24.00
Currygeschnetzeltes mit Früchtegarnitur	Poulet	26.00
Aargauer Braten mit Zwetschgen gefüllt	Schwein	28.00
Schmorbraten an Rotweinsauce	Rind	31.00
Rahmschnitzel garniert	Schwein	26.00
	Kalb	35.00
Zürcher Geschnetzeltes	Kalb	34.00
Caréebraten an Morchelsauce	Kalb	42.00
Forellenfilet an Haselnusssauce	Fisch	36.00
Gemüsestroganoff	Vegetarisch	21.00

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch/Fisch.

Zur Vervollständigung des Gerichtes, im Preis inbegriffen, wählen Sie eine Beilage und ein Gemüse dazu. Jede weitere Beilage oder Gemüse, verrechnen wir zusätzlich Fr. 3.50.

Auswahl an Beilagen:

- ☒ Hausgemachter Kartoffelgratin, Frischer Kartoffelstock, Kartoffelkroketten
- ☒ Exklusives Mascarponepolenta
- ☒ Sämiges Weissweinsrisotto, aromatischer Basmati- oder Trockenreis
- ☒ Diverse Teigwarenformen, Butternüdeli

Gemüseergänzung

- ☒ Erlesener Blattspinat
- ☒ Bohnenbündeli mit Speck umwickelt
- ☒ Glasierte Rüebli
- ☒ Saisonales Mischgemüse
- ☒ Broccoli mit Mandel
- ☒ Feiner Rotkohl
- ☒ Blumenkohl mit Ei

Süsser Abschluss

Desserts

Meringue mit Rahm	7.00
plus Glacekugel	9.00
Caramelköppli garniert	7.00
Grossmüettis brönnti Creme	7.50
Zwei Glacekugeln div. Sorten mit Rahm	8.00
Frischer Fruchtsalat	9.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	10.50
Panna Cotta mit Beerenspiegel	10.50

Wir sind Ihnen beim Zusammenstellen des Menus gerne behilflich.

Informationen A bis Z

Allergene

Gerne gehen wir auf Ihre spezielle Kostform ein. Melden Sie uns bitte mit der Anmeldung, Veganer, Vegetarier und Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien.

Anmeldung

Für Tagesgäste im Speisesaal sind wir froh um persönliche oder telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr am Vortag.

Bankette besprechen Sie frühzeitig vorgängig mit der Leitung Hauswirtschaft oder Leitung Küche, damit wir auf Ihre Wünsche eingehen können. Die definitive Personenzahl melden Sie uns bitte fünf Arbeitstage vor dem Anlass.

Bezahlung

Als Verein arbeiten wir nicht gewinnbringend und führen aus diesem Grund kein elektronisches Kassensystem. Sie haben die Möglichkeit Ihre Konsumation bar zu bezahlen. Sehr gerne stellen wir Ihnen auch eine detaillierte Rechnung auf, die wir Ihnen zuschicken

Brandschutz

Als öffentliches Gebäude stehen wir unter gesetzlich geregelten Brandschutzmassnahmen. Dazu gehören unter anderem, Kerzen nur unter Aufsicht und in sicheren Gläsern abbrennen zu lassen und auf leicht brennbare Dekorationen zu verzichten.

Bei einem Alarm gilt es die Anweisungen des Sicherheitsbeauftragten zu beachten.

Blumen- und Tischdekoration

Wir verfügen im und ums Haus kleinere saisonale Möglichkeiten für einfache Tischdekoration, die wir Ihnen kostenlos herrichten. Wünschen Sie ein Blumenarrangement oder eine aufwendigere Dekoration verrechnen wir Ihnen die Arbeit und das Material nach Vorgabe.

Bei Banketten mit weisser Stofftischwäsche verrechnen wir pro Person einen Zuschlag.

Es steht Ihnen frei, eine eigene Dekoration mitzubringen.

Getränke, Wein

Neben den üblichen alkoholfreien Getränken, sowie Bier und diversen Weinen, haben wir auch eine kleine Auswahl Spirituosen und Schaumweine im Getränke Keller.

Wir beziehen unsere Hauptweine regional vom Weingut Lindenmann aus Seengen. Bei Festivitäten und je nach Menu passen wir den Wein entsprechend an und besorgen Ihnen gerne ihr Erwünschtes.

Für mitgebrachten Wein erheben wir ein Zapfengeld.

Besprechen Sie Ihre Vorlieben bitte vorgängig bei einer Reservation.

Mitgebrachtes Dessert

Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Dessertkreationen auftischen. Bei mitgebrachten Dessert ist auf eine einwandfreie Qualität und eine lückenlose Kühlkette zu achten. Für Geschirreinigung und Service erheben wir einen Unkostenbeitrag.

Lärmemission

Wir sind ein Alters- und Pflegeheim und achten auf die Bedürfnisse unserer Bewohner. Musik und Gespräche bitten wir in Raumlautstärke zu halten und ab 22.00 Uhr gilt Nachtruhe. Gäste sind gebeten, ab dieser Zeit die Gesprächslautstärke dezent zu halten, der Aufenthalt im Aussenbereich (Raucher) und das Verlassen der Räumlichkeiten leise zu gestalten.

Reservationen

Damit wir unsere Mitarbeiter und das Organisatorische planen können, sind wir froh um eine frühzeitige Reservation, bei Möglichkeit einen Monat voraus. Unsere Kernarbeit dreht sich um den Heimbewohner; Sauberkeit, Pflege, Betreuung und deren Wohlfühl. Bankette bieten wir sekundär an, Personal und deren Einsätze müssen wir separat einplanen. Reservationen sind verbindlich und werden bei einem Rücktritt abgestuft für unsere Umtriebe verrechnet.

Zusatzkosten

Tagesmenu oder Wochenhit ab 9 Personen Gemäss Preisliste Speisesaal	+Fr. 2.00 / Person
Weisse Stofftischwäsche	Fr. 2.00 / Person
Zapfengeld	Fr. 5.00 / Weinflasche
Eigenes Dessert, eigener Service	Fr. 2.00 / Person
Eigenes Dessert, serviert durch uns	Fr. 5.00 / Person
Festliche Dekoration, Blumen	Material und Saisonabhängig
Rücktritt Reservation	
• Bis 14 Tage vor dem Anlass	Fr. 120.00/Pauschal
• 14 bis 7 Tage vor dem Anlass	50 % des offerierten Preises
• 6 Tage bis an Tag des Anlasses	100 % des offerierten Preises