



Regionales Pflegezentrum Baden

ist Leben



# Bankette

Regionales Pflegezentrum Baden AG

«Gastfreundschaft besteht aus ein wenig Wärme, ein wenig Nahrung und grosser Ruhe.»

*Ralph Waldo Emerson*

## **Liebe Gäste**

Sie planen private oder geschäftliche Anlässe wie Geburtstage, Firmenfeiern oder Tagungen und suchen noch einen Veranstaltungsort?

Sie wollen sich und Ihre Gäste verwöhnen und möchten, dass Ihre Veranstaltung in positiver Erinnerung bleibt? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir möchten Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Geniessen Sie unser vielfältiges Angebot und lassen Sie sich von ganzem Herzen verwöhnen.

Für alle Menüs verwenden wir nach Möglichkeit Zutaten aus der Region mit Schwerpunkt auf frischen und natürlichen Erzeugnissen.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung behilflich und stellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen zusammen.

Auf Anfrage bieten wir auch gerne Bankette in unserem idyllischen Haus Sonnenblick in Wettingen an mit wunderschöner Aussicht über das Limmattal.

Lassen Sie sich von uns verzaubern und geniessen Sie entspannte Momente fernab des Alltags. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Apérovariationen

Apéro Rüsler (4 Stück / Person) CHF 7.50 / Person

Mini-Schinkengipfeli  
 Mini-Chäschüechli  
 Mini-Tomatenchüechli

Apéro St. Anna CHF 12.00 / Person

Rohkostgemüse mit zwei verschiedenen Dips  
 Mini-Brötli gefüllt mit Weichkäse, Salami (2 Stück / Person)  
 Antipasti-Spiesse

Apéro Sonnenblick CHF 16.00 / Person

Marinierte schwarze Oliven  
 Gefüllte Gemüsehäppchen  
 Tomaten-Mozzarella-Spiesse  
 Mini-Pizza

Apéro Scharten CHF 19.00 / Person

Asiatischer Glasnudelsalat pikant  
 Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)  
 Poulet-Spiessli  
 Frittierte Crevetten im Knuspermantel  
 mit Sweet Chili Sauce

## Palace Klassiker

Chips / Nüssli CHF 2.00 / Person

Speckzopf CHF 3.00 / Person

Gemischte Käse- und Fleischplatten (ab 4 Personen,  
 ca. 100 g / Person) mit Bündnerfleisch, Rohschinken,  
 Salami, Sbrinz-Möckli, Tête de Moine, Brie  
 mit reichhaltiger Garnitur und Brot

CHF 14.00 / Person

## Desserts

Brownies CHF 2.00 / Stück

Fruchtsalat im Shotglas CHF 3.50 / Stück

Saisonale Fruchtspiesse CHF 3.00 / Stück

Mini-Schoggimousse CHF 3.00 / Stück

Gebrannte Creme im Weckglas CHF 2.50 / Stück

Das Passende ist nicht dabei?

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne einen Apéro  
 nach Ihren Wünschen zusammen.

Gerne offerieren wir Ihnen dazu das passende Apéro-  
 getränk.

## Menüvorschlag 1

Spargelcremesuppe

\*\*\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art  
mit Butternudeln und Frühlingsgemüse  
oder

Blätterteigpastetli gefüllt mit Spargelragout und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Caramelköpflli mit Rahm

CHF 38.00

## Menüvorschlag 2

Saisonaler Blattsalat mit Spargel an Hausdressing

\*\*\*\*\*

Kalbsnierstückbraten an Morchelrahmsauce mit  
Röstikroketten und Marktgemüse  
oder

Gebratene Lachstranche an Kräutersauce mit Wildreis und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

Zweifarbige Schokoladenmousse

CHF 48.00

---

## Menüvorschlag 1

Erfrischende Gazpacho

\*\*\*\*\*

Gebratene Maispoularde mit Kräuterjus  
begleitet von Tagliatelle und Grillgemüse  
oder

Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu im Reising

\*\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Erdbeeren

CHF 38.00

## Menüvorschlag 2

Tomaten-Mozzarella-Salat

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise  
mit Kartoffelgratin und Sommergemüse  
oder

Gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

CHF 48.00

### Menüvorschlag 1

Kürbiscremesuppe

\*\*\*\*\*

Aargauer Braten gefüllt mit Dörrzwetschgen an kräftiger Rotweinsauce  
mit hausgemachtem Kartoffelstock  
oder

Panierter Brie mit Preiselbeerchutney

\*\*\*\*\*

Vermicelles mit Meringues

CHF 38.00

### Menüvorschlag 2

Saisonaler Blattsalat an Hausdressing mit gebratenen Pilzen

\*\*\*\*\*

Hirschpfeffer mit Speckwürfel und Croutons  
begleitet von Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel  
oder

Gebratenes Forellenfilet «Zuger Art» mit Wildreis und Broccoli mit Mandeln

\*\*\*\*\*

Zimtmouse mit marinierten Zwetschgen

CHF 48.00

---

### Menüvorschlag 1

Steinpilzcremesuppe

\*\*\*\*\*

Schweinsfiletmedaillon mit Senfrahmsauce  
begleitet von Birnenkartoffeln und Wurzelgemüse  
oder

Apfel-Peperoni-Gulasch mit Wildreis

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 38.00

### Menüvorschlag 2

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

\*\*\*\*\*

Kalbskopfbäckli mit Polenta und Marktgemüse  
oder

Gebratenes Kabeljaufilet  
mit Schmelzkartoffeln und buntem Linsengemüse

\*\*\*\*\*

Zuger Kirschtorte

CHF 48.00

## Schaumweine

Prosecco Sant'Alberto 75 cl CHF 29.00

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, eleganten Aromen von weissen Blüten, harmonisch und typisch fruchtig mit intensiven Aromen von goldenen Äpfeln. Aus dem besten Gebiet für Prosecco, dem Valdobbiadene, stammen die Trauben der Sorte Glera.

Rimuss Secco (alkoholfrei) 75 cl CHF 22.00

## Weissweine

Federweiss, 2017 50 cl CHF 18.00

Weingut Wetzler, Ennetbaden 75 cl CHF 29.00

Federweiss ist ein aus Pinot Noir, durch Ganztraubenpressung gekelterter Weisswein. Dieser helle, lachsfarbene Wein mit Frische und Eleganz erfreut beim Apéro und passt zu Fisch oder Meeresfrüchten.

Riesling Sylvaner - AOC Aargau, 2017 75 cl CHF 26.00

Weingut Goldwand, Ennetbaden

Dieser in unserer Gegend typische Weisswein stammt von der Traubensorte Müller Thurgau. Der elegante, bekömmliche Weisswein zeichnet sich durch ein zartes, traubennahes Muskatbouquet aus. Er passt zum Apéro, Käse, hellem Fleisch und Spargel.

## Rotweine

Ripasso Ritocco, 2014 75 cl CHF 32.00

Valpolicella DOC, Italien

Rubinrot mit Granatreflexen, tiefdunkel und glanzvoll überzeugt dieser Wein mit seinem intensiven Duft nach Kirschen und Waldfrüchten. Vollmundig und samtig zugleich, sehr fruchtig, mit erfrischender Säure und noble Tannin.

Goldwand Pinot Noir, 2016 50 cl CHF 24.00

Weingut Goldwand, Ennetbaden 75 cl CHF 34.00

Auf den steinigen Kalkböden der steilsten Lage der Goldwand, gedeiht dieser aussergewöhnliche Rotwein. Teilweise im Holz vergoren und im grossen Holzfass ausgereift entsteht ein intensives, jugendliches Rot mit dezenten Röstnoten. Im Gaumen zeichnet sich ein voller, kräftiger Körper mit reifen Gerbstoffen und mittlerer Säure ab. Dieser ausgewogene Pinot Noir wurde im Jahr 2017 mit dem Grand Prix du Vin Suisse 2017 - Gold ausgezeichnet.

## Ihren Wein nach Wunsch

Gerne organisieren wir für Ihren Anlass einen anderen Wein nach Ihrer Wahl.

Bitte kontaktieren Sie uns.

# Übriges Getränkeangebot

## Kalte Getränke

Mineralwasser	1 l	CHF 5.00
Süssgetränke	1 l	CHF 6.50
Orangensaft	1 l	CHF 6.50

## Biere

Lägerebräu	33 cl	CHF 3.70
Feldschlösschen (alkoholfrei)	33 cl	CHF 3.70

## Warme Getränke

Kaffee / Espresso		CHF 3.30
Cappuccino / Milchkaffee / Latte Macchiato		CHF 3.50
Tee		CHF 2.90

## **Bankettbesprechungen**

Ihre Wünsche sind uns wichtig!

Um die Details Ihrer Veranstaltung zu besprechen, begrüßen wir Sie sehr gerne persönlich ca. 8 Wochen vor dem Termin.

Über Ihre Anfrage freut sich:

Leitung Restaurant, Telefon direkt: 056 203 81 40

Mail: [veranstaltungen@rpb.ch](mailto:veranstaltungen@rpb.ch)

## **Menübestellung**

Wir bieten Ihnen Bankette von 10 – 120 Personen an. Die Menüwahl sollte für alle Gäste einheitlich sein (mit Ausnahme der vegetarischen Menüs).

Die Menübestellung erwarten wir bis spätestens 10 Arbeitstage, die verbindliche Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass.

## **Dekoration**

Ein einfacher, saisonaler Tischschmuck ist vorhanden und im Preis inbegriffen.

Gerne organisieren wir Ihnen bei unserem Hausfloristen Blumenschmuck nach Ihren Wünschen und Ihrer Preisvorgabe oder eine Tischdekoration, welche wir nach Aufwand verrechnen.

## **Rollstühle**

Unsere Räumlichkeiten und das Areal sind rollstuhlgängig.

## **Verrechnung**

Nach Absprache, senden wir Ihnen die Rechnung gerne per Post zu, die innert 30 Tagen zu begleichen ist.

Grundlage der Rechnung ist die Anzahl gemeldeter Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

## **Annullierung**

Für Absagen verrechnen wir die folgenden Entschädigungsansätze:

Bis 7 Tage vor der Veranstaltung    50 %

Bis 3 Tage vor der Veranstaltung    80 %

Es kommt der Menüpreis x Anzahl reservierter Personen zur Verrechnung. Wurde noch kein Preis vereinbart, gilt der Betrag von CHF 40.00 pro Person als Grundlage.