

Cateringangebot im Geerenpark



Alterszentrum im Geeren
Kirchhügelstrasse 5
8472 Seuzach

Reservation:
Mail: restaurant@imgeeren.ch
Tel: 052 320 11 83 (Montag bis Freitag)

www.imgeeren.ch

Kalte Getränke

Mineralwasser

Appenzeller leise oder still	1.0 lt	CHF	7.50
Appenzeller leise oder still PET	0.5 lt	CHF	4.00

Süssgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot/blau, Shorley PET	0.5 lt	CHF	4.50
--	--------	-----	------

Fruchtsäfte

Michel Orangensaft	1.0 lt	CHF	9.00
Michel Orangensaft/Multivitamin PET	0.33 lt	CHF	4.50

Warme Getränke

Kaffee

Caffe Crème		CHF	4.50
Espresso		CHF	4.50
Doppelter Espresso		CHF	5.20
Cappuccino / Milchkaffee		CHF	5.00
Tee (in diversen Sorten)		CHF	4.50

Bier

Appenzeller Sonnwendig «alkoholfrei»	3.3 dl	CHF	5.20
Appenzeller Quöllfrisch in der Bügelflasche	3.3 dl	CHF	5.20

Wein & Schaumwein

Prickelnd

Rosé Prosecco Extra Dry DOC <i>Valdobbiadene, Italien</i>	7.5 dl	CHF 37.00
Perrier Jouét Grand Brut Champagne <i>Champagne, Frankreich</i>	7.5 dl	CHF 69.00

Weiss

«RUFUS» Sauvignon blanc <i>Herter Weine, Hettlingen</i>	7.5 dl	CHF 39.00
Verdejo DO Rueda Dominio de la Granadilla <i>Rueda, Spanien</i>	7.5 dl	CHF 32.00
Chardonnay IGP Puglia Cantele <i>Apulien, Italien</i>	7.5 dl	CHF 32.00
Habla De Ti Sauvignon blanc Bodegas Habla <i>Extremadura, Spanien</i>	7.5 dl	CHF 37.00

Rosé

«KUCKUCK» Rosé Pinot Noir <i>Herter Weine, Hettlingen</i>	7.5 dl	CHF 39.00
--	--------	-----------

Rot

«ADELHEID» Pinot Noir, Cabernet Cortis <i>Herter Weine, Hettlingen</i>	7.5 dl	CHF 39.00
«Habla del Silencio» Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo <i>Extremadura, Spanien</i>	7.5 dl	CHF 37.00
Primitivo ISG Puglia Cantele <i>Apulien, Italien</i>	7.5 dl	CHF 32.00
Crianza Rioja DOCa <i>Rioja, Spanien</i>	7.5 dl	CHF 39.00

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfeli	Stk.	CHF	2.50
Mini-Chäschüechli	Stk.	CHF	2.50
Flammkuchen «Elsässer Art» mit Speck, Sauerrahm und Zwiebeln	Stk.	CHF	2.50
Mini-Pinsa mit Rucola und Bündnerfleischstreifen	Stk.	CHF	2.90
Mini-Pinsa mit Antipasti	Stk.	CHF	2.90



Meatballs mit pikanter Tomatensauce	Stk.	CHF	3.20
Mini-Hamburger mit hausgemachter Burger-Sauce, Balsamico-Zwiebeln, Tomate und Essiggurke	Stk.	CHF	3.90
Spinat-Falafel mit hausgemachtem Randenhummus -vegan-	Stk.	CHF	2.50
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chilisauce	Stk.	CHF	2.80
«Dim Sum» Asiatische Teigtasche mit Soja-Sauce -vegan-	Stk.	CHF	2.50
Poulet-Satay-Spiessli mit pikanter Erdnuss-Sauce	Stk.-	CHF	3.20



Kalte Häppchen

Käse-Trauben-Spiessli	Stk.	CHF	2.90
Melone-Schinken-Spiessli (Mai-September)	Stk.	CHF	2.90
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk.	CHF	2.90
Antipasti-Spiessli	Stk.	CHF	2.90
Wraps mit Roastbeef und Sauce Tartar	Stk.	CHF	3.00
Wraps mit Rauchlachs, Randen und Meerrettich	Stk.	CHF	3.00
Wraps mit Grillgemüse und Basilikum-Pesto	Stk.	CHF	3.00



Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln	Stk.	CHF	2.20
Bruschetta mit hausgemachter Oliventapenade	Stk.	CHF	2.20
Mediterraner Kichererbsensalat mit Gurke, Feta und Dörrtomate	Stk.	CHF	4.00
Couscous-Salat mit Granatapfel, Gurke, Rauchlachs und Crème fraîche	Stk.	CHF	4.20
Mini-Brioche mit Rindstartar	Stk.	CHF	4.20



Apéro-Platten

Käseplatte garniert, verschiedene Hart- und Weichkäse mit diversen Brötchen (ca. 120g)	p. P.	CHF 10.50
Fleischplatte garniert, verschiedene Fleisch- und Wurstwaren mit diversen Brötchen (ca. 120g)	p. P.	CHF 10.50
Antipastiplatte mit diversen Brötchen (ca. 120g)	p. P.	CHF 10.50

Canapés hausgemacht

Thon, Ei, Schinken, Salami, Käse, Bündnerfleisch	Triangel	Stk.	CHF 2.80
	ganz	Stk.	CHF 4.50

Aus der Backstube

Metersandwich verschieden belegt, vorgeschnitten	Stk.	CHF 42.00
Mini-Brötli verschieden belegt	Stk.	CHF 3.90
Sandwiches verschieden belegt	Stk.	CHF 6.00



Süss & fruchtig

Fruchtspiess	Stk.	CHF 2.90
Fruchtsalat	Port.	CHF 4.50
Fruchtkorb	p. P.	CHF 2.40
Schoggimousse im Weckglas	Stk.	CHF 3.50
Panna cotta mit Fruchtspiegel	Stk.	CHF 3.50
Mini-Brownie-Würfel	Stk.	CHF 2.50
Hausgemachte Crèmeschnitte	Stk.	CHF 4.50
Hausgemachte Crèmeschnitte klein	Stk.	CHF 3.50



Seminarangebot im Geeren

Seminarverpflegung «Seuzach» Kaffeepause am Vormittag

Gipfeli, Früchtekorb, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Kaffee,
Mini-Süßgebäck, Süssgetränke
(alle Pauschalen inkl. Raummiete, Standardtechnik usw.)

p. P. CHF 22.00

Seminarverpflegung «Seuzach» Kaffeepause am Nachmittag

Früchtekorb, Mineralwasser, Kaffee,
Mini-Süßgebäck, Süssgetränke
(alle Pauschalen inkl. Raummiete, Standardtechnik usw.)

p. P. CHF 22.00

Tagesseminarpauschale

Kaffeepause am Vormittag
Mittagessen (wahlweise im Restaurant oder als Stehlunch)
Kaffeepause am Nachmittag
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Raum verfügbar
Standardtechnik (W-LAN, Beamer usw.)
Raummiete

p. P. CHF 75.00



Individuelle Anlässe

Gerne gehen wir jederzeit auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein und offerieren immer individuell auf Kundenwunsch. Egal zu welchem Anlass, wir sind der richtige Partner für Sie.

Allgemeine Informationen

Bestellungen

- Für die Ausrichtung und Durchführung von Anlässen ist eine Anmeldung von mindestens 15 zahlenden Gästen erforderlich.
- Bei weniger Gästen steht Ihnen unser Tagesangebot im Restaurant Geerenpark zur Auswahl.
- Tischreservierungen im Restaurant Geerenpark sind bis 15 Personen möglich (inkl. Tête à Tête und Papierserviette)
- Für Anlässe aller Art erhalten Sie von uns eine detaillierte Offerte. Diese ist unverbindlich und 30 Tage gültig.

Preise

- Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1 % MwSt. für Konsumationen im Haus.
- Für Take-Away-Bestellungen sind die Preise inklusive 2.6% MwSt.

Zusätzliches Personal

- Servicemitarbeitende ab 17.00 Uhr pro Stunde CHF 45.00
- Anlassleitung ab 17.00 Uhr pro Stunde CHF 65.00
- Küchenmitarbeitende ab 17.00 pro Stunde CHF 45.00
- Ab 22.00 Uhr und Feiertagen 25% Aufschlag

Zapfengeld

- Wenn Sie Ihren Wein/Schaumwein selbst mitbringen, berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 7.5 dl Flasche.

Tabletop und Geschirr

- Tischtuch, Servietten aus Stoff (weiss) pro Person CHF 4.50
- Tête à Tête mit Papierserviette pro Person CHF 1.50
- Tischdecke pro Stück CHF 6.90
- Geschirr pro Person wird als Pauschale berechnet

Annulationskosten

Bei Absage einer Veranstaltung innerhalb der folgenden Zeitperioden behalten wir uns das Recht vor, wie folgt Rechnung zu stellen:

1. Bei Annulation bis 15 Tage vor Anlassbeginn 50 % der offerierten Gesamtsumme
2. Bei Annulation unter 15 Tagen vor Anlassbeginn 100%.
3. Fünf Werktage vor Anlassbeginn muss die definitive Personenanzahl bekannt gegeben werden, welche auch verrechnet wird. Sollten mehr Personen anwesend sein, als gemeldet wurden, werden diese zusätzlich verrechnet.