



Menüvorschläge

für Anlässe

Herzlich willkommen

Ihr Fest liegt uns am Herzen

Das Baumschul-Café ist der perfekte Ort für Ihren Anlass: Ob Hochzeit, Firmenfest, Geburtstag oder Party – das einmalige Ambiente ist wie geschaffen für ein unvergessliches Fest. Dabei unterstützen wir Sie gerne mit pfiffigen Ideen.

In der vorliegenden Dokumentation finden Sie Informationen rund um Ihren Anlass und eine Auswahl kulinarischer Möglichkeiten für Ihren Event. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit durchgeführt. Die nachfolgenden Menüvorschläge sind für Anlässe ab mindestens 40 Personen (Erwachsene) zusammengestellt.

Für eine erfolgreiche Durchführung Ihres Anlasses bedarf es der Abklärung und Planung vieler Details. Unser Team steht Ihnen dabei gerne zur Verfügung.

Auch für besondere Wünsche und Anregungen sind wir selbstverständlich für Sie da. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Gastronomie-Team.

Baumschul-Café, T +41 (0)56 463 62 80
Peter Andres (Leiter Gastronomie)
gastronomie@zulauf.ch

Öffnungszeiten

Von März bis Oktober:

Dienstag bis Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr, Sonntag von 13.30 bis 17.00 Uhr

Von November bis Februar:

Dienstag bis Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr, Sonntag geschlossen

Für Anlässe oder Ihr ganz persönliches Fest öffnen wir unsere Tore auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten, jedoch nicht an Sonntagabenden. Um 02.00 Uhr muss das Baumschul-Café spätestens verlassen werden.

Apéro und Apéro riche

Bei einem Apéro riche, welcher über einen längeren Zeitraum stattfinden soll, empfiehlt es sich, einzelne Komponenten sowohl auf Buffets wie auch fortlaufend mit Service anzubieten. So kommen Sie und Ihre Gäste während des ganzen Apéros in den Genuss von verschiedenen Häppchen, die Auswahl und die damit verbundene Varietät bestimmen Sie selbst aus nachfolgender Auswahl.

	Preis pro Person
Gemügesticks mit Kräuterdip	1.80
Dreierlei Blätterteigstangen	2.30
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	2.80
Parisettenbrote gefüllt mit Lachs, Gruyère, Schinken, Salami und Ei, geschnitten in Einheiten zu je 4 cm	3.40
Verschiedene Flammkuchen	1.80
Canapes mit Lachs, div. Tatar, Frischkäse, Schinken, Käse, Salami	2.80
Rindfleischbällchen würzig und scharf	2.80
Pouletspiessli vom Grill mit Soja und Ingwer	3.00
Mini-Burger (auch vegetarisch)	3.40
Mini-Wienerli im Teig	2.50
Bunte Brottürmchen gefüllt mit Ei, Tatar, Käse, Gemüsetartar	2.40
Käsespiessli mit Trauben	2.20
Gemüsequiche-Würfel	2.50
Gemüsequiche-Würfel mit Speck	2.80
Mini-Apérogebäck (Schinkengipfeli, gef. Blätterteigtaschen, Lauch-Quiche, Käseküchlein)	9.60
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse	2.00
Blätterteig-Rondellen mit Landrauchschenken und Cantadou	2.80
Saisonales Süppchen 1,25 dl (Tomaten, Spargel, Kürbis, Banane-Ingwer)	2.40
Verschiedene Pasta (Penne Arrabiata, Asiatisches Nudelgericht, Hörnli mit Rindsgehacktem)	5.20
Saisonale Risotto (mit Pilzen, Safran, Spargel, Kürbis, Tomaten)	5.30
Nasi oder Bami Goreng	5.20

Desserts

Rüeblikuchen-Würfel	1.80
Brownies	2.80
Fruchtspiessli	2.80
Schoggimousse im Glas	4.50
Mini-Cremeschnitten	1.80
Mini-Panna Cotta mit Früchtecoulis	4.40
Mini-Berliner	1.80



Festliche Gourmet-Menüs

Menü 1

Mostbröckli-Tatar mit Salatbouquet und knusprigem Baguette

* * *

Suppe nach Wahl

* * *

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce, serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet

62.50 pro Person

Menü 2

Raumlachs mit Meerrettichschaum auf Toast

* * *

Salatkreation «Zulauf» und ein geröstetes Baguette mit würzigen Tomatenwürfeln

* * *

Kalbsnierstück an einer leichten Cognac-Rahmsauce, serviert mit Beilagen nach Wahl und Saisongemüse

76.50 pro Person

Menu 3

Saisonale Suppe

* * *

Salatkreation «Zulauf» mit grilliertem Crevettenspiess

* * *

Rindsfilet mit Kräuterbutter, serviert mit Beilagen nach Wahl und Saisongemüse

78.50 pro Person

Vegetarische Varianten

Auberginen-Cordon-bleu	39.80
Tofu Sweet & Sour mit Reis	35.80
Lauwarmer Gemüsestrudel mit würzigem Tomaten-Coulis	35.50
Risotto mit gemischten Pilzen	34.50
Mit Gemüse gefüllte Blätterteigtaschen an einer Peperoni-Rahmsauce	33.80
Gemüsepiccata mit Tomaten-Spaghetti	38.50
Brie im Knuspermantel an Balsamico-Sauce, serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet	36.50



Verschiedene Buffets

Gärtner-Buffer

Vorspeisen

Verschiedene saisonale Blattsalate, Tomaten mit Mozzarella, grüner Bohnen-, Karotten-, Selleriesalat, Gurkensalat und Coleslaw, zwei verschiedene Salatdressings

Gemüsestrudel mit Landrauchschinken, geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum

Hauptgänge

Rindsschmorbraten vom Hals an Rotweinsauce
Kalbsbraten an Orangensauce
Schweinsfilet Gärtnerinnenart an Pilzgemüsesauce
2 Beilagen nach Wahl
Variation von Saisongemüse

75.– pro Person

Buure-Buffer

Vorspeisen

Verschiedene saisonale Blattsalate, Tomaten mit Mozzarella, grüner Bohnen-, Karotten-, Selleriesalat, Gurkensalat und Coleslaw, zwei verschiedene Salatdressings, Wurst-Käse-Salat

Hauptgänge

Schweinsbraten
Kalbsbraten
Fleischkäse
assortierte Würste vom Grill
2 Beilagen nach Wahl
Variation von Saisongemüse

69.– pro Person

Ergänzen Sie Ihr Buffet individuell nach Ihren Wünschen:

Salate

Kartoffelsalat	2.50
Fenchel-Apfel-Salat	3.00
Blumenkohl-Curry-Salat	3.00
Bulgursalat pikant und erfrischend	3.00
Gurkensalat	2.50
Coleslaw-Salat	3.00
Rettichsalat	2.50
Peperonissalat	2.50
Bohnensalat	2.50
Griechischer Salat	3.00
Reissalat	3.00
Wurst-Käse-Salat	3.50

Verschiedene Dressings:
Hausdressing, Balsamico, Italienisch

Fleisch und Fisch

Lamm-Nierstück an Rosmarinjus	12.50
Schweinsfilet an Rahmsauce	12.50
Rindsfilet	16.50
Pouletschenkel	10.50
Pouletbrust	12.50
Lammkotelette	12.50
Zanderfilet in Dillrahmsauce	12.50
Lachsfilet an Zitronenbutter	14.50

Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

**Möchten Sie Ihr Menü selber zusammenstellen?
Mit den folgenden Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts komponieren
Sie Ihr individuelles Traum-Menü!**

Vorspeisen oder Zwischengänge

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Salat-Kreation «Zulauf» garniert mit	
Crevettenspiess vom Grill	12.50
knusprigem Kräuterbaguette	11.00
Riesen-Champignon, gefüllt mit Kräuter-Ricotta	11.00
geröstetem Baguette mit Tomatenwürfeln	12.00
Rauchlachs auf Toast mit Meerrettichschaum	13.50
Grillierte Riesen-Crevetten mit Avocado- und Tomatenwürfeln	14.50
Rindfleischtatar mit Toast und Butter	17.50
Mostbröckli-Tatar mit Crème fraîche und geröstetem Baguette	13.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Pilzen	12.50
Gemüse-Tatar mit Salatbouquet und knusprigem Baguette	12.50

Suppen

Suppen von A-Z, von der Apfelschaumsuppe bis zur Zwiebelsuppe	
Saisonale Gemüsecremesuppen	
Klare Suppen mit Einlage (Flädli, Basilikumnockerl, Brätstrudel)	
Wir beraten Sie gerne.	9.00

Beilagen

Kroketten, Spätzli, Rösti, Kartoffelgratin, Teigwaren, Reis,
Pommes frites, Kartoffelstock, Risotto

Vorspeisen-Buffer

Verschiedene saisonale Blattsalate, Tomaten mit Mozzarella, grüner Bohnen-, Karotten-, Selleriesalat, Gurkensalat und Coleslaw, verschiedene Salatdressings

Gemüsequiche-Würfel, Landrauchschinken, geräucherter Lachs mit Preiselbeer-Meerrettichschaum pro Person 24.-

Hauptgerichte

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce, serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet 41.50

Rosa gebratenes Entrecôte, serviert mit Sauce Café de Paris 54.50

Kalbsnierstück-Braten an einer leichten Cognac-Rahmsauce, serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet 57.50

Mit Speck umwickelte Pouletbrust, gefüllt mit getrockneten Tomaten, serviert mit Cantadousauce, Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet 42.50

Rindsfilet an einer Balsamico-Sauce, serviert mit Beilage nach Wahl und Saisongemüse 58.50

Zanderfilet mit Dillrahmsauce, Reis und Blattspinat 44.50

Lachsfilet an Zitronenbutter auf Kartoffelstock mit Saisongemüse 45.50

Beilagen

Kroketten, Spätzli, Rösti, Kartoffelgratin, Teigwaren, Reis, Pommes frites, Kartoffelstock, Risotto

Desserts

Frischer, saisonaler Fruchtsalat	8.50
Weisses und dunkles Schoggimousse	9.00
Gebrannte Creme mit gerösteten Mandeln	8.00
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	9.50
Mascarpone-Trifle mit Früchten der Saison	10.50
Lauwarmes Schoggichüechli mit flüssigem Kern und Doppelrahm	11.50

Dessertbuffet

Weisses und dunkles Schoggimousse
 Mini-Pâtisserie
 Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis
 Frischer, saisonaler Fruchtsalat

19.50 pro Person



Auftragsbedingungen und diverse Informationen

Personenzahl

Damit wir Ihren Anlass professionell organisieren können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, vier Werktage vor der Veranstaltung, gilt als verbindlich. Anlässe sind mit einer minimalen Anzahl von 40 und einer maximalen Personenzahl von 100 Personen möglich. Verrechnet werden in jedem Fall 40 Personen, auch wenn die effektive Anzahl wider Erwarten weniger sein sollte, es sei denn, es wurde vorab eine andere Abmachung schriftlich getroffen.

Kinder

Die kleinen Gäste essen bis zu ihrem 4. Geburtstag gratis. Für Kinder ab 4 Jahren bis zu ihrem 12. Geburtstag verrechnen wir einen Drittel des Menüpreises, danach den vollen Preis.

Raummiete und Personalkosten

Raummiete und Personalkosten sind in den Menü- und Getränkepreisen inbegriffen. Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr, oder bis der letzte Gast den Eventbereich verlassen hat, wird ein Zuschlag von CHF 125.– pro Stunde und Servicemitarbeiter verrechnet. Das Baumschul-Café kann nicht ohne Bewirtung gemietet werden.

Gedecke und Dekorationen

Gedecke, Tischtücher und Servietten sind im Preis inbegriffen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre Wünsche für spezielle Dekorationen entgegen und beraten Sie über Möglichkeiten und zusätzliche Kosten.

Zusätzliches Mobiliar

Teilen Sie uns bitte vor Ihrem Anlass mit, falls Sie zusätzliches Mobiliar benötigen. Gerne unterstützen wir Sie dabei.

Technisches Equipment

Equipment wie Tonanlagen, Lautsprecher, Beamer oder Lichtanlagen und Spots müssen Sie selber organisieren.

Zusätzlicher Reinigungsaufwand

Extra Reinigung der Toiletten (Verschmutzungen, die über das übliche Mass hinausgehen) oder der Lokalität (z.B. Konfetti) verrechnen wir mit einem Stundenansatz von CHF 125.–. Abfallentsorgung wie Geschenkverpackungen, Gebinde usw. verrechnen wir nach Aufwand.

Zusatzdienstleistungen

Für allfällige Mehraufwände wie die Anbringung von Namensschildern an Stühlen oder Spezial-Dekorationen verrechnen wir einen Stundenansatz von CHF 125.–.

Witterungsverhältnisse

Der Entscheid, ob das Diner im Aussenbereich stattfinden wird oder wegen zu tiefer Temperaturen im Innenbereich, liegt bei den Auftraggebern. Wir bitten Sie, uns dies spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Bitte beachten Sie, dass der Gewächshaus-Aussenbereich nicht beheizt werden kann. Weisen Sie Ihre Gäste bitte auf entsprechende Kleidung hin.

Rauchen

Sowohl der Innenbereich als auch der Aussenbereich des Baumschul-Cafés sind rauchfrei.

Bezahlung

Wir akzeptieren Barzahlung in Schweizer Franken, Debit- und Kreditkarten. Falls Sie eine Rechnung wünschen, ist diese innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum netto zu bezahlen.

Stornierungs-Konditionen

Eine Stornierung bis 14 Tage vor dem gebuchten Anlass zieht keine Kostenfolge mit sich; Stornierungen 7 bis 14 Tage vor dem Anlass werden zu 50% verrechnet, spätere Stornierungen werden zu 100% verrechnet.

Feuerwerk

Das Abbrennen jeglicher Art pyromanischer Artikel sowohl drinnen wie auch auf unserem gesamten Firmengelände ist generell verboten. Auch harmlos erscheinende Himmelslaternen können bei unseren Gewächshäusern grösste Schäden anrichten. Besten Dank für die Einhaltung dieser Regelung.

Fleischdeklaration

Rind	Schweiz / Argentinien/Uruguay
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz / Neuseeland / Australien/Irland
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch	Schweiz / Norwegen/Estland
Crevetten	Vietnam

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleisch-erzeugnisse können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.