



**Regionales Alterszentrum  
Embrachertal**

**Leitung Verpflegung**

## **Regionales Alterszentrum Embrachertal**

Stationsstrasse 33  
8424 Embrach

## **Partyservice**



Regionales Alterszentrum  
Embrachertal

Wir freuen uns sehr, für Sie und Ihre Gäste zu kochen.

Gerne verwöhnen wir Sie mit Altbekanntem, kreativ Angehauchtem und Innovativem. Auf Wunsch stellen wir gerne etwas Passendes für Sie zusammen.

Ihre Verpflegungscrew vom Regionalen Alterszentrum Embrachertal.

### **Kontakt**

Leiter Verpflegung

Adrian Müller

044 866 25 15

[adrian.mueller@az-embrachertal.ch](mailto:adrian.mueller@az-embrachertal.ch)

Stv. Leiterin Café 33

Vreni Dünner

044 866 25 05

[cafe33@az-embrachertal.ch](mailto:cafe33@az-embrachertal.ch)



## Apero

	Portion	
<b>Belegte Brote</b> Schinken, Salami, Käse, Thon, Ei, Spargeln	CHF	4.00
<b>Hausgemachte Foccacia</b> Rucola, Frischkäse und Rohschinken	CHF	4.00
<b>Blätterteiggebäck, pro Stück</b>	CHF	1.00
<b>Schinkengipfeli</b>	CHF	3.00
<b>Kleiner Kartoffelsalat mit Wiediker Rostbratwürstli</b>	CHF	6.00
<b>Wrap-Rolle mit Rauchlachs und Avocadotatar</b>	CHF	6.00

## Salate pro 100g

<b>Grüner Salat</b>	CHF	2.00
<b>Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikumöl und Balsamicoessig</b>	CHF	2.50
<b>Gemüsesalate roh</b> Rüebli, Gurken, Sellerie, Tomaten, Glasnudel	CHF	1.90
<b>Gemüsesalate gekocht</b> Randen, Rüebli, Mais, Bohnen,	CHF	1.90
<b>Kartoffelsalat an Essig und Öl</b>	CHF	2.20
<b>Kartoffelsalat mit neuen Kartoffeln,</b> Sauerrahmsauce, Pommerysenf und Frühlingszwiebeln	CHF	2.50

## Suppen

<b>Bouillon mit Einlage nach Wahl pro Liter</b>	CHF	12.00
<b>Gemüsecrèmesuppe, nach Wahl pro Liter</b>	CHF	16.00



## Pastaplausch

Spaghetti oder Penne gekocht (Portion 250 g)		CHF	7.50
Bolognaise Sauce	pro Liter	CHF	24.50
Carbonara Sauce	pro Liter	CHF	19.50
Tomatensauce mit Basilikum	pro Liter	CHF	14.50
Mini-Rindsgulasch Stroganoff	pro Liter	CHF	28.00
Basilikumpesto	pro Liter	CHF	33.00
Geriebener Parmesan	pro kg	CHF	25.00

## Hauptgerichte

Fleischanteil 150 Gramm

<b>Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce,</b> Nudeln, Gemüse garnitur		CHF	20.00
Variante Kalbsgeschnetzeltes pro Portion		CHF	23.50
Variante mit Rösti zusätzlich		CHF	2.00
<b>Schweinsschulterbraten an Rotweinsauce</b> Kartoffelstock und Gemüse garnitur		CHF	19.50
Variante Kalbsschulterbraten pro Portion		CHF	22.50
Variante Rindsschulterbraten		CHF	20.50
<b>Riz Casimir</b>		CHF	19.50
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Reis, Früchte garnitur			
<b>Rindsgulasch „Stroganoff“</b> hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur		CHF	22.00
<b>Rotes Thaicurry mit Pouletstreifen</b> Reis mit mariniertem Sprossengemüse		CHF	19.50
<b>Hackbraten an grüner Pfeffersauce,</b> Kartoffelstock, Gemüse garnitur		CHF	15.50
<b>Frisch gebackener Fleischkäse an Senfrahmsauce</b> Kartoffel- und Blattsalat oder Kartoffelgratin und grüne Bohnen		CHF	15.50
<b>Heisser Beinschinken mit würziger Senfrahmsauce oder Senf</b> Kartoffel- und Blattsalat oder Kartoffelgratin und grüne Bohnen		CHF	19.50



<b>Indisches Gemüse- Kartoffelcurry</b> Koriander, Joghurt-Currysauce und Naanbrot	CHF	18.00
<b>Belegte Stangenbrote 10-12 Tranchen</b> Schinken, Salami, Käse, Ei	CHF	18.00
<b>Dessert</b>		
<b>Hausgemachte Schokoladencreme</b> Schlagrahm und Pistachekrokant	CHF	7.00
<b>Gebrannte Crème</b> Schlagrahm und Mandelkrokant	CHF	6.50
<b>Caramelköppli</b> Schlagrahm	CHF	6.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b> Schlagrahm und Mandelkrokant	CHF	5.00
<b>Pistazienkuchen mit Limonen-Vanillefrischkäse und Himbeermousse</b>	CHF	10.00
<b>Hausgemachtes Schokoladenküchlein</b>	CHF	7.50
<b>Hausgemachte Glacé, pro 500 g</b> verschiedene Sorten	CHF	15.00
<b>Hausgemachte Dessert Variation, pro Person</b>	CHF	12.00
<b>Ausgesuchte Weich- und Hartkäse, Portion</b>	CHF	10.00



## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Partyservice

### 1. Offerten und Bestätigungen

Wir beraten Sie gerne im Rahmen eines persönlichen Gespräches, am Telefon oder per E-Mail. Ihre Bestellung bestätigen wir Ihnen schriftlich.

### 2. Bestellfristen

Bestellungen nehmen wir gerne mindestens eine Woche im Voraus entgegen.

### 3. Änderung der Bestellmenge, Annullierung

Die definitive Teilnehmerzahl ist uns bis spätestens vier Arbeitstage vor dem Anlass mitzuteilen.

Änderungen oder Stornierungen haben schriftlich zu erfolgen. Wird eine Bestellung innerhalb der nachfolgenden Fristen annulliert oder reduziert, so stellen wir folgende Kosten dem Besteller in Rechnung:

Bis 4 Tage vor dem Anlass	keine Verrechnung
3 Tage vor dem Anlass	die uns entstanden Kosten
2- 0 Tage vor dem Anlass	100% der vereinbarten Kosten

Die durch zusätzliche Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt.

### 4. Preise

Unsere Preise verstehen sich inkl. 2.5 % Mehrwertsteuer

Preisanpassungen bleiben vorbehalten.

### 5. Bereitstellung der Speisen

Die Speisen stellen wir Ihnen in Thermoboxen zur gewünschten Zeit bereit.

### 6. Hygiene

Die Speisen werden in hygienisch einwandfreien Zustand bereitgestellt. Die Abpacktemperatur beträgt bei heissen Speisen mindestens 65°C, bei kalten Speisen höchstens 5°C.

### 7. Schäden und Haftung

Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Inventar, welche durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht wurden.

Falls der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber mit dem Veranstalter solidarisch. Allfällige nicht bezahlte Rechnungen der Teilnehmer stellen wir dem Veranstalter in Rechnung.

### 8. Zahlungsfrist

Unsere Zahlungsfrist beträgt 10 Tage ab Rechnungsdatum, ohne Abzug.

### 9. Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Bülach