



RPB ist Leben



Menükarte für Bankette



Regionales Pflegezentrum Baden



Liebe Gäste

Wir freuen uns über Ihr Interesse, bei uns einen Anlass durchzuführen. Im Regionalen Pflegezentrum Baden (RPB) führen wir kein Restaurant im herkömmlichen Sinne, aber auch wir bewirten jeden Tag viele Gäste. Wir verfügen deshalb über eine gute Infrastruktur um Ihren Anlass in passendem Rahmen durchführen zu können. Vom kleinen Geburtstagsfest für eine Bewohnerin oder einen Bewohner bis zum festlichen Bankett für einen Firmenanlass: bei uns werden Sie sich wohl fühlen.

Unsere Karte bietet weitgehend beliebte Klassiker, aber selbstverständlich sind wir offen für Ihre Vorstellungen. Rufen Sie uns einfach an. Lars Weissbarth (Tel. 056 203 81 43) oder Philipp Döbeli (Tel. 056 203 81 46) beraten Sie gerne!

Wir wünschen Ihnen schon jetzt «En Guete»!



Vorspeisen

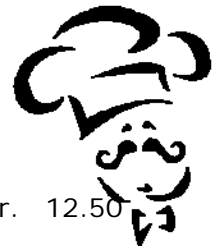
Apéro

Gemüse mit 3 Dipps	Fr. 7.50
Finger Food warm und kalt	Fr. 10.50
Antipasti gemischt (ca. 6 Stück)	Fr. 9.--
Baguette-Sandwich 80 cm (10 Portionen à 3 Stück)	Fr. 22.--
Wraps mit Füllung nach Wunsch (ca. 5 Stück)	Fr. 8.--
Schinkengipfeli (4 Stück)	Fr. 9.--
Pizzaschnitten (5 Stück)	Fr. 6.--
Chips, Salzstangen	Fr. 2.--

Suppen

(mit Brötli)

Klare Suppe mit Einlage	Fr. 6.50
Gemüsecrèmesuppe nach Saison	Fr. 7.50
Tomatensuppe mit Rahmhaube	Fr. 7.50
Karotten-Curry-Suppe	Fr. 7.50
Pilzcrèmesuppe	Fr. 7.50
Kürbissuppe mit Zimt	Fr. 7.50



Kalte Vorspeisen und Salate

Nüsslisalat garniert (Saison)	Fr. 12.50
Gemischter Blattsalat Mimosa	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 10.--
Tomatensalat mit Mozzarella (Saison)	Fr. 11.--
Kleines Salatbuffet (6 Sorten)	Fr. 15.--
Kleiner Bündnerteller	Fr. 16.--
Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr. 15.50
Spargeln mit Landrauchschinken (Saison)	Fr. 18.--
Pastete mit Waldorfsalat Sauce Cumberland	Fr. 13.--
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich- schaum und kleinem Gurkensalat Toast und Butter	Fr. 14.--
Gemüseterrine Kleiner gemischter Blattsalat	Fr. 11.--

Warme Vorspeisen

Pastetchen mit Gemüse- Pilz- oder Fleischfüllung	Fr. 11.50
Lachstranche Zuger Art (Weissweinsauce, Kräuter) Wildreis	Fr. 13.--
Tartuffi (Teigwaren mit Trüffel­füllung) mit Gemüserahmsauce	Fr. 13.--
Safrannudeln mit Gemüsestreifen	Fr. 10.--
Spargeln, Sauce hollandaise (Saison)	Fr. 15.50



Hauptgerichte

... mit Fleisch

Kalbskarreebraten mit Rosmarinjus	Fr. 45.--
Wiener Rahmgulasch (Kalb)	Fr. 25.--
Geschnetzeltes Zürcherart (Kalb)	Fr. 30.--
Saltinbocca (Kalb)	Fr. 35.--
Rinds- und Schweinsfilet Sauce Bearnaise oder Morchelsauce	Fr. 48.--
Aargauer Braten (Schwein)	Fr. 27.50
Überbackenes Schweinssteak	Fr. 28.--
Heisser Beinschinken mit Madeirasauce (Schwein)	Fr. 27.--
Suure Mocke (Rind)	Fr. 36.50
Pouletbrüstchen mit Estragonsauce	Fr. 24.--
Pouletbrüstchen mit Ratatouille	Fr. 27.--
Fasanenstreifen an Calvadossauce	Fr. 27.--
Riz Casimir (Poulet)	Fr. 25.--

... ohne Fleisch

Gemüse-Curry	Fr. 12.--
Gratinierte Pfannkuchen mit Spinatfüllung	Fr. 15.50
Risotto mit Pilzen oder Gemüse	Fr. 13.--
Tessiner Maispizza	Fr. 12.--

→ In diesen Preisen sind zwei Saisongemüse und eine weitere Beilage inbegriffen (siehe folgende Seite)



Beilagen zu den Hauptgerichten

2 Saisongemüse nach Wunsch

Hausgemachter Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Country-Kartoffeln

Teigwaren nach Wunsch

Hausgemachte Spätzli

Reis (Pilawreis, Basmatireis, Wildreis, Risotto)

Kalte Platte nach Ihrem Gluscht

(pro 100g)

- Aufschnitt	Fr. 4.20
- Bündnerfleisch	Fr. 15.--
- Rohschinken	Fr. 10.80
- Salami	Fr. 5.60
- Käse	Fr. 6.20
- Pastete	Fr. 8.80
- Terrine	Fr. 8.30
- Salate	Fr. 3.20

mit knuspriger Brotauswahl



Desserts

Orangen-Schoggi-Crème	Fr. 7.50
Gebrannte Crème	Fr. 7.50
Zimtparfait mit Zwetschgensauce	Fr. 9.50
Diverse Sorbets (pro Kugel)	Fr. 2.50
Rotweinbirne mit Zimteis	Fr. 10.--
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 9.50
Hausgemachter Früchtekuchen nach Saison mit Rahm	Fr. 5.--
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50
Caramelchöpfli garniert	Fr. 7.--
Zuger Kirschtorte	Fr. 5.--
Royaltorte (Biscuitrouladen, Bayrische Crème)	Fr. 4.50
Schwarzwäldertorte	Fr. 5.--
Vermicelles mit Rahm	Fr. 9.50



Buffets (ab 25 - 80 Personen)

Bauernbuffet

Gersten- oder Kürbissuppe,
Rippli, Siedfleisch,
Speck, Schweinsbraten,
Saucisson, Cipollata,
Sauerkraut, Dörrbohnen,
Karotten, Salzkartoffeln,
Gratin, Rösti

Fr. 40.-- bis 45.--

Schinken im Brotteig mit Salatbuffet (6 Sorten)

Fr. 35.--

Käsebuffet

10 Sorten Käse, Quark
geschwellte Kartoffeln,
süss-saures Gemüse,
Nüsse, Butter, div. Brotsorten

Fr. 30.--

Spaghettiplausch

mit fünf Saucen
(Bolognese, Schinken,
Pesto, Gorgonzola, Tomate)

Fr. 20.--

Dessertbuffet (8 Komponenten)

z.B. Crèmen, Früchtekuchen,
Kuchen, Cake, Mousse,
frischer Fruchtsalat,
Vanilleglace, Schlagrahm

Fr. 17.50



Weine

Wir führen keine grosse Auswahl an Weinen, aber selbstverständlich können wir für Ihren Anlass die von Ihnen gewünschten Weine bestellen.

Weissweine

Würenlinger Kloster Sion Pinot Gris	75cl	Fr. 42.-
Gebenstorfer Chardonnay	75cl	Fr. 42.--
Féchy	50cl	Fr. 20.40

Rotweine

Würenlinger Kloster Sion Pinot Noir		Fr. 42.--
Badener Goldwändler Blauburgunder	75cl	Fr. 42.--
Dôle	50cl	Fr. 20.40



Übriges Getränkeangebot

Kalte Getränke

Mineral	lt	Fr. 6.--
Süssgetränke	lt	Fr. 7.20
Süssgetränke	3 dl	Fr. 4.10
Grapillon rot	lt	Fr. 4.10
Orangesaft Michel	lt	Fr. 8.40
Rittergold	5 dl	Fr. 5.--

Bier

Badener Gold	29cl	Fr. 4.--
Müller non alcoholic	33cl	Fr. 4.10

Warme Getränke

Kaffee, Espresso		Fr. 3.80
Tee		Fr. 3.10
Kräutertee, div. Sorten		Fr. 3.10



Raumangebot

Sitzungszimmer Baldegg (Parterre)	21 m ²	ca. 8 Personen
Seminarraum Stein (3. OG)	89 m ²	ca. 30 Personen
Seminarraum Scharten (3. OG)	91 m ²	ca. 30 Personen
Saal	200 m ²	max. 120 Personen
Restaurant nach 17 Uhr		max. 80 Personen



Was Sie noch wissen müssen

Bankettbesprechungen

Wir nehmen uns Zeit für Sie! Bitte reservieren Sie frühzeitig einen Termin für die Besprechung. Wenden Sie sich an Lars Weissbarth oder Philipp Döbeli.

lars.weissbarth@rpb.ch, Tel. 056 203 81 43

philipp.doebeli@rpb.ch, Tel. 056 203 81 46

Menübestellung

Die Mindestanzahl der Gäste für ein Bankett am Abend beträgt 10 Personen. Die Menüwahl sollte für alle Gäste einheitlich sein (mit Ausnahme der fleischlosen Menüs). Die Menübestellung erwarten wir spätestens 7 Arbeitstage vor Ihrem Anlass, die verbindliche Anzahl Personen bis 48 Std. vor dem Anlass.

Dekoration

Ein einfacher Tischschmuck nach Jahreszeit ist im Menüpreis inbegriffen. Gerne organisieren wir Ihnen einen aufwändigeren Blumenschmuck (zu Selbstkosten) oder eine Tischdekoration, die wir nach Aufwand verrechnen.

Rollstühle

Unsere Räumlichkeiten und das Areal sind rollstuhlgängig ausgebaut.

Parkplätze

Nach 18 Uhr und am Wochenende stehen Ihnen die Personalparkplätze (Einfahrt Schönaustrasse) kostenlos zur Verfügung.

Verrechnung

Grundlage der Rechnung ist die Anzahl gemeldeter Gäste 48 Std. vor dem Anlass. Sie erhalten eine Rechnung, zahlbar innert 30 Tagen. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Annullierung

Für Absagen, die uns kurzfristig bekannt gegeben werden, 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, verrechnen wir Fr. 40.-- /Person.