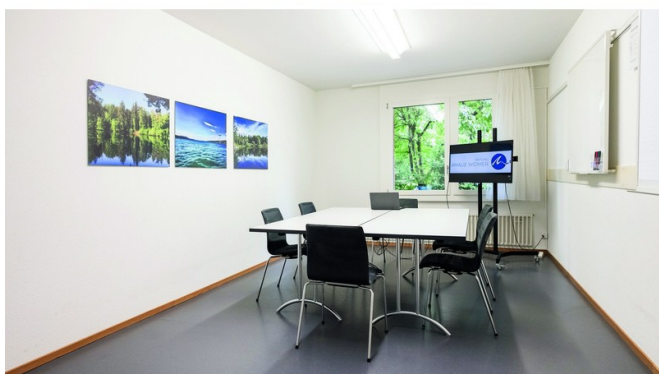




Anlass-, Seminar- und Genussmappe

Apéro | Bankett | Seminare | Meetings



Herzlich willkommen in der Stiftung Amalie Widmer. Wir freuen uns, Ihren Anlass individuell und stimmig mitzugestalten - vom Seminar bis zum festlichen Bankett.

Reservationen
Dienstleistungszentrum

E-Mail
empfang@sawh.ch

Telefon
+41 43 336 44 44

Inhaltsverzeichnis

Seminar- und Meetingräume	3
Apéro Vorschläge	4
Menü Vorschläge	5
Menüvorschläge	7
Weine und Getränke	8
Allgemeine Geschäftsbedingungen	8

Seminar- und Meetingräume

Räume für konzentriertes Arbeiten, Gespräche und Anlässe - mit Technik, flexiblem Mobiliar und persönlicher Beratung.



Saal Zimmerberg

Grosszügig, hell und vielseitig nutzbar für Seminare, Vorträge und festliche Tafeln.

Miete: ganzer Tag CHF 400.00 | halber Tag CHF 250.00

Fläche: 108 m²

Bestuhlung: U-Form 50 Personen, Stuhlreihen 66 Personen

Technik: Beamer und Leinwand inklusive | 1x Flipchart und 1x Pinwand inklusive | WLAN kostenlos | weitere Flipcharts/Pinnwände CHF 10.00 je



Uetliberg

Ideal für Workshops, Sitzungen und kompakte Seminarformate.

Miete: ganzer Tag CHF 250.00 | halber Tag CHF 200.00

Fläche: 45 m²

Bestuhlung: U-Form 30 Personen, Stuhlreihen 25 Personen

Technik: Gross-Monitor inklusive | 1x Flipchart und 1x Pinwand inklusive | WLAN kostenlos | weitere Flipcharts/Pinnwände CHF 10.00 je

Kleinere Räume für Besprechungen, Gruppenarbeiten und diskrete Meetings.



Hirzel

Ruhiger Besprechungsraum mit klarer Ausstattung und technischer Grundinfrastruktur.

Miete: ganzer Tag CHF 100.00 | halber Tag CHF 50.00

Fläche: 21 m²

Bestuhlung: 12 Personen

Technik: Gross-Monitor inklusive | 1x Flipchart und 1x Pinwand inklusive | WLAN kostenlos | weitere Flipcharts/Pinnwände CHF 10.00 je



Rossberg

Kompakt und funktional für kleinere Meetings, Beratungen und Arbeitsgruppen.

Miete: ganzer Tag CHF 150.00 | halber Tag CHF 100.00

Fläche: 32 m²

Bestuhlung: 16 Personen

Technik: Gross-Monitor inklusive | 1x Flipchart und 1x Pinwand inklusive | WLAN kostenlos | weitere Flipcharts/Pinnwände CHF 10.00 je

Apéro Vorschläge

Kleine Häppchen, feine Begleiter und Varianten für ungezwungene Begegnungen.



Einzelkomponenten

Auswahl	Einheit	CHF
Chips und Salzstängeli	pro Person	3.00
Verschiedene hausgeröstete, gesalzene Nüsse	pro Person	3.50
Mini Schinkengipfeli (25g)	Stück	2.50
Appenzeller-Käse Schinkengipfeli (80g)	Stück	5.50
Zweierlei Oliven	pro Person	3.00
Chäschüechli	Stück	3.50
Hausgemachte Canapé verschieden belegt	Stück	4.50
Riesengarnele mit Tomate am Spiess	Stück	4.50

Pauschalen

Apéro klein (5 Stück)

CHF 22.00 pro Person

Melone mit Schinken-Spiesse, Rauchlachstatar auf Pumpernickel, pikant gratinierte Auberginen-Plätzchen, Teufelssalat vom Rind im Weck-Glas, Tomaten-Mozzarella-Spiesse

Apéro mittel (7 Stück)

CHF 28.00 pro Person

Bruschetta mit Basilikum, Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce, Thunfischstatar mit Sesam im Glas, Avocado-Grapefruitsalat mit Dill und Pistazien, Pouletknusperli mit Erdnuss-Sojadipp, Mini Pita mit Schafskäse-Olivensalat, pikante Beef-Bällchen in Tomatensauce

Apéro riche (12 Stück)

CHF 50.00 pro Person

Kalt und warm kombiniert: Blini mit Graved-Lachs, Garnelenspiess, Tatar vom Rind, Satay-Spiess vom Alpsteiner Poulet, Gemüsetempura, Serrano Schinken mit Melone, Dessertgläschen sowie warme Komponenten wie Zander auf Safran Risotto, Schweinsfilet im Speckmantel und Auberginen Piccata.

Alle Preise auf dieser Seite verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

Menü Vorschläge

Wählen Sie einzelne Komponenten oder lassen Sie sich ein stimmiges Menü zusammenstellen.

Vorspeisen / Suppen

Auswahl	Einheit	CHF
Bunter Blattsalat* mit gerösteten Nüssen	pro Person	8.50
Bunt gemischter Salat*	pro Person	10.50
Nüsslisalat* mit gebackenem Ei und krossem Speck	pro Person	14.50
Gebackene Kalbsmilken an Randensalat mit Petersilie	pro Person	21.00
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	pro Person	6.50
Gemüsecremesuppe mit Kräuterschmand	pro Person	6.50
Bündner Gerstensuppe	pro Person	9.50

Vegetarische Gerichte

Auswahl	Einheit	CHF
Risotto Carnaroli mit gebratenem Gemüse und Parmesan	pro Person	23.00
Gebackener hausgemachter Gemüsestrudel mit Kräutersauce	pro Person	24.50
Rotes Linsenpüree mit Pilzragout	pro Person	21.50
Hausgemachte Semmelknödel mit Eierschwämmli in Rahm	pro Person	25.00

Fischgerichte

Auswahl	Einheit	CHF
Zanderfilet gebraten, zweierlei Rüebli, Gersten-Risotto	pro Person	34.00
Egliknusperli mit Pommes Frites und Sauce Tartar	pro Person	36.00
Gebratenes Forellenfilet aus Bremgarten, Röstgemüse-Potpourri, Drillinger-Kartoffeln	pro Person	39.00
Schottisches Lachsfilet, Safransauce, Blattspinat und Gewürzreis	pro Person	39.00

Fleischgerichte

Auswahl	Einheit	CHF
Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	pro Person	28.00
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	pro Person	44.00
Kalbsbraten an Rahmsauce mit zweierlei Gemüse und Spätzle	pro Person	42.00
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel, Pfeffer-Rahmsauce, Blumenkohl, Kartoffelgratin	pro Person	35.00
Entrecôte am Stück, Sauce Béarnaise, zweierlei Gemüse, Kartoffelkroketten	pro Person	49.00
Rindsfilet «Café de Paris», buntes Gemüse und Pommes Frites	pro Person	56.00
Alpsteiner Pouletbrust, Kaffeerahmsauce, Broccoli, Röstigaletten	pro Person	36.00
Poulet Saltimbocca mit Safran Risotto, Thymianjus und Bohnen	pro Person	33.00

**Zu den Salaten können Sie von unseren hausgemachten French- und Italien-Dressings wählen. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.*

Dessert und Süsses

Auswahl	Einheit	CHF
Zweierlei hausgemachtes «Mousse au Chocolat» mit frischen Beeren	pro Person	8.50
Fruchttörtli mit Vanillecrème und Rahm	pro Person	7.50
Gebrannte Crème	pro Person	7.50
Caramelköpfl mit Rahm	pro Person	6.50
Verschiedene Torten und Kuchen	pro Person	auf Anfrage
Dessert Buffet	pro Person	auf Anfrage
Käseteller	pro Person	auf Anfrage

Menüvorschläge

Menü 1

CHF 29.50 pro Person

Gemischter Blattsalat mit Frenchdressing

Spaghetti-Plausch mit dreierlei Saucen (Tomate, Carbonara, Bolognese)

Grana Padano | Gebrannte Crème

Menü 2 -

CHF 52.00 pro Person

Kürbissuppe mit Crème Fraîche

Kalbsnier-Steak in Salbeibutter, Ofengemüse der Saison, Spätzle

Panna Cotta mit Himbeermark

Menü 3

CHF 48.00 pro Person

Blumenkohlcreme mit Razel Hanut

Zanderfilet gebraten mit grünem Spargel und Morchel Risotto

Weisse Mousse au Chocolat mit Beeren der Saison

Menü 4

CHF 82.50 pro Person

Gebratene Jakobsmuschel auf Fenchel Risotto und Salicorne

Pastinakensuppe mit krossem Speckchip

Kalbsfilet rosa gebraten, Cognacrahmsauce, frische Pfifferlinge, Serviettenknödel

Gâteau Moelleux mit Feigenkompott und Vanilleglace

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

Weine und Getränke



Wein- und Getränkebegleitung

Wir verfügen über eine Weinkarte mit auserlesenen Weinen und Getränken. Bitte fordern Sie diese an.

Wir beraten Sie gerne und empfehlen die passende Begleitung zu Ihrem Anlass, Apéro, Seminar oder Bankett.

Hinweis: Getränke werden gemäss separater Weinkarte und individueller Vereinbarung angeboten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Die uns 5 Tage vor Veranstaltung bekannte Personenzahl ist bindend (Minimum) und Grundlage der Rechnungsstellung.
- Der angebotene Preis basiert auf der zurzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sollte bis zum Reservierungsdatum eine Änderung der gesetzlichen Mehrwertsteuer eintreten, wird der Preis entsprechend angepasst; dies gilt auch für Vorauszahlungen.
- Alle Preise sind in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt. Die Preise sind bei Ausgabe der Dokumentation aktuell, können jedoch jederzeit angepasst werden.
- Stornierungen müssen in schriftlicher Form erfolgen und unterliegen folgenden Bedingungen: bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenlos; bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 50% der Kosten verrechnet; ab 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 80% der Kosten verrechnet.
- Bei Ausserhauslieferungen verrechnen wir eine Fahrtpauschale von CHF 15.00 pro Auftrag im Raum Horgen und Oberrieden. Weitere Fahrtkosten werden individuell berechnet und im Angebot deklariert.
- Gerichtsstand und Erfüllungsort sind Horgen. Unsere Datenschutzerklärung entnehmen Sie bitte der Homepage www.sawh.ch.

Für Fragen und Reservationen: Dienstleistungszentrum | empfang@sawh.ch | T +41 43 336 44 44