

Bankette, Catering und Seminare

Gültig ab 6. September 2021

Wohnen - Leben - Geniessen - Arbeiten

Das Kehl mit seinem öffentlichen Restaurant ist offen für alle und empfiehlt sich als idealer Treffpunkt für ein Familienfest, ein festliches Bankett oder für einen Apéro.

Die ruhige Atmosphäre am Waldrand bietet Raum für Inspiration und Kreativität - ein vortrefflicher Ort für Seminare und Workshops.

Auch für grössere Veranstaltungen wie Generalversammlungen haben wir genügend Platz.

Sie planen ein Fest bei sich zu Hause, in Ihrem Geschäft oder in der Waldhütte? Gerne liefern wir unsere kulinarischen Köstlichkeiten auch zu Ihnen.

Unser Gastronomie-Team trägt gerne zum Gelingen Ihres Anlasses bei und engagiert sich mit Hand, Herz und Kopf, damit Sie sich bei uns rundum wohl fühlen. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.



Bankette, Apéros und Familienfeiern

"Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele". Wir bieten Ihnen das Ambiente und die Köstlichkeiten dazu, verbunden mit einem herzlichen Service. Sowohl für fröhliche Gelegenheiten wie Geburtstage und Taufen, als auch in traurigen Momenten des Abschieds finden Sie bei uns Balsam für Ihre Seele.

Gerne stellen wir Ihnen unsere klassischen Menüvorschläge vor. Wir sind jedoch auch sehr gerne bereit, auf Ihre persönlichen Wünsche einzugehen und Ihnen individuellen Vorschläge zu unterbreiten.

Wir verwenden ausschliesslich Rohstoffe von ausgezeichneter Qualität und nach Möglichkeit Produkte aus der Region oder von regionalen Lieferanten.

Menüvorschläge (ab 10 Personen)

		Preis pro Einheit
Menü 1	Bunter gemischter Blattsalat mit Kürbiskernen *** Pouletgeschnetztes „Casimir“ mit Früchten garniert *** Gebrannte Crème Grossmutter's Art	38.00
Menü 2	Eisbergsalat mit Tomaten-Basilikumvinaigrette und knusprigem Speck *** Schweinsrahmschnitzel Tagliatelle Saisongemüse *** Panna Cotta auf Kumquatkompott	46.00





	Preis pro Einheit
Menü 3	56.00
Zitrusfrüchtesalat mit Hüttenkäse und Sesamhonig *** Zürcher Geschnetzeltes Rösti Saisongemüse *** Schwarzwälder Kirsch-Türmchen mit Kirschensauce	
Menü 4	56.00
Bunter Blattsalat mit Orangenfilet und Orangen-Walnussvinaigrette *** Grünerbsensuppe mit Rauchlachsstreifen *** Mit Honig und Thymian marinierte Maispoulardenbrust, Datteln und schwarzen Oliven Haselnusskartoffeln *** Prosecco-Holundersuppe mit Limonen-Joghurt- mousse	

	Preis pro Einheit
Menü 5	63.00
Kartoffelsuppe mit einem Melonenrohschinkenspiess ***	
Zanderfilet auf Gemüsestreifenbett mit Kresse Sauce ***	
In Rotwein geschmorte Rinderbacken Rosenkohl-Kartoffelpüree Glasiertes Minigemüse ***	
Carpaccio von Ananas mit Kokosnusseis und Karamellsauce	
Menü 6	65.00
Mini Lachsterrine mit Senfkörner-Dillsauce ***	
Zucchetti Suppe mit Rahm-Safranklösschen ***	
Lammrücken mit einer Kräuter-, Pinien-, Pistazienkruste auf Kartoffelgratin Saisongemüse ***	
Griessflammerie mit Orangen-Ingwer-Kompott	
Menü 7	74.00
Rucolasalat mit Pecorino und gebratenen Feigen ***	
Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Gewürztraminer Sauce ***	
Schweinefilets-Medaillons mit Peperoni-Butter überbacken auf Safran Risotto Glasiertes Minigemüse ***	
Mohnsoufflee mit Cassisbirnen	

Apéro-Häppchen

Kalte Klassiker

		Preis pro Einheit
Canapés diagonal geschnitten	Eiertartar, Hartkäse, Thonmousse, Brie, Mozzarella, Sellerie, Schinken, Salami, Rohschinken, geräuchertes Lachstatar	Stück 2.50 bis 2.60
Apéro-Brötchen	Schinken, Käse, Eier, Thon, Bündnerfleisch, Rauchlachs	Stück 3.50 bis 3.80
Partybrot ca. 80 cm, geschnitten	Hartkäse, Mozzarella, Frischkäse mit Kräutern, Schinken, Salami, Rohschinken, Rauchlachs	Stück 38.00 bis 44.00

Rund um den Globus

		Preis pro Einheit
Crostini	Oliven, Tomaten, Lachstatar	Stück 1.80 bis 2.30
Antipasti	Marinierter Fetakäse, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten	200 g 8.00 bis 9.00
Crespelleröllchen	Frischkäse, Schinkenmousse, Rauchlachs	Stück 1.60 bis 1.80
Mini Quiche	Lauch, Emmentaler-Speck, Cherry-Tomate-Ricotta	Stück 1.80 bis 2.00
Mini Wraps	Eisberg-Frischkäse, Eisberg-Poulet-Peperoni, Eisberg-Rohschinken-Ricotta	Stück 2.80 bis 3.00

Modernes

		Preis pro Einheit
Im Gläschen serviert	Tomatengurken-Tartar auf Hüttenkäse, Apfel-Lauch-Salat, Linsensalat mit Peperoni, Melonenkugeln mit Feta, Crevetten-Cocktail	Glas 3.10 bis 3.80
Gourmetlöffel (oder im Schälchen)	Parmesanwürfel mit Ananas und Balsamicoessig, Panierte Butterfly an Orangen-Senf-Dipp, Feigen mit Rohschinken und Baumnußpesto, Surimi mit Surimicreme und Zitronengras	Löffel 3.30 bis 3.40
Spießchen	Tomaten-Mozzarella, Früchte, Mariniertes Gemüse, Obst-Käse, Riesencrevetten mit Mango, Kalbfleischbällchen mit Ananas	Stück 2.50 bis 3.00

Käseplatte (Garnitur inbegriffen)

		Preis pro Einheit
Diverse Käsesorten	Brie, Hartkäsestängeli, Tête de Moine, Parmesanwürfel	100 g 5.50 bis 6.50
Exotisch	Feigen mit Gorgonzola	Stück 2.20

Fleischplatte (Garnitur inbegriffen)

		Preis pro Einheit
Diverse Fleischsorten	Aufschnitt, Fleischkäse, Schinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch	100 g 4.50 bis 8.00



Kombinationen von exquisiten Apéro-Häppchen (ab 10 Personen)

		Preis pro Person
Apéro classic	<ul style="list-style-type: none"> Assortierte Canapés diagonal geschnitten Partybrot gefüllt mit Salami Crostini mit Tomatenwürfel Crespelleröllchen mit Schinkenmousse Tomaten-Mozzarella-Spiessli Hartkäsestängeli (zwei Sorten) Mini Käse-Speck-Quiche (warm) 	16.50
Apéro medium	<ul style="list-style-type: none"> Assortierte Canapés diagonal geschnitten Partybrot gefüllt mit Rauchlachs Crostini mit Olivenpaste Mini Wraps mit Eisbergstreifen und Frischkäse-Füllung Mini Lauch-Quiche (warm) Früchtespiessli Tomaten-Mozzarella-Spiessli Kalbfleischbällchen mit Ananas Tête de Moine 	20.50
Apéro riche	<ul style="list-style-type: none"> Assortierte Canapés diagonal geschnitten Partybrot gefüllt mit Rohschinken Crostini mit Tomatenwürfel Crespelleröllchen mit Rauchlachs Mini Wraps mit Poulet Fleischfüllung Früchtespiessli Tomaten-Mozzarella-Spiessli Riesencrevetten mit Mango Parmesanwürfel mit Ananas und Balsamico-essig Apfel-Lauch-Salat Mini Cherry-Tomaten-Ricotta-Quiche (warm) Mini Käse-Speck-Quiche (warm) 	24.50
Apéro vegetarisch	<ul style="list-style-type: none"> Assortierte Canapés diagonal geschnitten Partybrot gefüllt mit Frischkäse und Kräutern Crostini mit Olivenpaste Crespelleröllchen mit Frischkäse Mini Cherry-Tomaten-Ricotta-Quiche (warm) Mini Lauch-Quiche (warm) Früchtespiessli Tomaten-Gurken-Tartar auf Hüttenkäse Mini Wraps mit Eisbergstreifen und Frischkäse-Füllung 	19.50

Getränke (Auszug aus der Getränkekarte)

		Preis pro Einheit
Weissweine	Federweisser 13.0 % Blanc de Pinot Noir	7.5 dl 41.00
	Viola 12% Müller-Thurgau	7.5 dl 41.00
	Martini élégance 12.3% Ennetbaden	7.5 dl 42.00
Rotweine	Goldwändler 15% Pinot Noir, Ennetbaden	7.5 dl 37.00
	Chianti 13.5% Villa Saletta, Italien	7.5 dl 42.00
	Red Herdade 14.5% Sousel, Portugal	7.5 dl 43.00
	Vi de Vila 14.5% Porrera, Spanien	7.5 dl 53.00
	Cuvée Génération 12.9%, Ennetbaden	7.5 dl 44.00
	Zweigelt 13.4% Ennetbaden	7.5 dl 44.00
	Réserve 13.0% Ennetbaden	7.5 dl 49.00
Schaumweine	Prosecco "Gancia Prosecco D.O.C. dry"	7.5 dl 49.00
	Champagner "Moët & Chandon Brut Imperial"	7.5 dl 81.00
Biere	Bier Badener Gold	33 cl 4.60
	Bier alkoholfrei	33 cl 4.40
	Kitzmann Weissbier	50 cl 6.50
	Dark Gold dunkel	33 cl 5.00
Apfelwein	Suure Moscht	50 cl 5.50
Bowle mit Alkohol	Erdbeer-Campari-Bowle	1 l 30.00
	Gurken-Limetten-Bowle	1 l 32.50
	Ananas-Rum-Bowle	1 l 32.50
Bowle ohne Alkohol	Wassermelonen-Bowle	1 l 24.00
	Himbeer-Bowle	1 l 26.00
	Erdbeer-Pfirsich-Bowle	1 l 26.00
Mineralwasser	Eptinger Mineral grün (mit Kohlensäure)	1 l 8.50 33 cl 4.20
	Eptinger Mineral blau (ohne Kohlensäure)	1 l 8.50 33 cl 4.20
	Leitungswasser	Gratis
Süssgetränke	Diverse in der Glasflasche	33 cl 4.20
	Diverse PET	50 cl 4.80
Fruchtsaft	Orangensaft	1 l 8.50
Heissgetränke	Kaffee, Espresso, Schale, Tee	Tasse 4.00
	Ovomaltine, Schoggi	Tasse 4.00
	Doppelter Espresso	Tasse 5.00
	Cappuccino, Latte Macchiato	Tasse 5.00

Allgemeine Bedingungen für Bankette und Feiern im Restaurant Kehl

Menübestellung

Ihre definitive Menüauswahl sollte spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass bei uns sein. 48 Stunden vor dem Anlass müssen wir die verbindliche Anzahl der Personen kennen.

Zapfengeld

Sollten Sie keinen passenden Wein in unserem Angebot finden, können Sie auch Ihren eigenen Wein mitnehmen. In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche.

Dekoration

Ein einfacher Tischschmuck (Kerzen) ist im Menüpreis inbegriffen. Gerne organisieren wir eine individuelle Tischdekoration, die wir nach Aufwand zusätzlich in Rechnung stellen.

Rauchen

Das Kehl ist eine rauchfreie Institution. Das Rauchen ist nur im Freien gestattet.

Rechnungsstellung

Die Rechnungsstellung erfolgt nach Aufwand. Im Minimum wird die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Anzahl Gäste als Grundlage für die Rechnungsstellung verwendet. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzüge zu zahlen.

Preisänderungen

Preisänderungen sind vorbehalten.

Catering - überraschende Köstlichkeiten vom Restaurant Kehl

Sie planen ein Fest bei sich zu Hause, in Ihrem Geschäft oder in der Waldhütte? Gerne unterstützen wir Sie mit unserem Know-how und liefern unsere kulinarischen Köstlichkeiten auch zu Ihnen.

Gerne stehen wir für Fragen zur Verfügung, und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Für die Detailbesprechung nehmen wir gerne Zeit für Sie. Die Ansprechperson ist Frau Miladinka Trajkovski, Leiterin des Restaurants / Leiterin der internen und externen Veranstaltungen, 056 200 28 73, miladinka.trajkovski@daskehl.ch.

Dienstleistungen

		Preis pro Einheit
Table-Top Miete	Gläser	Stk. 0.70
	Teller	Stk. 0.80
	Papierserviette 1/8	Stk. 0.10
	Tischtuchrolle Papier (Blau/Bordeaux rot)	Meter 4.00
	Stofftischuch	Stk. 8.00
	Tisch 180 cm x 80 cm	Stk. 10.00
	Stühle	Stk. 3.00
Personal	Servicemitarbeiter*in	Stunde 40.00
	Küchenmitarbeiter*in	Stunde 40.00
Transport	Anfahrt/Rückfahrt	nach Aufwand
Party-Zelt	10 x 15 m, bis 200 Personen (ohne Transport und Aufstellen/Abbrechen)	Woche 1'000.00
	Transport und Aufstellen/Abbrechen	nach Aufwand

Allgemeine Bedingungen für Catering

Zahlungsmodus / Rechnungsstellung

Die Zahlung erfolgt innert 10 Tage nach dem Anlass. Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akontozahlung vor. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer.

Änderungen der Teilnehmerzahl

Der Veranstalter verpflichtet sich gegenüber dem Kehl Catering so früh wie möglich die Teilnehmerzahl bekannt zu geben. Die endgültige und verbindliche Teilnehmerzahl muss schriftlich mindestens 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin mitgeteilt werden und bildet die Verrechnungsgrundlage.

Annullierung

Bis vier Arbeitstage vor dem Anlass kann kostenfrei storniert werden. Bei kurzfristigen Annullierungen behalten wir uns vor, den gesamten offerierten Bankettpreis in Rechnung zu stellen.

Angebote für Seminare und Workshops

Die ruhige Atmosphäre am Waldrand bietet Raum für Inspiration und Kreativität - ein vortrefflicher Ort für Seminare und Workshops.

Auch für grössere Veranstaltungen wie Generalversammlungen haben wir genügend Platz.

Unser Foyer sowie und die anderen öffentlich zugänglichen Räume im Kehl bieten viel Raum und Fläche beispielsweise für Ausstellungen und Präsentationen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf - wir beraten Sie gerne und erstellen ein interessantes Angebot.

Räume

Mehrzweckraum	Fläche / Sitzplätze	155 m ² , bis 100 (Konzertbestuhlung), unterteilbar	
	Ausstattung	WLAN, Click-Share, Leinwand, Beamer, Mikrofon/Lautsprecher, Flip-Chart, Moderationskoffer	
	Preis	Halber Tag 200.--	Ganzer Tag 300.--
Besprechungsraum	Fläche / Sitzplätze	41 m ² , bis 16, unterteilbar	
	Ausstattung	WLAN, Leinwand, Beamer, Flip-Chart, Moderationskoffer	
	Preis	Halber Tag 75.--	Ganzer Tag 100.--
Raum der Stille	Fläche / Sitzplätze	27 m ² , bis 12	
	Ausstattung	WLAN, Flip-Chart, Moderationskoffer	
	Preis	Halber Tag 50.--	Ganzer Tag 75.--
Foyer (für Apéro)	Fläche / Sitzplätze	268 m ² , bis 100	
	Ausstattung	WLAN, Flügel	
	Preis	Für Anlässe ohne Konsumation auf Anfrage	
Galerie Restaurant	Fläche / Sitzplätze	60 m ² , bis 40	
	Ausstattung	WLAN	
	Preis	Für Anlässe ohne Konsumation auf Anfrage	
Restaurant	Fläche / Sitzplätze	263 m ² , bis 150	
	Ausstattung	WLAN, Mikrofon	
	Preis	Für Anlässe ohne Konsumation auf Anfrage	

Unser Mehrzweckraum sowie unser Besprechungsraum sind unterteilbar und können so beispielsweise für Gruppenarbeiten genutzt werden. Gerne erstellen wir für Sie ein individuelles Angebot.

Seminarverpflegung

Wer hart arbeitet, muss auch einmal eine Pause machen und sich stärken. Gerne bieten wir unsere Pauschalangebote für die Pausenverpflegung an. Die Preise gelten pro Person.

Pausenverpflegung (Halbtagespauschale)	Kaffee, Tee, Gipfeli/Brötchen/Gebäck, Obst Mineralwasser im Seminar	6.--
Mittagessen (Menu)	3-Gang-Mittagessen mit Süssgetränken oder Mineralwasser und Kaffee	27.50
	A-la-Carte und alkoholische Getränke	individuell
Apéros, Stehlunchs, Bankette etc.	Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot	individuell

Individuelle Angebote und Bankette

Gerne erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche und stellen für Sie ein massgeschneidertes Angebot zusammen.

