

Bankette, Brunch, Catering und Seminare

Gültig ab 1.1.2022

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 in CHF |
|---------------|--|--------------|
| Menü 1 | Bunter gemischter Blattsalat mit Kürbiskernen *** | 38.00 |
| | Pouletgeschnetztes „Casimir“ mit Früchten garniert *** | |
| | Gebrannte Crème Grossmutter's Art | |
| Menü 2 | Eisbergsalat mit Tomaten-Basilikumvinaigrette und knusprigem Speck *** | 46.00 |
| | Schweinsrahmschnitzel Tagliatelle Saisongemüse *** | |
| | Panna Cotta auf Kumquatkompott | |
| | | |
| Menü 3 | Zitrusfrüchtesalat mit Hüttenkäse und Sesamhonig *** | 56.00 |
| | Zürcher Geschnetztes Rösti Saisongemüse *** | |
| | Schwarzwälder Kirsch-Türmchen mit Kirschensauce | |
| | | |



| | Preis in CHF |
|---|---------------------|
| Menü 4 | |
| Bunter Blattsalat mit Orangenfilet und Orangen-Walnussvinaigrette *** | 56.00 |
| Grünerbsensuppe mit Rauchlachsstreifen *** | |
| Mit Honig und Thymian marinierte Maispoulardenbrust, Datteln und schwarzen Oliven Haselnusskartoffeln *** | |
| Prosecco-Holundersuppe mit Limonen-Joghurt- mousse | |
| Menü 5 | |
| Kartoffelsuppe mit einem Melonenrohschinkenspiess *** | 63.00 |
| Zanderfilet auf Gemüsestreifenbett mit Kresse Sauce *** | |
| In Rotwein geschmorte Rinderbacken Rosenkohl-Kartoffelpüree Glasiertes Minigemüse *** | |
| Carpaccio von Ananas mit Kokosnusseis und Karamellsauce | |
| Menü 6 | |
| Mini Lachsterrine mit Senfkörner-Dillsauce *** | 65.00 |
| Zucchetti Suppe mit Rahm-Safranklösschen *** | |
| Lammrücken mit einer Kräuter-, Pinien-, Pistazienkruste auf Kartoffelgratin Saisongemüse *** | |
| Griessflammerie mit Orangen-Ingwer-Kompott | |
| Menü 7 | |
| Rucolasalat mit Pecorino und gebratenen Feigen *** | 74.00 |
| Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Gewürztraminer Sauce *** | |
| Schweinefilets-Medaillons mit Peperoni-Butter überbacken auf Safran Risotto Glasiertes Minigemüse *** | |
| Mohnsoufflee mit Cassisbirnen | |

Frühstück und Brunch im Kehl

| | | Preis pro Einheit |
|------------------------------|--|-------------------|
| Kehlmorgne ... | 1 Orangensaft oder Ananassaft | 8.50 |
| ... ganz einfach | 1 Heissgetränk | |
| | 2 Scheiben Brot oder Brötchen/Gipfeli/Weggli | |
| | Butter/Margarine und Konfitüre oder Honig | |
| ... und dazu einzeln: | Scheibe Brot | --.50 |
| | Brötchen/Gipfeli/Weggli | 1.20 |
| | kleines Birchermüesli | 2.50 |
| | Portion Käse 50 g Halbhart- oder Weichkäse | 3.50 |
| | Portion Aufschnitt oder Salami 50 g | 3.50 |
| | Joghurt | 1.50 |
| | Frucht | 1.00 |
| | Dreiminutenei | 2.50 |
| | Spiegelei | 2.50 |
| | Rührei | 3.00 |
| | Schinken oder Speck gebraten 40g | 3.00 |
| | Kaffee, Espresso, Schale, Tee | 4.00 |
| | Kaffee koffeinfrei | 4.00 |
| | Ovomaltine, Schoggi (warm oder kalt) | 4.00 |
| | Doppelter Espresso | 5.00 |
| | Cappuccino, Latte Macchiato | 5.00 |
| | Orangensaft/Ananassaft | 10 cl 3.50 |
| Kehlbrunch ... | Orangensaft oder Ananassaft | 30.-- |
| ... à discretion ... | Heissgetränk | |
| ... auf Reservation | Brotkorb (Buttergipfel, Vollkorngipfel, Party- Brötli, Ruchbrot, Zopf und 7-Kornbrot) | |
| | Butter/Margarine und Konfitüre oder Honig | |
| | Diverse Joghurt | |
| | Auswahl von saisonalen Früchten | |
| | Birchermüesli | |
| | Fischplatte (Rauchlachs mit Meerrettichschaum) | |
| | Fleischplatte (Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Frühstücksspeck) | |
| | Käseplatte (Je drei Sorten Halbhart- und Weich- käse). | |
| | Eierspeisen (Spiegelei, Rührei, Dreiminutenei) auf Wunsch mit Schinken oder Speck | |



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 |

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 |



Rund um den Globus

| | | Preis pro Einheit |
|--------------------------|--|--------------------------|
| Crostini | Oliven, Tomaten, Lachstartar | 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 |



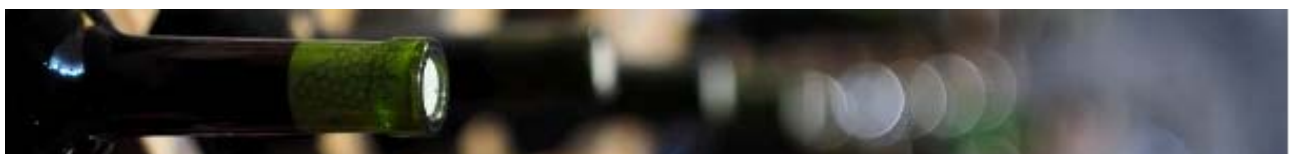
Kombinationen von exquisiten Apéro-Häppchen (ab 10 Personen)

| | | 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 |
| Apfelwein | Suure Moscht | 50 cl 5.50 |
| | Suure Moscht alkoholfrei | 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 |
| | Stofftisch Tuch | 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.

