

Bankette, Brunch, Catering und Seminare

Gültig ab 1. Januar 2024

«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.

Unser Küchenchef Sascha Friedrichs stellt Ihnen auf Wunsch Ihr persönliches Menü zusammen. Gerne gehen wir auf Ideen und Wünsche jederzeit ein. Fordern Sie also noch heute Ihr persönliches Menü an.

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

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.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.



Frühstück und Brunch im Kehl

		Preis pro Einheit
Kehlzmenge ...	1 Orangensaft	9.00
... ganz einfach	1 Heissgetränk	
	2 Scheiben Brot oder Brötchen/Gipfeli/Weggli	
	Butter/Margarine und Konfitüre oder Honig	
... und dazu einzeln:	Scheibe Brot	1.00
	Brötchen/Gipfeli/Weggli	1.50
	kleines Birchermüesli	3.00
	Portion Käse 50 g Halbhart- oder Weichkäse	3.50
	Portion Aufschnitt oder Salami 50 g	4.50
	Joghurt	1.90
	Frucht	1.50
	5 Minuten Ei	2.00
	Spiegelei	2.50
	Rührei	3.00
	Schinken oder Speck gebraten 40g	4.00
	2 Rührei mit Schinken und Kräutern	8.00
	Kaffee, Espresso, Schale, Tee	4.40
	Kaffee koffeinfrei	4.40
	Ovomaltine, Schoggi (warm oder kalt)	4.50
	Doppelter Espresso	6.00
	Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
	Orangensaft/Ananassaft	10 cl 3.50
Kehlbrunch ...	Orangensaft	Pro Person 35.00
... à discrétion	Heissgetränke	
auf Reservation	Brotkorb (Buttergipfel, Vollkorngipfel, Party-Brötli, Ruchbrot, Zopf und 7-Kornbrot)	
	Butter/Margarine mit Konfitüre, Honig und Haselnussaufstrich	
	Diverse Fruchtjoghurt und Frucht-Etagere	
	Birchermüesli mit Apfel und Früchten	
	Fischplatte (Rauchlachs mit Meerrettichschaum)	
	Badener Wurst- & Fleischplatte mit Trauben	
	Reichhaltige garnierte Käseplatte, Feigensenf	
	Eierspeisen (Spiegelei, Rührei) auf Wunsch mit Schinken oder Speck	
	Petit Four Etagere mit feinem Gebäck	



Apéro-Häppchen (Stück) - Auswahl zum selbst Zusammenstellen

	Preis pro Einheit
	Mindestbestellmenge 10 Stk.
Rinds Tatar mit Kapernbeere	4.00
Kalbs Tatar auf Brioche Toast mit Creme Fraîche	4.00
Rauch-Lachs Tatar mit Limette	4.00
Forellen Tatar auf Pumpernickel mit Meerrettich	3.50
Gemüse Tatar mit Frischkäse auf Brioche	3.50
Bündner Rohschinken mit Dörrobst gespickt	3.50
Mozzarella «Spiessli» mit Honig-Kirschtomaten und Pesto	3.00
Bruschetta Crostini mit Parmesan und Basilikum	3.00
Halbe Mini Gourmet Brötli mit Frischkäse und Chutney	2.50
Halbe Mini Gourmet Brötli mit Emmentaler und Baumnüssen	2.50
Halbe Mini Gourmet Brötli mit Bündnerfleisch und Trauben	3.50
Halbe Mini Gourmet Brötli mit feurigem Fleischsalat	3.00
Antipasti Spiessli im Weckglas mit 13 Jahre altem Balsam	3.00
Crevetten im Kartoffelmantel mit Süss-Sauer Sauce	4.00
Mini Chäschüchli	2.50
Mini Schinkengipfeli	2.50
Mini Cheese Burger	3.50
Mini Pizzettini vegetarisch	2.50
Minifrühlingsrollen mit hausgemachter Erdnuss-Kokoscreme	3.00
Kleine Camembert Medaillons mit Preiselbeeren	3.00
Kleine Röstitaler mit Gruyère AOP gefüllt	3.50
Kehls hausgemachte Nussmischung	3.00
Hummus mit Pitabrot	5.00
Rote Schweizer Wurst in Originalcurrysauce	6.00
Hausgemachte Ravioli vom Butternusskürbis in Amarettini Sauce	6.00
Zürcher Mini-Rösti-Pastetli mit Geschnetzeltem und Peterli	9.00
Opera Würfel mit Vanille Mascarpone	3.50
Toblerone Milch im Weckglas	3.00
Mini Berliner mit Puderschnee	2.50
Cheescake Creme im Glas mit Rosmarin Crumble	3.00
Mini Cupcake Frucht	3.00



Getränke (Auszug aus der Getränkekarte)

		Preis pro Einheit
Weissweine	Martini élégance 12.3%, Ennetbaden	75 cl 43.00
	Riesling-Sylvaner 11.5%, Ennetbaden	75 cl 39.00
	Chardonnay 13.8%, Ennetbaden	75 cl 45.00
	Federweisser 13.0 % (Badener Stadtwein)	75 cl 41.00
Rotweine	Cuvée Génération 12.9%, Ennetbaden	75 cl 44.00
	Zweigelt 13.4%, Ennetbaden	75 cl 45.00
	Badener Stadtwein 13.0% (Badener Stadtwein)	75 cl 42.00
	Réserve Barrique 15% (Badener Stadtwein)	75 cl 57.00
Schaumweine	Wetzel Brut 13.4%, Ennetbaden	75 cl 49.00
		37.5 cl 27.00
Biere	Müller Bräu Lager, 4.8%	33 cl 4.60
	Müller Bräu non-alcoholic, alkoholfrei	33 cl 4.40
	Kitzmann Weissbier, 5.4%	50 cl 6.50
Apfelwein	Suure Moscht, 4.0%	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 4.40
	Ovomaltine, Schoggi	Tasse 4.50
	Doppelter Espresso	Tasse 6.00
	Cappuccino, Latte Macchiato	Tasse 5.50



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.

Weinalternativen / Zapfengeld

Sollten Sie keinen passenden Wein in unserem Angebot finden, organisieren wir gerne nach Ihrem Wunsch eine Alternative.

Sie können 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. 1.00
	Teller	Stk. 1.00
	Papierserviette 1/8	Stk. 0.20
	Tischtuchrolle Papier (Blau/Bordeaux rot)	Meter 4.00
	Stofftisch Tuch	Stk. 8.00
	Tisch 180 cm x 80 cm	Stk. 25.00
	Stühle	Stk. 10.00
Personal	Servicemitarbeiter*in	Stunde 60.00
	Küchenmitarbeiter*in	Stunde 80.00
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 5 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.

		Preis pro Einheit
Pausenverpflegung (Halbtagespauschale)	Kaffee, Tee, Gipfeli/Brötchen/Gebäck, Obst Mineralwasser im Seminar	Pro Person 9.00
Mittagessen (Menü)	3-Gang-Mittagessen mit Süssgetränken, Mineralwasser und Kaffee	Pro Person 29.50
	A-la-Carte und alkoholische Getränke	individuell
Apéros, Stehlunchs, Bankette etc.	Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot.	individuell

