



senevita
Residenz Bornblick

Baukettkarte

Willkommen in der Seuevita Residenz Borublick

Lieber Gast

Möchten Sie ein Fest feiern? Planen Sie ein Seminar oder eine Generalversammlung? Oder wollen Sie sich bei einem gemeinsamen Essen von einem lieben Menschen verabschieden?

Gerne organisieren wir für Sie einen gelungenen Anlass.

Um Sie „gluschtig“ zu machen, finden Sie anbei verschiedene Vorschläge vom Apéro bis zum Dessert. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche und Anregungen: Wir versuchen alles möglich zu machen, um Ihrem Anlass das passende Ambiente zu verleihen.

Möchten Sie nach dem Fest lieber nicht mehr nach Hause fahren? Dann übernachten Sie doch ganz komfortabel in einem unserer Zimmer. Wenn Sie möchten, servieren wir Ihnen am nächsten Morgen gern ein reichhaltiges Frühstück in unserem Bistro.

Unsere Räumlichkeiten bieten wie folgt Platz:

Restaurant (ab 17 Uhr)	bis 120 Plätze
Tagungsraum Schöngrund	bis 50 Plätze
Sitzungszimmer	bis 12 Plätze

Seminare sind in unseren Räumlichkeiten ebenfalls möglich. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte unterbreiten können.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Ihr Bornblick-Team



Kleine Häppchen kalt

Pro Stück

Sesambrioche mit Rauchlachs		2.20
Schinkenröllchen mit Hüttenkäse auf Gartenkresse		1.80
Kleine Geflügelroulade auf asiatischem Pilzsalat		2.00
Halbierte Bagel mit Rinds-Tatar		4.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck		3.50
Knusperbaguette mit grilliertem Gemüse		2.00
Mohnbrötchen mit Thon		2.00
Weizenblinis mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum		1.80
Maisbrötchen mit Cantadou-Mousse		2.00
Mini-Sandwich mit diversen Füllungen		2.50
Mini-Canapé:		
Rauchlachs		1.80
Thon		1.60
Schinken		1.60
Salami		1.60
Cantadou		1.60
Gehacktes Ei		1.60
Tomaten-Mozzarella-Spiessli		1.60
Rohe Gemüsestängelchen mit dreierlei Dipp-Saucen	Pro Person	9.00
Kalte Platte mit Schinken, Salami, Rohschinken, Fleischkäse, Hobelfleisch, Käse (150 g), mit diversen Brötchen	Pro Person	19.00
Käseplatte (120 g) mit diversen Brötchen	Pro Person	12.00
Gemischte Antipasti:	Pro Person	12.00
Italienisches Salami, Rohschinken, Parmesanmöckli, gemischte Antipasti-Gemüse und Pilze, marinierte Oliven und getrocknete Tomaten		
Pommes Chips & Nüssli	Pro Person	2.00
Grissini	Pro Person	0.55

Kleine Häppchen warm

Pro Stück

Heisses Creme-Süppchen	2.20
Schinkengipfeli	1.80
Mini-Chäschüechli	2.00
Käsequiche mit Lauch	2.00
Mini-Pizza	2.00
Strudel mit Crevetten, Lauch & Ingwer	3.50
Dörripflaumen mit Speck	2.00
Kleine Burger im Brötchen	4.00
Fleischbällchen auf Ananas-Tomaten-Chutney	1.80
Pouletspiessli mit süss-saurer Sauce	2.00
Thai Fingerrolls süss-sauer	2.50
Mini-Frühlingsrollen	1.80
Kalbsragout mit Kräuter-Kartoffelstock	4.80
Weisswein-Risotto mit Riesencrevetten und Limonen-Sauce	4.80
Tortelli mit Spinat-Ricotta-Füllung	3.80

Süssspeisen

Pro Stück

Schokoladenmousse	2.00
Orangen-Toblerone-Mousse	2.00
Beerencreme	2.00
Cakewürfeli	0.70
Kleine Cremeschnitte	1.50
Mandelschnittenwürfel	2.00
Passionsfruchtwürfel	2.50
Limonenroulade	2.20
Fruchtspiessli	2.00

Für die Kaffeepause

Pro Stück

Gipfeli, Laugengipfeli, Körnergipfeli	1.80
Mini-Sandwich mit diversen Füllungen	2.50
Früchtekorb	Pro Person 1.50



Hauptgerichte

Tellergerichte mit Fisch

Pro Portion

Gedämpftes Forellenfilet auf Fenchelkompott mit Safran-Salzkartoffeln	23.00
Pochiertes Frischlachsfilet mit Weisswein-Buttersauce, Pilawreis, Basilikum und Tomaten	24.00
Gebratenes Doradenfilet mit Schaumsauce von schwarzen Oliven mit Lauchstroh und französischem Mischgemüse, Schlosskartoffeln	26.00

Tellergerichte mit Fleisch

Pro Portion

Maispouardenbrust mit Basilikum, Süsskartoffeln	24.50
Lammgigot mit Rosmarin-Jus, Bratkartoffeln und geschmorten Bohnen	26.00
Schweinsfilet mit Pancetta im Blätterteig gebacken, Fenchel und getrocknete Tomaten, cremiger Polenta und Jus	33.50
Kalbs-Saltimbocca an kräftigem Marsalajus, Waldpilzrisotto, Zucchini-Gemüse und Grill-Tomate	38.00
«Surf and Turf» vom Rinderfilet und Blacktiger-Crevetten, Erbsen-Risotto mit konfierten Cherry-Tomaten	43.00

Fleischgerichte zum Zusammenstellen

Pro Portion

Medaillon vom Schweinsfilet im Kräutermantel	18.00
Tranchiertes Roastbeef	26.00
Kalbsgulasch an Paprikarahmsauce	18.00
Gebratene Pouletbrust mit Rohschinken	18.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	18.00
Truthahn-Piccata	18.00

Beilagen

Spätzli, Spaghetti, Nudeln, Pilawreis, Safran-Risotto, Weisswein-Risotto, Maisschnitte, Polenta, Kartoffel-Kreation mit Sauerrahmkern, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Rösti 5.00

Gemüse

Mischgemüse, Broccoli, Saisongemüse, glasiertes Gemüse, Blattspinat, Ratatouille, glasiertes Wurzelgemüse, Rotkohl & Kastanien (saisonal) 7.00

Saucen

Tomatensauce, Kräuterrahmsauce, Jus, Honig-Weinsauce, Sauerrahmsauce, Kerbeljus

Vegetarische Tellergerichte

Pro Portion

Pappardelle an pikantem Peperoni-Ragout mit Rucola	16.00
Zitronen-Thymian-Risotto mit Artischocken im roten Tempurateig	23.50
Hausgemachter Gemüsestrudel an zweifarbiger Peperoni-Sauce	24.00
Feine Tagliatelle mit Zucchettiblüten-Fackel, Trüffelschaum und Petersilienjus	24.00

Tagesteller

Wählen sie täglich aus vier verschiedenen Angeboten aus Fleisch, Fisch, vegetarisch und dem Wochenhit. Unseren jüngeren Gästen bieten wir eine Kinderkarte an.

Wir verwenden Fleisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert. Über allergene Zutaten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.





Dessert

Pro Portion

Tagesdessert	5.50
Caramelköpfler mit Rahm und Garnitur	7.00
Schokoladenmousse	8.00
Mandelschaum mit Beerenkompott	9.00
Gebrannte Creme mit pochierter Birne	9.50
Schnitte mit Waldbeerenmousse	10.00
Kastanien-Parfait mit Rotweinzwetschgen (saisonal)	10.00
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Walnüssen	14.00
Frisch gebackener Apfelkuchen mit Zimteis und Vanille-Mousseline	14.00
Dessertvariation von Café Opera, mit Erdbeer-Parfait und Saisonfrüchten	12.00
Himbeer-Tonkabohnensorbet mit Nougat-Pistazienmousse	12.00
Variation von Basilikum-Granité auf Schokoladenbiskuit im Himbeerring mit Passionsfruchtsauce	12.00
Kokos-Joghurt-Panna-Cotta mit Mango-Papaya-Salat & Matcha-Teeschaum	14.00
Dessertvariation «Bornblick» mit 6 verschiedenen Komponenten vom Küchenchef aktuell zusammengestellt	14.00

Dessertbuffet

Gerne stellen wir eine Auswahl nach Ihrem Wunsch zusammen (ab 20 Personen) 18.00

Raumangebote für Feste und Seminare

Wir bieten Ihnen gerne folgende Möglichkeiten an:

Restaurant Born	120 Plätze
Restaurant ab 17.00 Uhr	<i>pro Abend</i> 500.00

(Die Raummiete entfällt, wenn die Verpflegung von uns erfolgt)

Tagungsraum Schöngrund

Konzertbestuhlung	70 Personen	
Klassenbestuhlung	50 Personen	
U-Form-Bestuhlung	25 Personen	
	<i>halber Tag</i>	150.00
	<i>ganzer Tag</i>	250.00

Sitzungszimmer	12 Personen	
	<i>halber Tag</i>	150.00
	<i>ganzer Tag</i>	250.00

Die Preise sind inklusive Beamer, Flipchart, Schreibutensilien, CD-Player und WLAN.

Wählen Sie aus folgenden Zusatzleistungen:

Mineral im Saal mit und ohne Kohlensäure	<i>Liter</i>	9.00
Orangenjuss	<i>Liter</i>	12.00
Kaffeemaschine Nespresso	<i>pro Kapsel</i>	2.50
Gipfeli und/oder Brötli		1.80
Diverse Energieriegel		1.80
Früchtekorb pro Person		1.50

Gerne reservieren wir Ihnen einen Tisch in unserem Restaurant Born zum Mittagessen.

Seminarpauschale (optional ab 10 Personen)	<i>pro Person</i>	78.00
---	-------------------	-------

Saalmiete inkl. Technik

Kaffeepause Vormittag:	Kaffee/Tee, Orangenjuss, Gipfeli, Früchte
Mittagessen:	3-Gang-Menü mit Auswahl aus dem aktuellen Tagesmenü
Kaffeepause Nachmittag:	Kaffee/Tee, Orangenjuss, Gebäck, Früchte, Wasser mit und ohne Kohlensäure & Nespresso-Kaffee während des Seminars

Einige Hinweise, damit Ihr Anlass zum Erfolg wird:

Änderungen

Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmerzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung mitzuteilen. Grundlage für die Minimal-Rechnungsstellung ist die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl. Sollten zusätzliche, nicht angemeldete Gäste am Anlass teilnehmen, können wir Ihnen nicht garantieren, dass sie dasselbe Menü erhalten. Selbstverständlich werden wir alles daran setzen, um auch diesen Gästen das von Ihnen bestellte Menü servieren zu können.

Annulation

Bei der Annulation eines definitiv von uns bestätigten Anlasses müssen wir Ihnen für die Unkostendeckung folgendes in Rechnung stellen:

Mehr als 1 Woche vor dem Anlass	keine Verrechnung
Bis 1 Woche vor dem Anlass	50% des Menü-Preises
0 - 3 Tage vor dem Anlass	100% des Menü-Preises

(Unter Menü-Preis verstehen wir die Menükosten x Anzahl Personen)

Attraktionen

Wenn Sie Ihre Gäste mit speziellen Attraktionen und/oder Reden unterhalten wollen, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen. Wir werden dann mit Ihnen zusammen den ungefähren Ablauf planen. So ist unser Küchenpersonal in der Lage, die Gerichte auf den richtigen Zeitpunkt hin herzustellen.

Besichtigungen

Wenn Sie und Ihre Gäste Interesse haben, werden wir Ihnen auf einem kleinen Rundgang gerne die Senevita Residenz Bornblick näher vorstellen. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche frühzeitig mit.

Bestellungen

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Wünsche bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt geben. So bleibt uns genügend Zeit für die Organisation.

Bestätigung

Wir bestätigen Ihnen jeden Anlass schriftlich. Bitte kontrollieren Sie die Bestätigung genau und teilen Sie uns allfällige Änderungen mit, damit keine wichtigen Details vergessen gehen.

Bezahlung

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen eine Rechnung aus. Wir bitten Sie, den Betrag innert 10 Tagen zu überweisen.

Dekoration

Abgesprochene Dekorationen werden mit dem tatsächlichen Aufwand verrechnet.

Einrichtung

In unseren Räumlichkeiten lassen sich je nach Grösse der Gesellschaft individuelle Tischformen realisieren. Wir beraten Sie gerne.



Feuerwerk

Feuerwerk, Wunderkerzen etc. dürfen nicht im Gebäudeinnern abgebrannt werden.

Kerzen

Wenn Sie Kerzen auf den Tischen wünschen, werden wir Ihnen diese nach Aufwand verrechnen. Kerzen dürfen nur in einem geschlossenen, windgeschützten Gefäss und unter Aufsicht verwendet werden.

Kontakt

Für alle Fragen, die Ihre Veranstaltung betreffen, erreichen Sie den Leiter Service unter der Telefonnummern 062 311 00 00.

Mehrwertsteuer

In allen Preisen ist die aktuelle Mehrwertsteuer inbegriffen.

Menükarten

Eine einfache Menükarte ist im Preis inbegriffen. Gerne integrieren wir ein individuelles Logo und gestalten die Karte Ihren Wünschen entsprechend.

Musik

Wenn Sie eine musikalische Unterhaltung planen, ist dies mit dem Leiter Service vorgängig zu besprechen.

Parkplätze

Im Gebäude befindet sich ein öffentliches Parkhaus.

Schluss der Veranstaltung

Sollte Ihre Veranstaltung bis in die Nacht dauern, bitten wir Sie, beim Verlassen unseres Lokals an die Nachtruhe unserer Gäste und unserer Nachbarn zu denken. Wenn Sie wünschen, bestellen wir Ihnen gern ein Taxi für die Heimreise.

Verlängerung

Bei uns in der Senevita Residenz Bornblick sind Anlässe bis 00.30 Uhr möglich.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Gästen Weine aus dem eigenen Weinkeller offerieren möchten, verrechnen wir Ihnen für Lagerung, Service und Entsorgung CHF 25.00 pro Flasche. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie die Weine ca. 5 Tage vor dem Anlass vorbeibringen.

Preise

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken.

