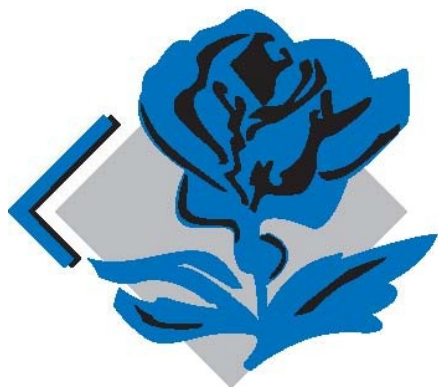


*Unser
Partyservice
Angebot*



ROSENEGG BALLWIL

CAFE
RESTAURANT

Fam. Hillmann– Bühler

Salate und Vorspeisen

-Grüner Mischsalat
2 Dressings, 4 Garnituren
4.80

-Frischer Nüsslisalat
warme Speckwürfel, gehacktes Ei, Brotcroustons, 2 Dressings
Preis je nach Saison und Marktlage

-Knackiger Rucolasalat
Cherrytomaten, Parmesanmöckli, Rohschinkenstreifen, Balsamicodressing
Preis je nach Saison und Marktlage

-Kleines Salatbuffet
(3 marinierte Salate, 1 grüner Salat, 2 Dressings, 4 Garnituren)
7.50

-Grosses Salatbuffet
(5 marinierte Salate, 1 grüner Salat, 2 Dressings, 5 Garnituren)
11.50

-Fächer von Cavaillon-Melone mit Schwarzwälder
Rohschinken und Grissini
9.00

-Duett von Strauchtomaten und Mozzarella
an Olivenöl und frischem Basilikum
9.00

„Vitello Tonnato“
Kaltes Kalbfleisch (80g), dünn aufgeschnitten an Thunfischsauce
mit Zwiebelringen und Kapern garniert
14.50

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef (90g), rosa gebraten, garniert mit
Selleriesalat und Tatarsauce
16.50

Kalte und Warme Suppen

(Kalte Suppen erhältlich Mai - September)

-Kalte Gurkensuppe mit Dill und Creme Fraiche (2,5 dl.)

6.00

-Gazpacho „Andalusischer Art“ mit Brotroutons (2,5 dl.)

(Kalte spanische Tomaten-Gemüsesuppe)

7.50

-Geeiste Melonenkaltschale mit Prosecco und Minze (2,5 dl.)

7.50

-Vichyssoise „Parmentier“ (2,5 dl.)

(Kalte Kartoffel-Lauchsuppe)

7.00

-Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“ mit Gemüsestreifen,
kleinen Teigwaren und Sherry parfümiert (2,5 dl.)

6.00

-Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum (2,5 dl.)

6.00

-Hausgemachte Spargelcremesuppe (*Saisonal* 2,5 dl.)

6.50

-Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Curry und Kokosmilch

(Saisonal 2,5 dl.)

6.50

-Kartoffelcremesuppe mit Majoran, Wurzelgemüse und

Rauchwursteinlage (2,5 dl.)

7.00

-Hausgemachte Bündner Gerstensuppe (2,5 dl.)

7.00

-Gulaschsuppe „Ungarische Art“ mit reichhaltiger Einlage (2,5 dl.)

7.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Unser Partyserviceangebot gilt ab einer Mindestanzahl von 10 Personen. Liegt die Anzahl der Personen unter der Mindestanzahl erheben wir einen Zuschlag von 10%
2. Alle angegebenen Preise verstehen sich exclusiv gesetzlicher MWSt.
 - Wird das Essen ausschliesslich abgeholt bzw. geliefert berechnen wir Ihnen das Essen zuzüglich 2,5% MWSt
 - Möchten Sie das Essen durch uns geschöpft bzw. serviert haben berechnen wir Ihnen das Essen zuzüglich 8,0% MWSt.
3. Die uns bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung. Danach können Änderungen leider nicht mehr berücksichtigt werden.
4. Innerhalb eines Umkreises von 5 km / Weg ist die Lieferung gratis. Dies gilt für eine Tour (Hin + Rückweg) Bei weiteren Entfernungen wird die Lieferung extra berechnet.
5. Auf Wunsch schöpfen bzw. servieren wir Ihnen das Essen. In diesem Fall berechnen wir Ihnen für jeden Mitarbeiter, den wir stellen, zusätzlich 30 Sfr. / Stunde.
6. Sollte der Anlass storniert werden fallen folgende Kosten an:
 - bis 7 Tage vor dem Anlass = gratis
 - bis 4 Tage vor dem Anlass = 25 % der bestätigten Leistungen
 - 1 bis 3 Tage vor dem Anlass = 0 % der bestätigten Leistungen

Ballwil, 01. Januar 2016

Wichtig

*Wir übernehmen die Hygieneverantwortung für die gelieferten Lebensmittel, welche innert 3 Stunden verzehrt werden.
Für nicht konsumierte, leichtverderbliche Speisen vom Selbstbedienungsbuffet, die nicht gekühlt und länger als 3 Stunden angeboten wurden, übernehmen wir keine Haftung!*

Wir verarbeiten Fleisch aus folgenden Ländern:

<i>Schweinefleisch:</i>	-	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	-	<i>Schweiz, Argentinien, Irland</i>
<i>Kalbfleisch</i>	-	<i>Schweiz</i>
<i>Geflügel</i>	-	<i>Argentinien (TK)</i>
<i>Lammfleisch</i>	-	<i>Australien, Neuseeland</i>

Sonderwünsche werden berücksichtigt, können aber mit einem Preisaufschlag verbunden sein.

Für Getränkebestellungen empfehlen wir folgende Partner:

*Selection Widmer, Alte Kantonsstrasse 39, 6274 Eschenbach
Tel: 041 4482624 welcome@selection-widmer.ch*

*Amrein Weine GmbH, Sempacherstrasse 23, 6280 Hochdorf
Tel: 041 9103966 info@amrein-weine.ch*