

Gebühren & Menüvorschläge für Anlässe am Ekkharthof

Genuss aus Hand & Hof



Bei allen Preisangaben ist die gesetzliche Mehrwertsteuer inbegriffen.

Gebühren

Führungen

Führungen während den Arbeitszeiten (8-17 Uhr)	kostenlos
Führungen ausserhalb der Arbeitszeiten	Fr. 100.- / Gruppe

Räume (7-24 Uhr)

Veranstaltungssaal mit Bühne und Umkleideraum	Fr. 400.-
Cantina ohne Catering (externes Catering nicht möglich)	Fr. 500.-
Cantina mit Catering ab Fr. 2500.-	kostenlos
Seminarraum EG „Sitzungszimmer“	Fr. 50.-
Seminarraum 1.OG „Konferenzzimmer“	Fr. 50.-
Seminarraum 3.OG „Konvent“	Fr. 50.-
Turnhalle	Fr. 200.-
Ab Mitternacht verrechnen wir zusätzliche Miete von	Fr. 200.- / Stunde

Aus Rücksicht auf unsere Bewohner*innen ist eine Verlängerung bis max. 2 Uhr möglich.
Bitte teilen Sie uns bis 3 Wochen vor Ihrem Anlass mit, wie lange Sie feiern möchten.

Einrichtung

Gestimmter Flügel	Fr. 250.-
Beamer, Leinwand	Fr. 50.-
PA-Anlage inkl. Headset	Fr. 150.-
Flipchart inkl. Stifte und Papier	Fr. 20.-

Zusatzaufwand

Reinigung sofern Raum nicht besenrein	Fr. 50.- / Stunde
---------------------------------------	-------------------

Dekoration

Sie bringen Dekoration, Namenskärtchen usw. selbst mit - gerne sind wir Ihnen beim Einrichten behilflich. Für den Mehraufwand verrechnen wir Fr. 50.- pro Stunde.

Rabatte auf den Mietpreis

Rabatt für Mieter*innen aus der politischen Gemeinde Lengwil	25%
Rabatt für Mitarbeiter*innen des Ekkharthofs	70%
Rabatt für betreute Personen des Ekkharthofs	70%

Verpflegungspreise Seminar

Pausenverpflegung im Seminarraum

Kaffeewagen 1 Mineralwasser Kaffee (Demeter) Tee (Bio) Rahm (Bio) Zucker (Demeter)	Fr. 3.50 / Person
Kaffeewagen 2 Kaffeewagen 1 + 1 Gipfeli (Demeter)	Fr. 5.00 / Person
Kaffeewagen 3 Kaffeewagen 1 + 1 Süssgebäck (Demeter)	Fr. 5.00 / Person
Kaffeewagen 4 Kaffeewagen 1 + 1 Obst (Demeter)	Fr. 4.70 / Person
Kaffeewagen 5 Mineralwasser + 1 Obst (Demeter)	Fr. 3.00 / Person

Mittagsverpflegung in der Cantina (Mo-Fr)

Salat vom Buffet (Bio)	Fr.	7.00
Suppe (Bio)	Fr.	5.00
Dessert vom Buffet (Bio)	Fr.	3.00
Mittagsmenü inkl. Suppe, Salat und Dessert (Bio)	Fr.	15.00
Warme Getränke		
Café Crème (Demeter)	Fr.	3.50
Cappuccino (Demeter)	Fr.	4.00
Latte Macchiato (Demeter)	Fr.	4.00
Milchcafé (Demeter)	Fr.	4.00
Espresso (Demeter)	Fr.	3.50
Ristretto (Demeter)	Fr.	3.50
Schokolade (Bio)	Fr.	4.00
Tee (Bio)	Fr.	4.00
Milch kalt/warm (Demeter)	Fr.	3.50

Menüvorschläge und Preise

Philosophie

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit gesunden, saisonalen und mit grosser Sorgfalt zubereiteten Gerichten. Dabei richtet sich das Angebot, ganz im Sinne der Selbstversorgung, nach den Erzeugnissen aus unserem Gutsbetrieb, aus unserer Käserei, Bäckerei und Gärtnerei. Neben unseren Eigenprodukten verwenden wir bevorzugt Demeter-Produkte aus der Region.

Herkunft Fleisch

Das Fleisch stammt, wenn immer möglich, aus unserem Gutsbetrieb. Zeitweise ergänzen wir unser Angebot mit Demeter-Produkten, die ausschliesslich aus der Region stammen.

Preise

Die Preisangaben sind für den Buffetservice berechnet. Tellerservice ist auf Anfrage gegen Aufpreis von Fr. 10.00 pro Person möglich. Für Kinder zwischen 5 und 10 Jahren werden 50% der Menüpreise verrechnet.

Zapfengeld

Bei selbst mitgebrachtem Wein wird ein Zapfengeld von Fr. 15.00 pro Flasche erhoben.

Menu-Auswahl

Die Angebote und Menus gelten für Anlässe ab 20 Personen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für alle Gäste (und eine Hauptgang-Alternative für Ihre vegetarischen/veganen Gäste).

Für Gäste mit einer besonderen Diät oder Unverträglichkeit nehmen wir die Wünsche und Bedürfnisse gerne im Voraus entgegen. Ihre gewählten Gerichte können Sie auch mit Komponenten aus einem anderen Menu kombinieren.

Falls Sie nicht finden, was Ihnen vorschwebt, teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit. Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten auf, beraten Sie mit viel Erfahrung und Freude bei der Auswahl.

Grillen

Im Sommer bieten wir auf Anfrage ein Grillangebot.

Nachservice

Auf Wunsch servieren wir gerne auch einen Nachservice mit Fleisch, Gemüse und Beilage für einen Aufpreis von Fr. 5.00 pro Person.

Menükarten

Für Ihren Anlass stehen Ihnen festliche Menükarten zum Preis von Fr. 2.00 pro Stück mit dem von Ihnen gewünschten Eindruck zur Verfügung.

Torten

Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein (Torten 5 °C, Eistorten -18 °C). Das Gedeckgeld inkl. Service beträgt Fr. 6.00 pro Person.

Apéro

Den Apéro bieten wir auf Minibürli oder im Glas an.

Fleisch Fr. 3.00 pro Stück

Bündnerfleisch mit Ziegenfrischkäse-Bällchen,
Baumnuss und Muskateller-Blüte

Grillierte Pouletbrust mit Currymousse,
Mango mit geröstetem Sesam

Roastbeef mit buntem Pfefferquark
dazu Zitronenstreifen und Peperoni Brunoise

Kalbsrükenscheiben mit sardischen Kapern und Thunfischsauce

Fleischkäse, Essiggürkchen, Tomaten und Ei

Fisch Fr. 4.00 pro Stück

Geräucherter Bodenseefelchen mit Meerrettichmousse
und Zwiebelsprossen

Graved Lachs mit Frischkäse und Brunnenkresse

Vegetarisch Fr. 4.00 pro Stück

Antipasti Variationen mit Oliven und Foccacia

Schaffhauser Bratkäse, Tomatenmousse und Basilikum

Grillierte Zucchini-Kräuter-Röllchen mit Frischkäse
und Malvenblättern

Geräuchertes Tofutartar mit Erdnusspesto und Kresse

Marinierter Randen-Carpaccio, Hirschhornwegerich
und Kapuzinerkresseblüten

Rotes Linsenmousse mit Schwarzkümmel und Gurken
sowie Tomatenconcassé

Heublumenkäse mit grillierten Champignons und Petersilie

Hauptspeise

Fleisch

Menü 1

Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen

Kalbscarré am Stück gebraten
an Morchelrahmsauce
mit Tagliatelle und Saisongemüse

Gebrannte Haselnusscrème

Fr. 55.00

Menü 2

Feldsalat mit gekochtem Ei

Niedergegartes Roastbeef
auf Rosmarin-Saucenspiegel
mit Grillgemüse und Kartoffelgratin

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit frischen Beeren

Fr. 55.00

Menü 3

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen

Thailändisches Curry mit Poulet
und Basmatireis

Mangoparfait auf Joghurtspiegel

Fr. 35.00

Menü 4

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen

Paniertes Kalbsschnitzel
Pommes frites und Gemüsebouquet
dazu Preiselbeerschaum

Bayrische Crème mit Tonkabohnen

Fr. 50.00

Menü 5

Antipasti-Variation
mit hausgemachter Focaccia

Geschmorte Lammkeule
mit sardischer Parmesan-Polenta
und mediterranem Gemüse

Orangencreme mit Grand Marnier

Fr. 55.00

Menü 6

Gekochter Randen-Meerrettich-Salat

Rindsschmorbraten 'Barolo' mit Pilzen
dazu Kartoffelstampf mit Mandelblättchen

Lauwarmer Apple-Crumble

Fr. 45.00

Fisch

Menü 17

Safrancrèmesuppe

Schottisches Lachssteak auf Senfkohl
mit Beluga-Linsen und Kartoffelkuchen

Peruanisches Schokoladenmousse
mit Himbeersauce und Krokant

Fr. 45.00

Menü 8

Spanische Mandelsuppe

Gebratene Felchen auf Gemüsebeet
mit Salzkartoffeln und Dillschaumsauce

Griessbällchen
mit karamellisiertem Kirschenkompott

Fr. 45.00

Vegetarisch

Menü 9

Tomatensalat mit Feta und frischem Basilikum
an weissem Balsamicodressing

Sautierte Kräuterseitlinge mit Thymianjus
und Weissweinisotto

Frischkäse-Zitronentarte
auf Obstspiegel

Fr. 40.00

Menü 10

Gefüllte Zucchini
gefüllt mit Frischkäse
auf mit Balsamico marinierten Gemüsestreifen

Gemüsepiccata im Parmesanmantel
auf Tomatenragout
mit Spaghetti

Klassisches Tiramisu

Fr. 38.00

Getränkeempfehlung

Zu allen Menüs offerieren wir Ihnen kostenlos Leitungswasser.

Apéro

Prosecco	75cl	Fr.	35.00
Sekt Orange	75cl	Fr.	35.00
Rimus	75cl	Fr.	20.00

Wein

Ekkharthof Rotwein Steiner AOC Maréchal Foch	75cl	Fr.	40.00
---	------	-----	-------

Ekkharthof Weisswein Schaffhauser Seyval blanc	75cl	Fr.	40.00
---	------	-----	-------

Bier

Appenzeller	33cl	Fr.	5.00
Naturperle / Säntis Spezial	50cl	Fr.	6.00

Alkoholfrei

Mineral Gontenbad still / leise / laut	75cl	Fr.	6.00
Ekkharthof Süssmost Demeter	75cl	Fr.	8.00
Orangensaft Demeter	70cl	Fr.	10.00
Bio-Limonade	33cl	Fr.	4.00
Eistee	33cl	Fr.	4.00

Warme Getränke

Café Crème (Demeter)	Fr.	3.50
Cappuccino (Demeter)	Fr.	4.00
Latte Macchiato (Demeter)	Fr.	4.00
Milchcafé (Demeter)	Fr.	4.00
Espresso (Demeter)	Fr.	3.50
Ristretto (Demeter)	Fr.	3.50
Schokolade (Bio)	Fr.	4.00
Tee (Bio)	Fr.	4.00
Milch kalt/warm (Demeter)	Fr.	3.50

An Wochenenden bieten wir nur Café Crème, Espresso und Tee an.

Ihr Ansprechpartner

Die besten Events entstehen nach einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns darauf, Sie individuell beraten zu können. Mit Ihren Wünschen und unserer Erfahrung wird Ihr Anlass zu einem Erfolg!

Leiter Hauswirtschaft:

Fadilj Biljal

Fon 071 686 65 90

fadilj.biljal@ekkhartof.ch