

# Menuvorschläge Restaurant Time Out

Vom Frühstück bis Nachtessen, von einfach bis exklusiv, von klassisch bis verrückt, von unmöglich zu möglich. Bei uns im Sportzentrum, ihr Bedürfnis- unsere Lösung. Ihr Wunsch- unsere Herausforderung.

## Frühstücksangebot

### **Gold Zmorge**

pro Person CHF 15.50

Kaffee/ Tee/ warme oder kalte Ovo/ Schoggi, knuspriges Ruchbrot, 1 Kornbrötli und 1 Buttergipfeli pro Person, Butter, Konfitüre, Honig und Nutella, 2 verschiedene Frühstücksflocken und Birchermüesli, Zweierlei Joghurt, Saisonale Frucht und Fruchtsaft, Fleisch- und Käseplatte

### **Silber Zmorge**

pro Person CHF 12.-

Kaffee/ Tee/ warme oder kalte Ovo/ Schoggi, knuspriges Ruchbrot, 1 Kornbrötli und 1 Buttergipfeli pro Person, Butter, Konfitüre, Honig und Nutella, 2 verschiedene Frühstücksflocken und Birchermüesli, Saisonale Frucht und Fruchtsaft

### **Bronze Zmorge**

pro Person CHF 8.50

Kaffee/ Tee/ warme oder kalte Ovo/ Schoggi , knuspriges Ruchbrot und 1 Buttergipfeli oder 1 Brötli pro Person, Butter, Konfitüre, Honig und Nutella

### **Für zusätzliche Höchstleistungen:**

Eierspeise (Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei)

pro Person CHF 1.50

Portion knusprig gebratener Speck

pro Person CHF 2.50

Haferbrei, Griessbrei oder Milchreis

pro Person CHF 2.50

Goldgelb gebackene Rösti

pro Person CHF 3.-

Rauchlachs

pro Person CHF 4.50

Für weitere zusätzliche Komponenten fragen sie uns. Wir stellen mit ihnen gerne IHR Frühstück zusammen.

Bei allen drei Angeboten sind Getränke, Ruchbrot, Butter, Konfitüre, Honig und Nutella à discretion, also „bis gnue“.

Ab 5 Personen stellen wir ihr gewähltes Frühstück als Buffet bereit.

# Apéro Ideen

3 Stück warme oder kalte Apéro Häppli „Time out“	pro Person CHF 9.-
3 Stück warme oder kalte Apéro Häppli „Over Time“	pro Person CHF 13.50
5 Stück warme oder kalte Apéro Häppli „Mix“ (3 Häppli „Time out“ & 2 Häppli „Over Time“)	pro Person CHF 18.-
3 Stück süsse Verführungen	pro Person CHF 9.-
3 Stück Häppli „Time out“ & 3 Stück Häppli „Over Time“ plus 2 süsse Verführungen	pro Person CHF 27.-

## Beispiele Häppli „Time out“

Mini- Sandwiches mit Fleisch, Käse oder Gemüse  
Fleischkäsemöckli mit Wasabi  
Luftige Focaccia  
Dörrfrüchte im Speckmantel  
Käse- oder Gemüsekekchen  
Lollipop vom gefüllten Crêpe  
Saisonales Cremesüppchen  
Knusper- Kräuterstangen  
Sämiges Saisonrisotto

## Beispiele Häppli „Over Time“

Riesencrevetten mit Mango  
Rindstartare auf Toastrondelle  
Rauchlachs auf Pumpernickel  
Chili con Carne  
Fleischspießchen mit würziger Sauce  
Entenbrust auf Orangencouscous  
Jakobsmuschel im Speckmantel

## Beispiele süsser Verführungen

Schoggimousse  
Exotischer Früchtespiess  
Fruchtcreme mit Knusper  
Gebrannte Creme  
Mini Berliner  
Süsse Überraschungslollipops

Auf Wunsch können wir ihnen auch speziell vegetarische oder vegane Häppli anbieten.

# Vorspeisen

Salate, Suppen, Terrinen oder Pasteten.

Wir stellen mit ihnen, je nach Saison, Anlass und Budget, ihre Vorspeise zusammen.

Ideen: Sportzentrum Salat (Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Nüssen und Kernen, Käsespänen und gehobeltem Gemüse an unserem Time out Dressing in der Schüssel serviert zum selber schöpfen), Doppelter Axel (Tomatenschaumsuppe mit einem Schuss Vodka), Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast, Vorspeiseteller mit fünf saisonalen Leckerbissen

# Hauptgänge

Klassische Schnitzel, Saftiges Steak, Braten oder ein vegetarischer Eintopf mit ihrer Lieblingsbeilage, sowie Pasta in verschiedenster Form und Farbe. Auch hier ist ihr Wunsch unsere Herausforderung.

Ideen: Klassisches Rahmschnitzel, Rindshuftsteak, Hausgemachter Hackbraten, Gefüllter Schweinscaréebraten, Kichererbsencurry oder Linseneintopf. Beilagenideen: Kartoffel- Lauchgratin, Nudeln, Couscous, Reis, Kräuterbratkartoffeln und noch viele mehr

# Desserts

Mousse, Creme, Kuchen, Glacé oder Kombiniertes. Bei den süßen Gerichten ist die Vielfalt fast grenzenlos.

Ideen: Zweifarbiges Schokoladenmousse, Gebrannte Creme, Fruchtkuchen, , Panna Cotta, Vacherin Glacé um nur eine kleine Ideenauswahl zu nennen...

Gerne stellen wir ihnen zwei oder drei Menüs zusammen und sie dürfen sich ihren Favoriten auswählen. Äussern sie ihre Wünsche, wir erfüllen sie. Es ist vieles möglich. Wir freuen uns auf sie und ihre Gäste und finden es schön, sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Geben sie uns bitte bis zwei Tage vor ihrem Anlass die definitive Gästezahl bekannt. So können wir den Food- Waste auf ein Minimum reduzieren und die Kosten tief halten.

# Snack

Saisonaler Früchtekorb mit verschiedenen Früchten	Pro Person	CHF 2.-
Hausgemachter Powerriegel	Pro Person	CHF 1.50
S'beschte Birchermüesli im Kanton Solothurn	Pro Person	CHF 2.50
Minisandwich	Pro Person zwei Stk.	CHF 3.50
Gebäck (z.B. Cake, Nussgipfel, Fruchtkuchen)	Pro Person zwei Stk.	CHF 3.-
Smoothie oder Lassi	Pro Person 1,5 dl	CHF 2.50
Sportlertee	Pro Liter	CHF 3.-

# Spielregeln

## Personenzahl/ Annulation:

Bei Banketten und Seminaren bitten wir sie, uns die definitive Personenzahl spätestens 2 Tage vor dem Anlass/Seminar bekannt zu geben. Diese Personenanzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Bei Lager/Gruppen wird ihnen vor Ort ein Blatt abgegeben, in welches sie pro Mahlzeit die effektive Anzahl Personen eintragen und am Ende des Tages visieren. Diese Angaben verwenden wir für die Rechnungsstellung.

Bei Versammlungen mit anschliessendem Essen bitten wir sie, uns die genaue Personenzahl und die Essensanfangszeit vor Beginn der Versammlung noch einmal verbindlich mitzuteilen. Sollte sich die Essensanfangszeit mehr als eine Stunde verschieben, gewähren wir ihnen ab dem abgemachten Zeitpunkt eine halbe Stunde Karenz. Danach verrechnen wir ihnen pro angebrochene halbe Stunde weitere Verspätung CHF 75.-.

Für Annulationen des gesamten Anlasses bis 3 Wochen vor dem Anlass, behalten wir uns vor 0% , bis 8 Tage vor dem Anlass 50% und 7 bis 0 Tage vor dem Anlass 80% des entgangenen Umsatzes zu verrechnen.

## Spezielle Wünsche:

Ihre Wünsche erfüllen wir gerne- für Vegetarier oder Allergiker (Gluten- oder Laktoseintoleranz) bereiten wir spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

## Öffnungszeiten:

Unser Restaurant ist das ganze Jahr von Montag bis Samstag jeweils von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet. Am Sonntag je nach Saison bis 20.00 Uhr oder 18.00 Uhr. Für Bankette sind wir gerne bereit, länger für sie da zu sein. Sprechen sie die Endzeit des Anlasses mit uns ab, damit wir eine optimale Mitarbeiterplanung vornehmen können. Ab 0.30 Uhr berechnen wir pro angebrochene halbe Stunde CHF 75.-.

## Zapfengeld/Tortengeld:

Gerne dürfen sie ihren Lieblingswein selber mitbringen. Pro Flasche ausgeschenkt Wein verrechnen wir ihnen CHF 30.- Zapfengeld. Mitgebrachte Torten, servieren wir ihnen gerne auf einem garnierten Teller und verrechnen ihnen pro Person CHF 4.50

## Zahlungskonditionen und Preise:

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und verstehen sich inklusive Service und aktueller Mehrwertsteuer. Andere Währungen werden zum jeweiligen Tageskurs abgerechnet.

Rechnungen sind innerhalb 30 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen. Es werden keine Skonti und Rabatte gewährt.