CASALEGRE
Lebensqualität am Heitern

CASALEGRE
Ihr Partner für Genuss und Gaumenfreuden

CASALEGRE – EIN UNTERNEHMEN DER STADT ZOFINGEN
Bottensteinerstrasse 2 | 4800 Zofingen | casalegre-zofingen.ch| casalegre@zofingen.ch | 062 745 51 51

Sehr geehrte Gastgeberin
Sehr geehrter Gastgeber

Sie wünschen sich ein gelingendes Fest an dem Sie sich entspannen und geniessen können? Gerne unterstützen wir Sie mit kulinarischen Genüssen, feierlicher Dekoration sowie mit unserem Service und machen Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ob für eine Feier in kleinerem Rahmen oder für eine grössere Festgesellschaft – ob in unseren Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen oder einer anderen Lokalität Ihrer Wahl: wir sorgen für die kulinarische Umrahmung mit hausgemachten Apéro-Häppchen, individuell zusammengestellten Menüs oder Köstlichkeiten vom Buffet.

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf frische Zubereitung mit auserlesenen Zutaten, nach Möglichkeiten von regionalen Anbietern. Diätwünsche werden
berücksichtigt.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unser ausgewähltes Speise- und Getränkeangebot. Selbstverständlich können Sie auch ein Menu nach Ihren eigenen Ideen kreieren und wir stehen Ihnen beratend zur Seite.

Kontaktieren Sie uns, gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein massgeschneidertes Catering-Angebot für Ihren Anlass.

Maria Gallardo Alpuente, Leiterin Hauswirtschaft
Marcel Wüest, Küchenchef

Allgemeines zu Anlässen

Preise
Sämtliche Preise in dieser Dokumentation verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Anzahl Personen und Bestellmenge
Die genaue Anzahl Personen oder die Bestellmenge kann bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden und ist verbindlich. Die Rechnung erfolgt gemäss der gemeldeten Personenzahl und Bestellmenge.

Personal
Der Stundenansatz beträgt pro Mitarbeiterin oder Mitarbeiter CHF 60.00. Die An- und Rückfahrt wird als Arbeitszeit verrechnet.

Mitgeliefertes Geschirr
Das Geschirr wird mit einer Liste geliefert. Fehlendes oder defektes Material wird zum Neuwert in Rechnung gestellt.

Geschirrmiete
Gedecke können gerne gemietet werden. Die Mietpreise von CHF 0.70 pro Stück verstehen sich inklusive Reinigung, jedoch ohne Transport (ausgenommen bei Lieferung mit bestelltem Essen). Fehlendes oder defekt zurückgegebenes Material wird zu den effektiven Anschaffungskosten in Rechnung gestellt.

Zahlungsmodus
Der Zahlungsmodus beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Bei grösseren Aufträgen kann eine Akontozahlung verlangt werden.

Mitgebrachtes Essen und Trinken
Für selbstgebrachte Desserts wird pro Person CHF 1.00 verrechnet für die Geschirrnutzung.
Für mitgebrachten Wein beträgt das Zapfengeld pro Flasche CHF 8.00.

Herkunft
Wir verwenden Schweizer Fleisch und wo möglich auch Schweizer Fisch. Ausnahmen sind deklariert. Lachs: Norwegen, Thon: Vietnam, Zander: Schweiz und Estland

Wegkosten
Je nach Location und Grösse des Anlasses wird ein Pauschalpreis offeriert.

Stornierungsbedingungen
Die Annullation gilt erst bei Bestätigung durch das Casalegre als rechtsgültig. Bei Rücktritt vom Vertrag stehen folgende Entschädigungen durch den Kunden zu: Annullation bis 30 Tage vor Anlass entstehen keine Annullationskosten. Annullation 29 bis 4 Tage vor Anlass 50% des Gesamtpreises. Annullation 3 Tage bis Anlassbeginn 100% des Gesamtpreises.

Apero – Allerlei

Mini			
Nüssli, Chips, Salzstangen	pro Person	CHF	4.50
Gesund - Gemüsedip			
Verschiedenes rohes Gemüse			
Currysauce, Cocktailsauce, Sauerrahm mit Kräutern	pro Weckglas	CHF	4.00
0815 - Baguettescheiben - belegt			
Salami, Schinken, Aufschnitt,			
Hartkäse, Frischkäse, Eier, Thon,	pro Stück	CHF	2.50
Lachs, Mostbröckli, Hobelfleisch, Tomaten /& Mozzarella	pro Stück	CHF	3.00
30g Party Brötli - gefüllt			
Salami, Schinken,			
Fleischkäse, Käse, Thon,	pro Stück	CHF	3.50
Lachs, Mostbröckli, Hobelfleisch, Tomaten & Mozzarella	pro Stück	CHF	4.00
21 cm Baguette - gefüllt			
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse, Thon	pro Stück	CHF	6.50
Lachs, Mostbröckli, Hobelfleisch, Tomaten & Mozzarella	pro Stück	CHF	7.50
Käseplatte			
4 Käsesorten mit Ruchbrot	per 120 g	CHF	10.00
Käse- und Fleischplatten			
3 Käsesorten			
3 Fleischsorten mit Ruchbrot	per 150 g	CHF	13.00
Mini Apero warm			
Party Chüechli: Käse/Lauch	pro Stück	CHF	2.00
Baguettescheibe mit Knoblauch überbacken	pro Stück	CHF	2.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.00
Mini Pizzen (mit Peperoni und Champignons)	pro Stück	CHF	2.50
Chäschüechli	pro Stück	CHF	3.50

Midi Apéro im Weckglas

kalt

Melonenkaltschale oder Gazpacho			
Antipasti mit Mozzarella Kugeln			
Diverse Salate nach Lust und Laune			
Diverse Desserts nach Lust und Laune	pro Weckglas	CHF	4.00
Crevettencocktail	pro Weckglas	CHF	4.50

warm

Falaffel mit Sauerrahm (Vegi)			
Frühlingsrollen mit hausgemachter Sweet &Sour Sauce (Vegi)			
Röstitasche gefüllt mit Frischkäse (Vegi)			
Linsen Mango dal (Vegi)			
Chili con und sin Carne (Rind)			
Fleischbällchen (Rind) an rassiger Tomatensauce			
Marinierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce			
Pouletbällchen gefüllt mit Curry	pro Weckglas	CHF	5.00

Deluxe – hausgemachte Wähen

Durchmesserlinie 30cm

Kebab (Kalb)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Gemüse (Vegi)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Poulet-Curry	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Frühlingszwiebel mit Schinkenstreifen (Schwein)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Fisch (Lachs NOR)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Zwiebel-Speck (Schwein)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Waadtländer (Schwein)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Lothringer Käse (Schwein)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Sauerkraut – Käse – Speck (Schwein)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Churer Fleischtorte (Rind und Schwein)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Vierkäsehoch (Vegi)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Marroni mit Zwiebeln (Vegi)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Spinat (Vegi)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Cholera (Vegi)	1 ganze Wähe	CHF	39.00
Apfel	1 ganze Wähe	CHF	33.00
Zwetschgen	1 ganze Wähe	CHF	33.00
Aprikose	1 ganze Wähe	CHF	33.00
Rhabarber	1 ganze Wähe	CHF	33.00
Kirschen	1 ganze Wähe	CHF	33.00
Birnen	1 ganze Wähe	CHF	33.00
Beeren	1 ganze Wähe	CHF	33.00

Weitere deluxe Ideen
Falls wir Sie noch nicht mit den geeigneten Speisen überzeugen konnten, finden Sie untenstehend weitere gluschtige Vorschläge.

Asiatische Leckereien vom Buffet
Racletteplausch
Grillplausch
Wunsch Cordon bleus a discretion (Poulet-, Kalb- Schweinefleisch oder vegetarisch)
Urchige Speisen wie zu Grossmutters Zeiten
Glühweinbar mit heissen Marroni und hausgemachten Weihnachtsguetzli
Fish (Zander CH/EST) & Chips mit der peppigen Haussauce
Klassische Gerichte wie Chügelipastetli, Hamme mit Kartoffelsalat etc. werden auch angeboten
Vermietung vom Casalegre Chalet (nur mit Personal und auf dem SZZ Areal)

Getränkeauswahl

Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure	75 cl	CHF	7.00
Knutwiler Mineralwasser ohne Kohlensäure	75 cl	CHF	7.00
Diverse Süssgetränke	100 cl	CHF	8.00
Orangensaft	100 cl	CHF	8.00
Diverse PET Getränke	50 cl	CHF	4.00
Redbull	25 cl	CHF	3.00
Schweppes	19 cl	CHF	3.50
Kaffee		CHF	3.80
Schale		CHF	3.80
Espresso		CHF	3.80
Cappuccino		CHF	3.50
Latte Macchiato		CHF	4.30
Schoggi / Ovi		CHF	3.80
Bio Tee Sirocco		CHF	4.00
Appenzeller Quöllfrisch hell 4.8% vol.	33 cl	CHF	4.00
Appenzeller Zitronen Panaché naturtrüb 2.5% vol	33 cl	CHF	4.00
Appenzeller Leermond alkoholfrei	33 cl	CHF	3.80
Ramseier Suure Most 4% vol.	49 cl	CHF	4.50
Ramseier Suure Most alkoholfrei	49 cl	CHF	4.50
Raffaello Prosecco	20 cl	CHF	10.00
Raffaello Prosecco IGT	75 cl	CHF	25.00
Domaine du Prieuré Perroy Grand Cru	25 cl	CHF	9.50
Riesling-Sylvaner AOC, Auenstein	50 cl	CHF	20.00
Riesling-Sylvaner AOC, Auenstein	75 cl	CHF	36.00
Pinot gris AOC, Brestenberg	75 cl	CHF	49.00
Rosé AOC, Erlinsbach	50 cl	CHF	24.00
Rosé AOC, Erlinsbach	75 cl	CHF	36.00
Ancora Galotta-Merlot VdP (Rathäusler)	75 cl	CHF	31.50
Piacere rouge vins de pays Suisse	25 cl	CHF	9.00
Pinot noir AOC, Brestenberg	50 cl	CHF	21.00
Gheld AOC, Biberstein	75 cl	CHF	39.00
Gheld Barrique AOC, Biberstein	75 cl	CHF	49.00

Haben wir Ihr Interesse geweckt und wünschen Sie eine massgeschneiderte Offerte? Dann nehmen Sie bitte mit Maria Gallardo Alpuente, Leiterin Hauswirtschaft, Kontakt auf. Sie ist unter der Nummer 062 745 51 57, oder per Mail maria.gallardo@zofingen.ch erreichbar.