



spitäler schaffhausen



Apérokarte

Deklarationen und Zeichenerklärung

Deklaration

Produkte mit Zutaten, die allergische Reaktionen auslösen können, werden wie folgt gekennzeichnet:

V = Vegetarisch

V* = Vegan

O = Eier

L = Milchprodukte

L* = Milchprodukte laktosefrei

G = Gluten

N = Nüsse

E = Erdnuss

S = Sesam

C = Sellerie

B = Soja

M = Senf

F = Fisch

K = Krustentiere

Sch= Sulfite/Schwefel

U = Lupine

W = Weichtiere

Herkunft unserer Rohstoffe

Rind-, Schweine-, Kalbfleisch: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz

Poulet- und Trutenfleisch: Schweiz

Lachs: Türkei

(aus Aquakultur)

Rauchlachs: Nordostatlantik

(aus Aquakultur)

Fischstäbli: Nordwestpazifik

(Schleppnetzfang)

Brot und Kleinbrote: Schweiz

Zeichenerklärung

* bis 10 Personen max. 4 Füllungen

bis 20 Personen max. 6 Füllungen

bis 30 Personen max. 8 Füllungen

ab 40 Personen alle Füllungen

** ab 40 Personen beide Saucen möglich

Bitte beachten Sie die Mindestbestell-

menge von 5 Stück pro Sorte bei den

Einzelkomponenten warm, kalt und süß.

Spuren durch Kontaminationen können nicht verhindert werden.

Geschäftsbedingungen

Unsere Preise

Die Preise für Speisen und Getränke verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Die Kosten werden nach dem Anlass wie folgt abgerechnet:

- Getränke nach Verbrauch
- Servicepersonal nach geleisteten Stunden

Mehr - oder Minderaufwand gegenüber der Offerte wird bei der Verrechnung entsprechend berücksichtigt.

Unsere Dienstleistungen verrechnen wir gemäss nachstehender Übersicht.

Service-Leitung	Fr. 75.00/ Std
Mitarbeitende	Fr. 55.00/ Std.

Inhaus

Bringen und Holen	je Fr. 40.00
Auf- und Abbau	Fr. 60.00/ Std.

Ausserhaus

Lieferkosten nach Aufwand und km

Bedienter Anlass nach Aufwand

Allfällige Nachtzuschläge werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Für den Auftrag relevante Arbeitszeit beginnt mit der Besammlung der Mitarbeitenden.

Personenzahl - Annulationskosten

Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 2 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Rechnungsstellung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

Personenänderungen können zudem Anpassungen der kalkulierten Preise zur Folge haben.

Annulation

Bei Absage des Auftrags durch den Kunden stellen wir folgende Annulationskosten gemäss der Offerte in Rechnung:

Bis 72 Stunden vor dem Anlass	50 %
Bis 24 Stunden vor dem Anlass	100 %

Bereits entstandene Kosten von Dritt-Dienstleistern (Floristen, Techniker etc.), welche nicht mehr storniert werden können, werden volumänglich weiter verrechnet

Geringfügige Änderungen

Wir behalten uns vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, unsere Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir einen Mietpreis. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Apéroplatten klassisch



Fleischplatte ^O mit Partybrötli LGBS

Mostbröckli, Rohschinken, Trutenschinken, Beinschinken und Salami ausgarniert mit Cherrytomaten, gekochten Eiern und Essiggurken

pro Person

Fr. 15.00



Käseplatte ^L mit Partybrötli V LGBS

Bergkäse, Gruyére, Parmesan, Mozzarella und Brie ausgarniert mit Cherrytomaten. Dazu gibt es ein Mango-Apfelchutney.

pro Person

Fr. 13.00



Fleisch- & Käseplatte ^L mit Partybrötli LGBS

Mostbröckli, Rohschinken, Trutenschinken, Beinschinken, Salami, Bergkäse, Gruyére und Brie, ausgarniert mit Cherrytomaten und Essiggurken. Dazu gibt es ein Mango-Apfelchutney.

pro Person

Fr. 15.00

Apéroplatten gemischt



Munot Päckli

2 Partybrötli ^{LGBS} mit Füllung nach Wahl*

Schinken, Trutenschinken, Fleischkäse, Salami, Rauchlachs (F), Bergkäse, Philadelphia, Eiermousse (OM), Thommousse (OMF) oder Tomaten-Mozzarella (L)

1 Spiessli mit Cherrytomaten und mariniertem Mozzarella ^{VL}

1 Fruchtspiessli ^{V*}

1 Frittierte Quinoaakugel mit Tomaten-Dattelchutney ^{VOM}

pro Person

Fr. 16.50



Rhyfall Päckli

ca. 2 Stück vom Riesenbrezel ^{LG} mit Füllung nach Wahl*

Schinken, Trutenschinken, Fleischkäse, Salami, Rauchlachs ^F, Bergkäse ^{VL}, Brie ^{VL*}, Philadelphia ^{VL}, Eiermousse ^{VOM}, Thommousse ^{OMF}, Tomaten-Mozzarella ^{VL}, Grillgemüse ^V, Vegitatar ^{V*}, Hummus ^{V*}

1 Gemüestängeli mit Cocktail- oder Tartarsauce** ^{VOML}

1 Spiessli mit Tomaten-Olivenantipasti

1 Wrap mit Frischkäsemousse und Peperoniantipasti ^{VLG}

pro Person

Fr. 16.50



Apéro riche

Gerne kreieren wir für Sie auch ein exklusives Apéroangebot. Wir haben das richtige Sortiment für jeden Anlass. Erweitern Sie Ihren klassischen Apéro um einige Komponenten zu einem Apéro riche.

Lassen Sie sich dafür von dem kleinen Auszug aus den Möglichkeiten inspirieren. Ihr individuelles Angebot ergänzen wir jeweils mit Snacks, abgestimmt auf die aktuelle Jahreszeit und Ihr gewünschtes Motto.

- Antipasti-Spiess
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesamcracker
- Pasta auf frischen Spinatbeet
- Crostini mit Oliventapenade oder Vegi-Tatar
- Focaccia gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
- Gurkenröllchen mit Lachs
- Gyoza gefüllt mit Poulet und Shiitakepilzen dazu Sweet and Sour-Sauce
- Hummus mit Flower Sprouts
- Involtini Rohschinken-Frischkäse
- Lachs-Zander-Tatar mit Rucola
- Melonen-Minze-Kaltschale
- Mini-Pita gefüllt mit mariniertem Poulet und Sauerrahmdip
- Orientalischer Linsensalat
- Pikantes Rindstatar
- Pumpernickel-Rondel mit Avocadocreme
- Spinat-Fetamuffin
- Weissweinschaumsuppe

Partybrote gross und klein

Unsere Partybrote, ob klein oder gross schmecken zum Apéro, zum Znacht, als Imbiss zum Business-Lunch und sie machen ausserdem eine richtig gute Figur. Gefüllt werden sie nach Ihrer Wahl und geschnitten oder ungeschnitten präsentiert.

Wählen Sie Ihre Füllungen aus:

Schinken, Trutenschinken, Fleischkäse, Salami, Rauchlachs F, Bergkäse VL, Brie VL*, Philadelphia VL, Eiermousse VOM, Thonmousse OMF, Tomaten-Mozzarella VL, Grillgemüse V*, Vegitatar V*, Hummus V*



Riesenbrezel VLG

mit 5 Füllung Ihrer Wahl

Gross (48 Stk.) Fr. 86.00

Mittel (24 Stk.) Fr. 62.00



Halbmeter Crustabrot V*G

mit 3 Füllung nach Wahl Fr. 34.00



Halbmeter Flûte V*G

mit 3 Füllung nach Wahl Fr. 34.00



Halbmeter Buurebrot VLG

mit 3 Füllung nach Wahl Fr. 34.00

Halbmeterbrote geschnitten in je 10 Stk



Partybrötli VLGBS

mit Füllung nach Wahl* Fr. 3.70

Einzelkomponenten



Kalt

Spiessli mit Tomaten- und Olivenantipasti ^{V*} Fr. 2.20



Kalt

Spiessli mit Cherrytomaten und mariniertem Mozzarella ^{VL} Fr. 2.70



Kalt

Spiessli mit Rohschinken und Melone Fr. 3.20



Kalt

Fruchtspiessli ^{V*} Fr. 3.20



Kalt

Frittata Quinoakugel mit Tomaten-Dattelchutney ^{VOM} Fr. 3.20



Kalt

Falafel mit Tzatziki ^{VOM} Fr. 3.20



Kalt

Fregola di sarda Salat ^{VMGB} Fr. 3.20



Kalt

Marinierte Meatballs mit Basilikum und Cherrytomaten ^o Fr. 3.70



Kalt

Wraps mit Frischkäsemousse und Peperoniantipasti ^{VLG} Fr. 3.70



Kalt

Gemüsestängeli ^{V*} mit Cocktail- oder Tartarsauce^{**} OMLB Fr. 4.20

Kalt

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Apfelkapern ^{LF} Fr. 4.20

Kalt

Metzgersalat Fr. 3.20

Kalt / Warm

Schinkengipfeli OMLG Fr. 3.20

Kalt / Warm

Samosa mit Gemüse V LGSch Fr. 3.20

Kalt/Warm

Pouletspiessli Tikka Fr. 3.20

Warm

Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce ^{V GS} Fr. 2.20

Warm

Crevette im KartoffelmanTEL ^{BFK} mit Sweet-Chilisauce Fr. 3.70

Warm

Kartoffelsuppe mit Thymian V LGC Fr. 4.20

Torten und Cakes

In unserer hauseigenen Patisserie backen wir täglich Torten und Cakes für unsere Kundinnen und Kunden. Diese können auch für Events als Snack oder Desserts bestellt werden.

Feiern Sie einen Geburtstag? Bestellen Sie bei uns eine fein ausgarnierte Torte aus unserem Sortiment. Darf es zum Beispiel eine feine Schwarzwälder- oder eine Quark-Torte sein?

Cake

Getränkter Zitronencake, Kaffee-Haselnusscake, Feuchter Schokoladencake

ganzer Cake, 60 cm Fr. 61.00

Stück Fr. 3.60

Wählen

Als weniger süsse Alternative zu Cakes und Torten können wir Ihnen auch unsere Wählen anbieten; praktisch in Stücke geschnitten oder als Ganzes.

Süsse Wählen

Apfel-, Aprikosen-, Zwetschgenwähе

ganze Wähе Fr. 28.00

Stück (1/8) Fr. 3.90 Salzige Wählen
Käse und Spinatwähе

ganze Wähе Fr. 28.00

Stück (1/8) Fr. 3.90



Einzelkomponenten süß



Amaretti VON

Fr. 2.20



Mini Cremeschnitte VOLG

Fr. 2.70



Passionsfruchtwürfel VOLG

Fr. 3.20



Panna Cotta
mit Himbeercoulis VL

Fr. 3.20



Mini Muffin
Schokolade-Haselnuss VOLGBN

Fr. 3.20



Schokoladen-
Krokantwürfel VOLGBN

Fr. 3.20



Sfogliatella Vanille VOLG

Fr. 3.20



Mini «Brownie-Bites
mit Baumnüssen VOLGBN

Fr. 2.80- »



Chocolate Cookie VLGB

Fr. 4.10



Walbeerenschnitte OLGBN

8x4 cm

Fr. 4.10

Pizza

Die frischen Pizzen auf dem Buffet im Bistro Olive können Sie gerne auch für Ihren Event oder als feine Sitzungsverpflegung bestellen. Für jeden weiteren Wunschbelag berechnen wir Fr. 0.80.

Pizza Margherita V LG Fr. 15.00

Tomatensauce, Mozzarella

Pizza Hawaii LG Fr. 17.50

Tomatensauce, Ananas, Schinken, Mozzarella

Pizza Mexicana LG Fr. 17.50

Tomatensauce, Mozzarella, Mais, Zucchetti, Peperoni

Pizza Prosciutto e Funghi LG Fr. 17.50

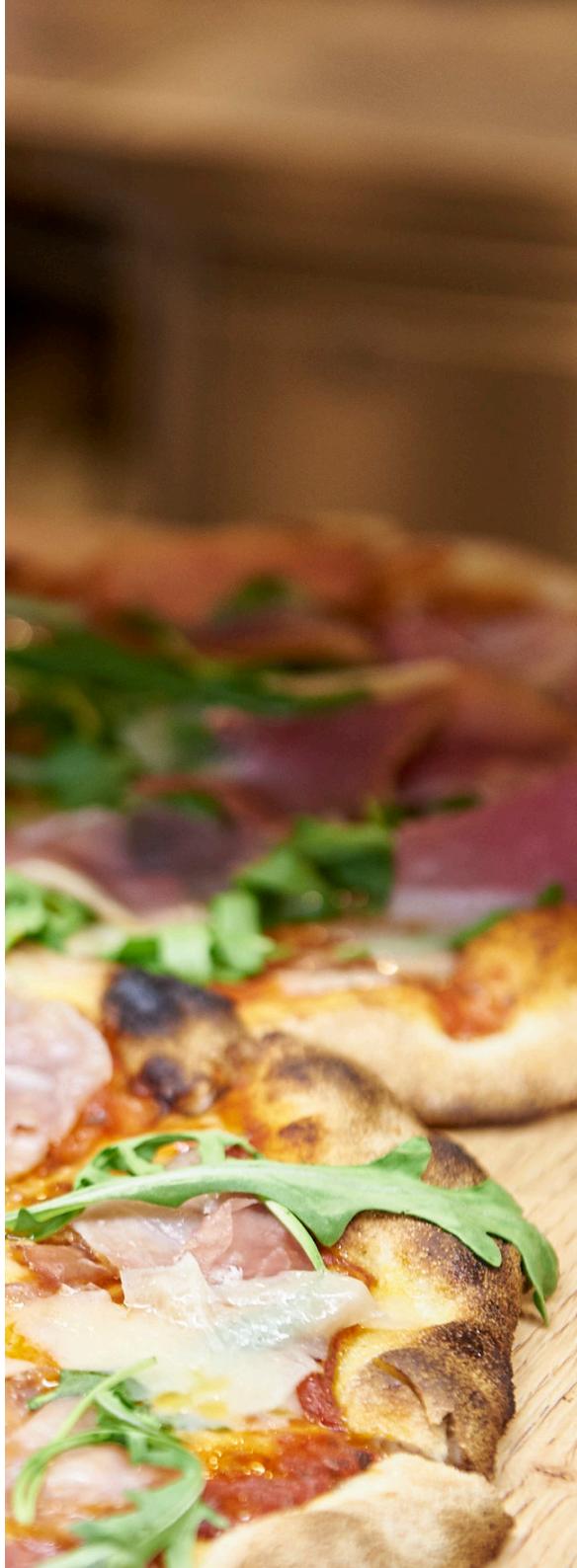
Tomatensauce, Schinken, Pilze, Mozzarella

Pizza salame LG Fr. 17.50

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Frühlingszwiebeln, Rucola

Elsässer Flammkuchen LG Fr. 11.00

Sauerrahm, Speck, Röstzwiebeln



Getränkekarte

Mineralwasser und Süßgetränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100 cl	Fr. 5.00
Cola, Cola zero, Rivella rot/ blau, Sinalco	50 cl	Fr. 3.90
Gazosa Limone	33 cl	Fr. 3.90
Apfelschorle	100 cl	Fr. 7.00
Orangensaft	100 cl	Fr. 8.50
Orangensaft frisch gepresst	100 cl	Fr. 14.00

Bier

Falken Stammhaus 1895, Lager, Lager alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.90
Falken Hülse Das Weizen	50 cl	Fr. 6.90

Alkoholfreie Bitter

Chinotto	20 cl	Fr. 4.00
San Bitter	10 cl	Fr. 4.50

Rotwein

Gächlinger Blauburgunder / GVS SH	75 cl	Fr. 24.00
Hedinger Selektion Sunneberg / Hedinger, Wilchingen	75 cl	Fr. 29.00
Pinot Noir Spätlese / Aagne vom Schopf, Gysel, Hallau	75 cl	Fr. 34.00

Weisswein

Räckedorf Riesling-Silvaner / GVS SH	75 cl	Fr. 29.00
Riesling-Silvaner / Aagne vom Schopf, Fam. Gysel, Hallau	75 cl	Fr. 34.00
Pinot Gris / Hedinger, Wilchingen	75 cl	Fr. 34.00

Prosecco

Selezione Brut DOC / Dal Bello, Veneto IT	75 cl	Fr. 34.00
---	-------	-----------

Tipp

Bieten Sie Ihren Gästen auch unsere hausgemachten Eistees und Fruchtsäfte an.
Kontaktieren Sie uns für unser aktuelles Angebot per Email:
hotellerie@spitaeler-sh.ch oder per Telefon 29 68

Ihr Anlass

Lassen Sie sich von unserem Team beraten, vom ersten Kontakt bis zum Abschluss sind wir für Sie und Ihre Gäste da.

Sie wählen den Rahmen - wir füllen ihn für Sie kulinarisch, ob in unseren Räumlichkeiten im Spital oder im Psychiatriezentrum, an Ihrem Arbeitsplatz oder an Ihrer Wunschlocation. Nichts ist unmöglich.

Glutenfrei? Laktosefrei? Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Sie und Ihre Gäste mit Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten.

Motto-Anlass?

Ob Oktoberfest, Weihnachtsmarkt, Grill- oder Fondu-Abend wir haben die passende kulinarische Begleitung.



Angebotsübersicht

Unsere langjährige Erfahrung macht uns zum Spezialisten für Anlässe aller Art. Ob Business-Lunch, Pausensnack oder ein privater Anlass; wir offerieren Ihnen gern das passende Angebot. Wir begleiten Ihren Steh-Apéro, Vortrag und Ihren Jubiläumsanlass nach Ihren Wünschen mit Fingerfood bis Gala-Diner. Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren. Für Ihren Anlass erstellen wir Ihnen gern eine individuelle Offerte.

Unser Hotellerie-Team freut sich auf Ihren Kontakt per E-Mail hotellerie@spitaeler-sh.ch oder per Telefon 052 634 29 77.

Inhalt

Apéroplatten Klassisch	3
Apéroplatten gemischt	4
Apéro riche	5
Partybrote	6
Einzelkomponenten salzig	7
Torten und Cakes	9
Wählen	9
Einzelkomponenten süß	10
Pizza	11
Getränkekarte	12
Geschäftsbedingungen	14

Leiden Sie oder Ihre Gäste an Allergien oder Unverträglichkeiten? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, wir finden bestimmt das passende Angebot.





**Spitäler Schaffhausen
Hotellerie
Geissbergstrasse 81
CH-8208 Schaffhausen**

**Tel: +41 52 634 29 68
hotellerie@spitaeler-sh.ch
www.spitaeler-sh.ch**