



Apéros Znüneverpflegung Veranstaltungen



Veranstaltungen

Wir bieten eine grosse Auswahl an kulinarischen Leckerbissen für alle Arten von Veranstaltungen. Langjährige Erfahrungen, ein hochmotiviertes Team und nur die frischesten Zutaten machen auch Ihren Anlass zu einem Erfolg.

Nutzen Sie unser umfassendes Leistungsspektrum. Lassen Sie sich von unzähligen Möglichkeiten inspirieren, zum Beispiel:

- eine simple Pausenverpflegung mit Kaffee, Gipfel, frischen Früchten
- ein reichhaltiger Apéro mit exquisiten warmen oder kalten Häppchen mit einem Dessert aus unserer haus-eigenen Patisserie
- ein Jubi-Anlass mit mehrgängigem Menü, festlich dekoriert
- ein Business-Lunch mit warmen Snacks in ruhiger Atmosphäre in einem unserer Sitzungszimmer



«Alle waren begeistert und glaubten es kaum, dass die feinen Speisen vom Spital kamen»

Kundin eines Caterings

Interne Veranstaltungen

Für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Spitäler Schaffhausen: Wir organisieren vor Ort auch Geburtstagsapéros oder Sitzungsverpflegungen, wenn sich diese in die Länge ziehen sollten. Melden Sie sich telefonisch oder per e-mail bei Martina Clemens.

Apéro-Sortiment

Wir haben ein grosses und abwechslungsreiches Apéro-Sortiment, welches Sie flexibel erweitern oder verändern können.

Apéroplatten

Sehr beliebt und unkompliziert sind unsere Platten mit Fleisch und/oder Käse. Dazu servieren wir eine Variation an frischen Brötli und Chutney. Garniert mit Cherrytomaten, Ei und Essiggurken.



Unsere feine gemischte Platte mit einer Fleisch- und Käsevariation

Apéroangebot

Neben den Apéroplatten haben wir ein breites Sortiment an Apérogebäcken, feinem Fingerfood, kleinen Salaten und Suppen oder gar verschiedene Tatars und Desserts. Wir beraten Sie gerne und machen Ihnen ein individuelles Angebot.



Ein Beispiel für ein feines Apéro: Verschiedenen Partybrötli, Frucht- und Gemüsespieße sowie warme Quinoakugeln und Dip.

Seminarräume

Fehlt Ihnen ein grosses Sitzungszimmer? Wollen Sie sich an einem neutralen Ort mit Kunden und Mitarbeitern treffen oder bei einem Workshop weg von den eigenen vier Bürowänden auf kreative Ideen kommen? Wir bieten Ihnen gerne den geeigneten Rahmen.

In unserem Repertoire findet sich vom kleinen Sitzungszimmer für vier Personen bis zum grossen Saal für über 200 Personen alles.

Zum Beispiel:

- Vortragssaal für 100 Leute im Herzen des Kantonsspitals
- Kleines «Badhüsli» in der Natur für bis zu 25 Personen
- Weitere Sitzungszimmer und Seminarräume

In allen Räumen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Getränke und Verpflegung aller Art zu bestellen (für eine Znünpause, Mittagessen oder Apéro). Zusätzlich steht Ihnen eine moderne Infrastruktur mit Beamer und Leinwänden zur Verfügung.



Der moderne Vortragssaal für 100 Leute



Schweifen Sie lustvoll durch unser neues mediterranes Angebot im Bistro Olive. Sie finden darin alle Facetten der mediterranen Küche: Am Buffet erwarten Sie eine breite Auswahl an feinen hausgemachten Antipasti und Salaten sowie verschiedene warme Gerichte und Snacks.

Das Sortiment wird ergänzt durch ein schönes Aperoangebot, frisch zubereitete Baguettes und Focacias, Pizza sowie Sandwiches und hausgemachter Patisserie.



Zum Beispiel ein feines Apéro

Der Inbegriff von Entspannung und Genuss ist der italienische Aperitivo. Geniessen Sie zu einem Glas Wein eines unserer frisch gemachten Apéroplättlis.

Plättli mit Rohschinken oder gemischt 14.00

Frisch aufgeschnittener Rohschinken oder eine Mischung aus allen Fleischsorten, dazu gibt es Parmesan, Oliven und Baguette

Öffnungszeiten Olive

Montag bis Freitag: 06.30 – 20.30 Uhr

Warme Küche 11:30-14:00 und 17:30-19:00

Samstag/Sonntag: 08.00 – 19.00 Uhr

Warme Küche 11:30-14:00 und 17:30-18:30



Unser helles und modernes Restaurant Mint in der Breitenau bietet ebenfalls jeden Tag feine Mittagsmenus und ein reichhaltiges Buffet an.



In der Breitenau verfügen wir unter anderem über einen grossen Saal für Veranstaltungen bis zu 120 Personen oder für 210 Personen mit Konzertbestuhlung. Lassen Sie sich von uns beraten.

Öffnungszeiten Mint

Montag bis Freitag: 08.00 – 17.00 Uhr

Samstag/Sonntag: 11.30 – 16.30 Uhr

Kontakt Veranstaltungsteam

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wir freuen uns darauf Ihnen ein Angebot machen zu können.



Loris Montini
Restaurantleiter
Tel: +41 52 634 29 77
loris.montini@spitaeler-sh.ch



Martina Clemens
Leiterin Gastronomie
Tel: +41 52 634 29 68
martina.clemens@spitaeler-sh.ch