

Pause & Apéro

- Restaurant Eniwa Power Inn | bis 300 Personen
- Gästekantine | bis 50 Personen
- Lounge 5. OG | bis 50 Personen
- für Mittag und Abend

In der Lounge im 5. OG stehen Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung zur Verfügung (Bezug nur mit Badge möglich). Der Badge kann auf Vorbestellung bei der VEBO Genossenschaft bezogen werden. Die Abrechnung erfolgt per Rechnung.

Pausenangebot einzel

Kaffee, Espresso oder Tee in der Lounge zur Selbstbedienung mit Bedienung	pro Tasse	CHF	1.20
	pro Tasse	CHF	3.00
Kaffee, Espresso oder Tee Im Restaurant Eniwa Power Inn	pro Tasse	CHF	2.00
Milchkaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato Nur im Restaurant Eniwa Power Inn mit Bedienung	pro Tasse	CHF	2.50
	pro Tasse	CHF	3.50
5 dl PET-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	pro Flasche	CHF	2.50
▪ Brotkorb mit Butter- und Laugengipfeli & diverse Brötli	pro Stück	CHF	2.00
▪ Hausgemachte Nussgipfel	pro Stück	CHF	2.50
▪ Hausgemachte Mandelgipfel	pro Stück	CHF	3.00
▪ Saisonaler Fruchtkorb mit "Schoggistängeli"	pro Person	CHF	3.00

Willkommenskaffee

Gipfeli & Brotkorb | Früchte nach Saison
Schokolade | Muffins | Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

pro Person CHF 7.00

Sandwichpause

Sandwichauswahl ab 20 Personen: alle Sandwichsorten stehen zur Auswahl.
Sandwichauswahl mit weniger als 20 Personen: wählen Sie bitte 3 Sorten Sandwiches aus unserem Angebot.

Sandwichauswahl:

- Rustico-Baguette mit Schinken und Butter | Essiggurke | Salatblatt
- Französisches Baguette mit Salami | Senfbutter | Essiggurke | Tomate
- Rustico-Baguette | Ajvar | Sprossen | Soja Knusper (Vegan)
- Körner-Baguette | Rinds-Roastbeef | Tartarsauce | Salatblatt
- Französisches Baguette | Sauerrahm | Gekochte Eier | Salatblatt
- Silserbrot mit Rauchlachs | Meerrettich | Zwiebelringe | Dill | Salatblatt

Inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

CHF 10.00

Süsse Pause

Nuss- und Mandelgipfel | Mini-Eclairs | Süssgebäck
Früchtekorb | Orangensaft

Inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

CHF 8.00

Ob ein kurzer Apéro, ein exklusiver Apéro Riche oder ein ungezwungener Stehcocktail, mit unserem Angebot an Snacks und kleinen feinen Speisen finden Sie sicher das Richtige für einen gelungenen Anlass.

Apéro

Nüsse | Paprika Chips | Blätterteigkonfekt pro Person CHF 3.00

Apéro „Klein und fein“

3 Köstlichkeiten als Apéro pro Person CHF 9.00
als Stehlunch pro Person CHF 12.00

Apéro „Begegnen“

4 Köstlichkeiten als Apéro pro Person CHF 14.00
als Stehlunch pro Person CHF 19.00

Apéro „Geniessen“

6 Köstlichkeiten als Apéro pro Person CHF 18.00
als Stehlunch pro Person CHF 24.00

Apéro „Treffen“

8 Köstlichkeiten als Apéro pro Person CHF 24.00
als Stehlunch pro Person CHF 32.00

Apéro „Verweilen“

12 Köstlichkeiten als Apéro pro Person CHF 34.00
als Stehlunch pro Person CHF 41.00

Die kleinen Köstlichkeiten lassen sich beliebig kombinieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Auswahl an Häppchen.

Vegetarisch und vegan
kalt

1. **Avocado-Würfel** | Rustico-Baguette | Sprossen **(vegan)**
2. **Gemüsesticks** | Rübli | Gurke | Kohlrabi | Peperoni | Curry- und/oder Schnittlauchdip
3. **Parmesan** gebrochen | Balsamico-Reduktion
4. **Antipasti** | Tomaten | Oliven | Artischocken **(vegan)**
5. **Tomaten-Mozzarella-Spiessli** | Basilikum-Pesto | Cherrytomaten | Mozzarella
6. **Soja Knusper** | Ajvar Sauce | Kresse **(vegan)**
7. **Radiesli-Streifen** | Schnittlauch | Baguette | Frischkäse
8. **Humus** | Olivenöl | Peperonata **(vegan)**
9. **Gemüsechips** mit Meersalz gewürzt **(vegan)**

Vegetarisch und vegan
warm

10. **Lauch-Käse-Chüechli** hausgemacht
11. **Frühlingsrolle** | Sweet and Sour | Glasnudelsalat
12. **Randen-Falafel** | Chimichurri-Sauce | Bulgur Oriental **(vegan)**
13. **Blumenkohl** am Spiess | Tempura | Mandeljoghurtdip **(vegan)**
14. **Arancini** Taleggio-Käse gefüllt | Quarkdip mit Kräutern
15. **Jalapeños** | Dip | Guacamole | pikant
16. **Tortellini Ricotta** | Spinat | Tomatensauce | Basilikumstreifen
17. **Süsskartoffel-Spiess** | Sesam | Erdnusssauce **(vegan)**
18. **Tortilla española** | Gemüse | Eier | Olivenöl | Kartoffeln
19. **Blätterteigkonfekt** | Mohn | Paprika | Käse | Sesam

Fleisch und Geflügel
kalt

20. **Speckzopf** nach Grossmutter's Rezept
21. **Rohschinken** | Melonenwürfel
22. **Käse** | Kochschinken | Cherrytomaten | Petersilie
23. **Beefsteak Tatar** | Toast | Butter | Marinade | Garnitur
24. **Trutenbrust** | Gemüse | Salat | Mayo | Limone

Fleisch und Geflügel
warm

25. **Schinkengipfel** nach Grossvater's Rezept
26. **Pouletspiess** | Currysesam | Erdnusssauce
27. **Clubsandwich** | geräucherte Pouletbrust | Eisbergsalat | Speck | Cheddar
28. **Cipollata** | Zwiebelkonfit | Safranrisotto | Schnittlauch
29. **Cocktailwurst** | Blätterteig | Sauerrahmsauce
30. **VEBO Burger** | Rind | Ketchup | Salat | Cheddar | Essiggurke | Speck
31. **Meatballs Rind** | BBQ-Tomatensauce | Chili | Kräuter
32. **Hörnli und Gehacktes** | geriebener Hartkäse | Apfel
33. **Rindfleischspiess** | Asia | Honig | Sesam | Hoisin Sauce

Fisch und Meeresfrüchte

- 34. **Rauchlachs** | Toast | Meerrettich | Dill | Zwiebelringe
- 35. **Crevetten** | Cocktailsauce | Mango | Eisbergsalatstreifen
- 36. **Thunfisch** | Sesam | Wakame Salat
- 37. **Egliknusperli** | Bierteig | Tartar Sauce

Früchte und Dessert

- 38. **Fruchtspiess** (4 Sorten nach Saison)
- 39. **Tiramisu** | Löffelbiskuit | Mascarpone | Kaffee | Tia Maria
- 40. **Schokolademousse** | Saisonale Früchte
- 41. **Gebrannte Creme** nach Grossvaters Rezept | geröstete Mandeln
- 42. **Panna Cotta** | Früchtecoulis | behobelte Mandeln
- 43. **Zitronenkuchen** getränkt | Fondant
- 44. **Rüeblikuchen** nach Aargauer Rezept | Zuckerglasur | Marzipanrüepli
- 45. **Zimtmuffin** | Vanillecreme Herz

Herkunft Lebensmittel / MwSt.

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Meerfisch stammt aus nachhaltiger Fischerei, Ausnahmen werden deklariert. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Menüwünsche sowie moderne Ernährungsformen auf Vorbestellung.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer / Preisänderungen vorbehalten.

Nachservice pro Person CHF 5.00 nur auf Vorbestellung.

Mittagessen in der Selbstbedienung

Es erwarten Sie täglich vier verschiedene, frisch zubereitete Menüs und ein reichhaltiges Salatbuffet zur freien Auswahl. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Woche vor Ihrer Veranstaltung die Wochenmenüs zu.

Mittagessen in der bedienten Gästekantine (nur auf Vorbestellung)

Wenn Sie einen Businesslunch oder ein bedientes Menu aus unseren Menuvorschlägen in ruhiger und angenehmer Atmosphäre planen, empfehlen wir Ihnen unsere bediente Gästekantine.

Dekoration, Blumen und mehr

Für Blumen- oder Dekorationswünsche wenden Sie sich bitte direkt an unsere VEBO Gärtnerei. Gerne organisieren wir die Lieferung für Sie.

VEBO Gärtnerei | Dorfstrasse 33 | 4713 Matzendorf | T 062 394 23 24

Verrechnung

Falls die Verrechnung über die Kostenstellenkarte erfolgt, teilen Sie uns bitte die Nummer auf der Rückseite der Karte schriftlich mit (z.B. 100333). Ansonsten geben Sie bitte die Rechnungs-adresse an. Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zeitliche Angaben / Annulationsbedingungen

Annulationsbestimmungen: Sollte ein bereits angemeldetes Seminar oder Bankett nicht stattfinden oder die Teilnehmerzahl nicht erreicht werden, bitten wir Sie, uns frühzeitig zu informieren. Für Umtriebe und Einkäufe können wir Ihnen Annullierungskosten in Rechnung stellen. Die Höhe der Stornogebühr richtet sich nach dem Zeitpunkt der Stornierung.

Wir bitten Sie, uns bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl mitzuteilen. Bei späterer Information richten wir uns bei der Vorbereitung und Rechnungsstellung nach der zuletzt gemeldeten Personenzahl.

Bis 2 Tage vor dem Anlass	CHF 1'000.00 pauschal
Bis 1 Tag vor dem Anlass	50%
Am Tag des Anlasses	80%

Bei allfälligen Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr VEBO Power Inn Team