



## Der richtige Ort für Ihren Anlass

Herzlich willkommen!

Unsere Räumlichkeiten an all unseren drei Standorten eignen sich für die verschiedensten Veranstaltungen. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot vom Apéro bis zu unserer Weinauswahl.

Sollten Sie kein passendes Angebot für Ihren Anlass finden, beraten wir Sie gerne persönlich.

## Kontakt und Standorte

Anfragen nehmen wir gerne unter 062 200 24 00 oder [info@alterszentren-gaeu.ch](mailto:info@alterszentren-gaeu.ch) entgegen.

Alterszentrum Sunnepark  
Einschlagstrasse 64  
4622 Egerkingen

Alterszentrum Roggenpark  
Sternenweg 4  
4702 Oensingen

Alterszentrum Lindenpark  
Lindenallee 7  
4710 Balsthal

## Gut zu wissen

### Öffnungszeiten

Veranstaltungen sind während folgenden Zeiten möglich:

Sonntag bis Donnerstag	05.00 Uhr bis 00.30 Uhr
Freitag und Samstag	05.00 Uhr bis 04.00 Uhr

Ab 00.00 Uhr werden die anwesenden Mitarbeitenden gemäss Auflistung auf Seite 2 verrechnet.

Auf Anfrage können die Öffnungszeiten mittels Anlassbewilligung bei der Einwohnergemeinde verlängert werden (mind. 3 Monate im Voraus). Die Kosten für die Bewilligung werden dem Kunden/der Kundin verrechnet.

### Dekoration

Standarddekorationen sowie Menükarten (pro 4er-Tisch) sind im Menüpreis inbegriffen. Speziell gewünschte Dekoration sowie Blumen werden nach Aufwand verrechnet.

### Mitbringen von Speisen und Getränken

Grundsätzlich müssen alle Speisen und Getränke über die Alterszentren GAG bezogen werden.

Es gelten folgende Ausnahmen:

- Für den Ausschank von selbstmitgebrachtem Wein (Schaum-, Weiss-, Rotwein) wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl Flasche verrechnet.
- Das Mitbringen einer Torte oder eines Desserts ist ebenfalls möglich. Die GAG verrechnet dafür keine zusätzlichen Kosten für Geschirr.

### Raummieten

Die Raummieten entnehmen Sie bitte unserer Seminardokumentation. Raummieten für Bankette/Apéros entfallen bei einer Mindestkonsumation von CHF 30.00 pro Person. Bei Seminaren wird immer eine Raummiete verrechnet.

### Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.

## Catering

Sie planen eine Veranstaltung bei Ihnen zu Hause oder bei einer Location Ihrer Wahl? Wir bieten auch Caterings an. Mit folgenden Kosten müssen Sie rechnen:

<b>Geschirr</b>	<b>Preis pro Stück</b>
Besteck	CHF 0.35
Teller	CHF 0.45
Gläser	CHF 0.55

<b>Mitarbeitende/r</b>	<b>Stundenansatz</b>
Mitarbeitende/r Service	CHF 45.00
Chef de Service	CHF 54.00
Küchenangestellte/r / Logistiker/in	CHF 42.00
Köchin/Koch	CHF 45.00
Küchenchef / Verantwortliche/r der Veranstaltung	CHF 60.00

<b>Distanz</b>	<b>Kosten</b>
Umkreis bis und mit 10 km zu einem GAG-Standort	Pauschal CHF 60.00/Weg
Umkreis ab 10.01 km zu einem GAG-Standort	CHF 2.00/km

**Apérovorschläge****CHF****Business**

pro Person 22.50

Knusprige Crevetten Japanstyle auf Asiagemüse  
Kanichenfiletwürfel auf Kartoffelpüree  
Thunfisch in Sesamkruste auf Glasnudelsalat  
Gemüse-Tatar auf Crostini mit Mozzarellaperlen  
Bündnerfleischröllchen mit Sbrinz-Käsefüllung  
Arancini mit Tomaten-Dip-Sauce

**Us de Schwiiz**

pro Person 16.00

Mini Chäs-, Lauch-, Pizza-Chüechli  
Schinkengipfeli  
Röstipick mit Frischkäse  
Bündnerfleisch, würziger Salsiz und Mostbröckli

**Viva Italia!**

pro Person 17.00

Pizza mit Zucchetti, Champignons, Peperoni  
Crostini al aglio (Knoblauchbrot)  
Crostini pomodoro (mit Tomatenwürfeli)  
Crevetten im Kartoffelmantel  
Diverses Antipasti (Gemüse) in Olivenöl  
Ciabatta-Brot mit Rohschinken

**Asiatisch**

pro Person 18.50

Satay-Pouletspiessli Yakitori  
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung  
Pikante kleine Sushi  
Dim Sum Teigtaschen mit Rind-, Crevetten-, Poulet- und Gemüsefüllung dazu  
sweet & sour Sauce

Kein passendes Angebot gefunden? Gerne können Sie Ihren Apéro selbst zusammenstellen.

<b>zum selbst zusammenstellen</b>	<b>CHF</b>
<b>Ofenfrisch</b>	
Knusprige Schinkengipfeli	Stück 2.30
Würzige Mini-Pizza	Stück 1.80
Geflügelwürstli im Blätterteig	Stück 2.20
Heisse Mini-Käseküchlein (Käse, Spinat, Tomaten)	Stück 1.80
Ofenfrisches gemischtes Blätterteiggebäck (Stück à 12 g)	Stück 1.00
<b>Fein gebraten</b>	
Pikante Schweinsbratwürstchen	Stück 2.30
Saftige Meatballs mit Diablo-Sauce	Stück 1.50
Zarte Pouletbrustwürfel an Mango-Chutney	Stück 2.00
Satay Pouletspiessli Yakitori	Stück 2.00
Riesencrevetten an Chnobli-Kräuterschaum	Stück 2.90
<b>Knusprig frisch</b>	
Asiatische Mini Frühlingsrollen	Stück 1.80
Chicken-Nuggets	Stück 2.00
Panierte Crevetten Japanstyle	Stück 2.00
Gebackene Champignons (Stück à 25 g)	Stück 0.80
Gebackene Gemüse-Samosas mit Soja-Sauce	Stück 1.70
Red hot chili poppers	Stück 2.00
Frische Datteln im Speckmantel	Stück 2.00
<b>Canapés Diagonal (pro Sorte mind. 2 Stück)</b>	
Curry, Ei, Lachs, Salami, Schinken, Sellerie, Spargel, Thon	Stück 5.80
<b>Apérohäppchen</b>	
Parmesanwürfel mit Feigensenf (reicht ca. für 3 Personen)	100 g 9.80
Tete de moine-Röschen (reicht ca. für 3 Personen)	100 g 9.80
Erfrischende Melonenstückli (reicht ca. für 3 Personen)	100 g 2.90

<b>Diverses</b>	<b>CHF</b>
<b>Antipastigemüse ab 10 Personen</b>	
Auberginen, Zucchetti, sonnengetrocknete Tomaten und Oliven grüne/schwarze	pro Person 2.90
<b>Knabbereien</b>	
Salzstängeli	pro Person 1.20
Pommes Chips Nature	pro Person 2.40
Pommes Chips Paprika	pro Person 2.40
Erdnüssli	pro Person 0.85
Gemüse Dip mit 3 verschiedenen Dip-Saucen	pro Person 3.50
<b>Partybrote</b>	
Focaccia-Brot gefüllt, klein für 6 Personen (pro Pers. 6 Stück) Wählen Sie die Füllungen selbst aus: Chorizo-Salami, Thonmousse, Coppa oder Tomaten Mozzarella	pro Person 14.50
Focaccia-Brot gefüllt, gross für 12 Personen (pro Pers. 6 Stück) Wählen Sie die Füllungen selbst aus: Chorizo-Salami, Thonmousse, Coppa oder Tomaten Mozzarella	pro Person 14.50
<b>Fleischplatte GAG</b>	
Bauernfleischkäse, Schinken, Rohessspeck, Salami und Tete de moine, garnierte Platte inkl. Hausbrot	pro Person 14.50
<b>Fleischplatte Bündnerland</b>	
Rohschinken, Bündnerfleisch, Rohessspeck und Salsiz garnierte Platte inkl. Hausbrot	pro Person 17.00
<b>Käseplatte "vo dä Alp"</b>	
Diverse Sorten Weichkäse und Hartkäse, garnierte Platte inkl. Hausbrot	pro Person 21.00

## Mittagsmenü

In unseren Restaurants geniessen Sie täglich feine Mittagsmenüs. Sie haben die Wahl zwischen dem Tagesmenü, dem vegetarischen Menü und einem Wochenhit. Alle drei Varianten beinhalten eine Tagessuppe, Salat vom Buffet, Hauptgang und ein Tagesdessert.

<b>grosse Portion</b>	<b>CHF 21.00</b>
<b>kleine Portion</b>	<b>CHF 19.00</b>

## GAG-Hits

### Drei Standorte – drei regionale Lieblingsgerichte:

Zum Apéro empfehlen wir Ihnen das Roggenpark-Plättli mit Fleischspezialitäten von der Metzgerei Bleicher in Härkingen, Käse, Essiggemüse und dazu ein hausgemachtes Roggenbrötli

CHF 22.00

\*\*\*

Als Hauptgang servieren wir Ihnen unser Sunnepark-Cordon bleu. Ein Schweins Cordon bleu vom KäseKönig aus Balsthal mit Sonnenblumenkernen, Pommes frites und glasierten Karotten

CHF 26.50

\*\*\*

Und zum Dessert ein Lindenpark-Berliner vom Fürobe-Brot Häner aus Balsthal, gefüllt mit erfrischender Lindenblüten-Konfi

CHF 2.90

## Menüvorschläge Frühling

Gerne stellen wir Ihnen auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten einen Vorschlag zusammen.  
Als Leitfaden haben wir für Sie eine kleine Auswahl an Menüvorschläge getroffen.

### Menü-Vorschlag 1 (Fleisch)

Salat  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Backerbsen  
\*\*\*  
Kaninchenrollbraten  
Madeirasauce  
Safranrisotto  
Lauch-Peperonigemüse  
\*\*\*  
Rahmgefrorenes mit Waldbeeren

### Menü-Vorschlag 1 (Vegi)

Salat  
\*\*\*  
Klare Gemüsebrühe mit Backerbsen  
\*\*\*  
Gefüllte Kohlraben  
Kressesauce  
Quinoa  
Frühlingsrübli  
\*\*\*  
Rahmgefrorenes mit Waldbeeren

### Menü-Vorschlag 2 (Fleisch)

Salat  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Eierstich  
\*\*\*  
Solithurner Nidlebraten  
Senf-Rahmsauce  
Kartoffelstock  
Rübli  
\*\*\*  
Schokoladenflan

### Menü-Vorschlag 2 (Vegi)

Salat  
\*\*\*  
Klare Gemüsebrühe mit Eierstich  
\*\*\*  
Erbsenrisotto  
Zitronenricotta  
Eingelegte Radiesli  
\*\*\*  
Schokoladenflan

### Menü-Vorschlag 3 (Fleisch)

Salat  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Griessklösschen  
\*\*\*  
Kalbsbraten  
Morchelsauce  
Spinat-Teigwaren  
Marktgemüse  
\*\*\*  
Rhabarber-Tiramisu

### Menü-Vorschlag 3 (Vegi)

Salat  
\*\*\*  
Klare Gemüsebrühe mit Griessklösschen  
\*\*\*  
Spargel-Flan  
Erbsenveloute  
Safran-Kartoffeln  
Spargelgemüse  
\*\*\*  
Rhabarber-Tiramisu



**Menü-Vorschlag 4 (Fleisch)**

Salat  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Käseschnittchen  
\*\*\*  
Rindsbraten  
Rotweinsauce  
Bramata Polenta  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Kaffeemousse

**Menü-Vorschlag 4 (Vegi)**

Salat  
\*\*\*  
Klare Gemüsebrühe mit Käseschnittchen  
\*\*\*  
Gemüseschnitzel  
Tomatensauce  
Kartoffelgratin  
Blattspinat  
\*\*\*  
Kaffeemousse

**Menü-Vorschlag 5 Fleisch**

Salat  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*  
Lammgigot-Braten  
Rosmarin-Sauce  
Ofenkartoffeln  
tomatierte grüne Bohnen  
\*\*\*  
Coupe Romanoff

**Menü-Vorschlag 5 Vegi**

Salat  
\*\*\*  
Klare Gemüsebrühe mit Flädli  
\*\*\*  
Vollkorn Teigwaren  
Bärlauch-Pesto  
Brokkoli  
Mozzarella  
\*\*\*  
Coupe Romanoff

Das Menü beinhaltet Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert zu folgenden Preisen:

**grosse Portion            CHF 28.00**  
**kleine Portion            CHF 26.00**

Deklaration:

Wir verwenden ausschliesslich qualitativ hochstehendes Schweizer Fleisch sofern nicht anders deklariert.

Bei Fragen zu den verwendeten Produkten und möglichen Allergenen wenden Sie sich direkt an uns.

## Desserts – Sélection Mürner one

Wir sind sehr stolz, dass wir Sie und Ihre Gäste mit den aussergewöhnlichen Dessertkreationen von Rolf Mürner verwöhnen dürfen.

Für ihn und sein Team stehen Leidenschaft und Qualität an erster Stelle.

Er verwendet in seinen Desserts nur die besten Rohstoffe, wenn möglich auch aus regionaler Produktion und kreiert immer wieder "Süsse Träume" die nicht nur vom Aussehen, sondern vor allem durch den Geschmack überwältigen.

Sélection Mango Passion	16.70
Sélection Kaffee-Caramel	16.70
Sélection Schokolade-Zwetschgen	16.70
Sélection Schokolade-Caramel	16.70
Sélection Himbeere-Kalamansi Schokolade	16.70
Sélection Joghurt-Limone	16.70
Sélection Banane-Kokosnuss	16.70
Sélection Cube Schokolade-Himbeer	16.70

## Getränke

<b>Weine</b>		<b>CHF</b>
<b>Schaumwein</b>		
Col del Sas Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG - Azienda Agricola Spagnol	75 cl	44.00
MOSCATO D'Asti DOCG - Grasso Fratelli	75 cl	24.00
Mauler Cordon Or brut - Mauler	75 cl	33.00
Mauler Cadet sans alcool - Mauler	75 cl	22.00
<b>Rosé</b>		
Miraval Côtes de Provence AOP Rosé - Familie Perrin	75cl	38.00
<b>Weisswein</b>		
ELISA Cuvée Blanc AOC Aargau - BIO - CK Weine, Schinznach	75 cl	38.00
HEIDA AOC Valais - Franz Josef Mathier AG	75 cl	32.00
INZOLIA DOC Sicilia - BIO - Masseria del Feudo	75 cl	22.00
CÔTES DU RHÔNE Réserve blanc AOC - Familie Perrin	75 cl	24.00
Unplugged Chardonnay - Hannes Reeh	75 cl	33.00
<b>Rotwein</b>		
SINGULARIS Pinot Noir de Salquenen AOC Valais - Franz Josef Mathier AG	75 cl	45.00
Unplugged Zweigelt - Hannes Reeh	75 cl	37.00
CÔTES DU RHÔNE Réserve rouge AOC - Familie Perrin	75 cl	24.00
COSTAMADRE Rosso Maremma DOC - Fattoria di Magliano	75 cl	47.00
Chianti CLASSICO - Rocca di Castagnoli	75 cl	31.00
BELL'AJA BOLGHERI DOC - San Felice	75 cl	43.00
OMBRA Montsant DO - La Cova dels Vins	75 cl	31.00
RITA Primitivo di Manduria DOP Ritardatario - Cantina Sava	75 cl	30.00
<b>Bier</b>		
Appenzeller Brandlöscher	33 cl	5.20
Appenzeller Zitronen Panaché	33 cl	5.20

### **Alkoholfreie Getränke**

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	5.80
Diverse Süssgetränke	50 cl	5.20
Diverse Süssgetränke	1.5 l	9.20
Alkoholfreies Bier Clausthaler	33 cl	5.20
Orangensaft	100 cl	6.90

### **Warme Getränke**

Kaffee creme		4.40
Schale		4.40
Cappuccino		4.40
Espresso		4.40
Latte Macchiato		4.40
Tee		4.40
Ovomaltine warm/kalt	20 cl	4.40
Caotina warm/kalt	20 cl	4.40