



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 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:

| Geschirr | Preis pro Stück |
|-----------------|------------------------|
| Besteck | CHF 0.35 |
| Teller | CHF 0.45 |
| Gläser | CHF 0.55 |

| Mitarbeitende/r | Stundenansatz |
|--|----------------------|
| 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 |

| Distanz | Kosten |
|---|------------------------|
| 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 |
|---|------------|------------|
| Us de Schwiiz | pro Person | 16.80 |
| Mini Chäs-, Lauch-, Pizza-Chüechli Schinkengipfeli Röstipick mit Frischkäse Bündnerfleisch, würziger Salsiz und Mostbröckli | | |
| Viva Italia! | pro Person | 17.90 |
| 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 | 19.40 |
| Satay-Pouletspiessli Yakitori Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung Pikante kleine Sushi Dim Sum Teigtaschen mit Rind-, Crevetten-, Poulet- und Gemüsefüllung dazu sweet & sour Sauce | | |
| Business | pro Person | 23.60 |
| 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 | | |
| Naturpark Thal | pro Person | 25.70 |
| Knusperbrot mit Weichkäse vom Käsekönig und saisonalem Chutney Knusperbrot mit Trockenfleisch vom Zelglihof und Frischkäse Dyhrberg Lachs auf Speiselinsen vom Hof Ziegelhuette Matzendörferli vom Thaler-Metzg auf Erbsenrisotto Onsen-Ei vom Chäppu-Hof mit Kartoffel-Espuma Bergkäse-Tartellette von der Käserei Reckenkien Wiesengold Waldhonigmousse mit saisonalen Früchten Mini-Lindenpark Berliner vom Fürebe-Beck | | |

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

zum selbst zusammenstellen**CHF****Ofenfrisch**

| | | |
|--|-------|------|
| Knusprige Schinkengipfeli | Stück | 2.40 |
| Würzige Mini-Pizza | Stück | 1.90 |
| Geflügelwürstli im Blätterteig | Stück | 2.30 |
| Heisse Mini-Käseküchlein (Käse, Spinat, Tomaten) | Stück | 1.90 |
| Ofenfrisches gemischtes Blätterteiggebäck (Stück à 12 g) | Stück | 1.10 |

Fein gebraten

| | | |
|--|-------|------|
| Pikante Schweinsbratwürstchen | Stück | 2.40 |
| Saftige Meatballs mit Diablo-Sauce | Stück | 1.60 |
| Zarte Pouletbrustwürfel an Mango-Chutney | Stück | 2.10 |
| Satay Pouletspiessli Yakitori | Stück | 2.10 |
| Riesencrevetten an Chnobli-Kräuterschaum | Stück | 3.00 |

Knusprig frisch

| | | |
|---|-------|------|
| Asiatische Mini Frühlingsrollen | Stück | 1.90 |
| Chicken-Nuggets | Stück | 2.10 |
| Panierte Crevetten Japanstyle | Stück | 2.10 |
| Gebackene Champignons (Stück à 25 g) | Stück | 0.80 |
| Gebackene Gemüse-Samosas mit Soja-Sauce | Stück | 1.80 |
| Red hot chili poppers | Stück | 2.10 |
| Frische Datteln im Speckmantel | Stück | 2.10 |

Belegte Brötli (pro Sorte mind. 2 Stück)

| | | |
|--|-------|------|
| Curry, Ei, Salami, Schinken, Sellerie, Spargel, Thon | Stück | 4.60 |
| Lachs | Stück | 5.70 |

Apérohäppchen

| | | |
|---|-------|-------|
| Parmesanwürfel mit Feigensenf (reicht ca. für 3 Personen) | 100 g | 10.30 |
| Tete de moine-Röschen (reicht ca. für 3 Personen) | 100 g | 10.30 |
| Erfrischende Melonenstückli (reicht ca. für 3 Personen) | 100 g | 3.00 |



| Diverses | | CHF |
|--|------------|------------|
| Antipastigemüse ab 10 Personen | | |
| Auberginen, Zucchetti, sonnengetrocknete Tomaten und Oliven grüne/schwarze | pro Person | 3.00 |
| Knabbereien | | |
| Salzstängeli | pro Person | 1.30 |
| Pommes Chips Nature/Paprika | pro Person | 2.50 |
| Salznüssli | pro Person | 1.30 |
| Gemüse Dip mit 3 verschiedenen Dip-Saucen | pro Person | 3.70 |
| Sandwichtorte gefüllt | | |
| Sandwichtorte gefüllt für 12 Personen | | |
| Wählen Sie die Füllungen selbst aus: | | |
| Curry, Eier, Käse, Pilze, Salami, Schinken, Thon | pro Person | 14.50 |
| Lachs | pro Person | 17.60 |
| Fleischplatte GAG | | |
| Bauernfleischkäse, Schinken, Rohessspeck, Salami und Tete de moine, garnierte Platte inkl. Hausbrot | pro Person | 15.20 |
| Fleischplatte Bündnerland | | |
| Rohschinken, Bündnerfleisch, Rohessspeck und Salsiz garnierte Platte inkl. Hausbrot | pro Person | 17.90 |
| Käseplatte "vo dä Alp" | | |
| Diverse Sorten Weichkäse und Hartkäse, garnierte Platte inkl. Hausbrot | pro Person | 22.10 |
| Fleisch- und Käseplatte "Naturpark Thal" | | |
| Eine feine Auswahl an Fleisch-Spezialitäten vom Thaler Metzger und köstlichen Käse von der Bergkäserei Reckenkien, zusammengestellt von unserem Partner KäseKönig aus Balsthal | pro Person | 24.20 |

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.

Menü gross CHF 22.00

Menü klein CHF 20.00

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 23.10

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 27.80

Und zum Dessert ein Lindenpark-Berliner vom Fürebe-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 Menüvorschlägen getroffen.

Menü-Vorschlag 1 (Fleisch)

Salat

Kraftbrühe mit Backerbsen

Kaninchenrollbraten (CZ)
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

Solothurner Nidlebraten (S)
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:

| | |
|--------------------------|------------------|
| 4-Gang-Menü gross | CHF 29.50 |
| 4-Gang Menü klein | CHF 27.50 |
| 3-Gang-Menü gross | CHF 25.50 |
| 3-Gang-Menü klein | CHF 23.50 |

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.

| | | CHF |
|---|------------|------------|
| Sélection Mango Passion | pro Person | 17.50 |
| Sélection Kaffee-Caramel | pro Person | 17.50 |
| Sélection Schokolade-Zwetschgen | pro Person | 17.50 |
| Sélection Schokolade-Caramel | pro Person | 17.50 |
| Sélection Himbeere-Kalamansi Schokolade | pro Person | 17.50 |
| Sélection Joghurt-Limone | pro Person | 17.50 |
| Sélection Banane-Kokosnuss | pro Person | 17.50 |
| Sélection Cube Schokolade-Himbeer | pro Person | 17.50 |

Cake (10 - 12 Personen)

| | |
|--|------------|
| Schokolade, Haselnuss, Marmor, Tiroler, Zitronen | CHF |
| | 24.20 |

Torte

Einzelne Tortenstücke

| | |
|--|------------|
| Schwarzwälder, Himbeerrahm, Aprikosenquark, Rüepli, Apfel-Zimt, Truffes, Vanillediplomat (auf Wunsch saisonal belegt), Felbertraum (Schoggimousse und Kirschparfait) | CHF |
| | 6.10 |

24cm rund für ca. 10-12 Personen

| | |
|--|-------|
| Schwarzwälder, Himbeerrahm, Aprikosenquark, Rüepli, Apfel-Zimt, Truffes, | 51.00 |
| Vanillediplomat (auf Wunsch saisonal belegt), Schoggidiplomat | 51.00 |
| Felbertraum (Schoggimousse und Kirschparfait) | 51.00 |

Dekorationen werden nach Aufwand verrechnet.

Getränke

| Weine | | CHF |
|--|-------|-------|
| Schaumwein | | |
| Mauler Cadet sans alcool - Mauler | 75 cl | 23.00 |
| MOSCATO D'Asti DOCG - Grasso Fratelli | 75 cl | 25.00 |
| Mauler Cordon Or brut - Mauler | 75 cl | 34.50 |
| Col del Sas Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG - Azienda Agricola Spagnol | 75 cl | 46.00 |
| Rosé | | |
| Oeil-de-Perdix Pinot Noir | 50 cl | 23.00 |
| Miraval Côtes de Provence AOP Rosé - Familie Perrin | 75 cl | 40.00 |
| Weisswein | | |
| Schinzacher Riesling-Sylvaner | 50 cl | 23.00 |
| Yvorne Chasselas | 50 cl | 25.50 |
| INZOLIA DOC Sicilia - BIO - Masseria del Feudo | 75 cl | 23.00 |
| CÔTES DU RHÔNE Réserve blanc AOC - Familie Perrin | 75 cl | 25.00 |
| HEIDA AOC Valais - Franz Josef Mathier AG | 75 cl | 33.50 |
| Unplugged Chardonnay - Hannes Reeh | 75 cl | 34.50 |
| ELISA Cuvée Blanc AOC Aargau - BIO - CK Weine, Schinzach | 75 cl | 40.00 |
| Rotwein | | |
| Gladiatore Primitivo del Salento | 50 cl | 22.00 |
| La Brante Dole | 50 cl | 23.00 |
| CÔTES DU RHÔNE Réserve rouge AOC - Familie Perrin | 75 cl | 25.00 |
| RITA Primitivo di Manduria DOP Ritardatario - Cantina Sava | 75 cl | 31.50 |
| OMBRA Montsant DO - La Cova dels Vins | 75 cl | 32.60 |
| Chianti CLASSICO - Rocca di Castagnoli | 75 cl | 32.60 |
| Unplugged Zweigelt - Hannes Reeh | 75 cl | 39.00 |
| BELL'AJA BOLGHERI DOC - San Felice | 75 cl | 45.20 |
| SINGULARIS Pinot Noir de Salquenen AOC Valais - Franz Josef Mathier AG | 75 cl | 47.50 |
| COSTAMADRE Rosso Maremma DOC - Fattoria di Magliano | 75 cl | 49.50 |

Bier

| | | |
|------------------------------|-------|------|
| Appenzeller Brandlöscher | 33 cl | 5.50 |
| Appenzeller Zitronen Panaché | 33 cl | 5.50 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------|------|
| Mineral mit oder ohne Kohlensäure | 100 cl | 6.00 |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot und blau, Apfelschorle, Ice Tea | 50 cl | 5.50 |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot, Apfelschorle | 1.5 l | 9.70 |
| Alkoholfreies Bier Clausthaler | 33 cl | 5.50 |
| Orangensaft | 100 cl | 7.20 |

Warme Getränke

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Kaffee creme | | 4.60 |
| Schale | | 4.60 |
| Cappuccino | | 4.60 |
| Espresso | | 4.60 |
| Latte macchiato | | 4.60 |
| Tee | | 4.60 |
| Ovomaltine warm/kalt | 20 cl | 4.60 |
| Caotina warm/kalt | 20 cl | 4.60 |