



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:

Montag bis Sonntag 07.00 Uhr bis 00.30 Uhr

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

Tischwäsche

Wir decken normalerweise mit Tischset und Papierservietten ein. Wünschen Sie bei Geburtstagen, Hochzeitessen oder Abendanlässen Tischwäsche aus Stoff würden wir dies wie folgt verrechnen:

Tischtuch 1.40 x 1.40	CHF 2.10
Tischtuch 1.40 x 1.80	CHF 3.50
Weisse Serviette 50 x 50	CHF 0.25

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, Zucchini, 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 Fürobe-Brot Häner aus Balsthal, gefüllt mit erfrischender Lindenblüten-Konfi.

CHF 2.90

Menüvorschläge Herbst

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)

Kraftbrühe

Salat

Kalbsschulterbraten
mit Thymiansauce
Kartoffelgratin
Wirzgemüse

Vermicelle

Menü-Vorschlag 1 (Vegi)

Kraftbrühe

Salat

Kürbisrisotto
mit sautierten Pilzen
Orangen-Ricotta

Vermicelle

Menü-Vorschlag 2 (Fleisch)

Kraftbrühe

Salat

Gebratenes Lammgigot
mit Rosmarinsauce
Spinatspätzli
Butterbohnen

Waldhonigmousse

Menü-Vorschlag 2 (Vegi)

Kraftbrühe

Salat

Wirz-Blumenkohlgratin

Waldhonigmousse

Menü-Vorschlag 3 (Fleisch)

Kraftbrühe

Salat

Suure Mocke
mit Rotweinsauce
Kartoffelstock
Erbsen und Karotten

Bayerische Creme

Menü-Vorschlag 3 (Vegi)

Kraftbrühe

Salat

Spätzlipfanne
mit Spinat, Kabis
und Karottenstreifen

Bayerische Creme

Menü-Vorschlag 4 (Fleisch)

 Kraftbrühe

 Salat

 (S)Schwedenbraten
 mit Madeirajus
 Parmesan-Polenta
 Mischgemüse

Schwarzwälderschnitte

Menü-Vorschlag 4 (Vegi)

 Kraftbrühe

 Salat

 Gemüse-Tätschli
 mit heller Kräuterrahmsauce
 Couscous
 Marktgemüse

Schwarzwälderschnitte

Menü-Vorschlag 5 (Fleisch)

 Kraftbrühe

 Salat

 (S)Schweinhalsbraten
 mit Champignonsauce
 Nudeln
 Mischgemüse

Caramelköppli

Menü-Vorschlag 5 (Vegi)

 Kraftbrühe

 Salat

 Quornschnitzel
 mit Currysauce
 Trockenreis
 Aisa-Mischgemüse

Caramelköppli

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, Truffles, 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, Truffles,	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	6.10
Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot und blau, Apfelschorle, Ice Tea	50 cl	5.50
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