Alterszentren Zug
Frauensteinmatt

Restaurant Café Mänibach

Bankettangebot

Alterszentren Zug
Frauensteinmatt

Bankette und Anlässe

Liebe Gäste,

Wir freuen uns riesig darauf, wenn Sie sich entscheiden, Ihren besonderen Anlass bei uns zu veranstalten! Unser Restaurant "Cafe Mänibach" ist das Herzstück unseres Zentrums und steht Ihnen täglich von 7 bis 19 Uhr zur Verfügung. Lassen Sie sich von unserem talentierten Küchen- und Service-Team rundum verwöhnen.

Unsere Lokalitäten bieten Platz für Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen – die perfekte Kulisse für Ihre Geburtstagsfeier, Familienfest, Seminar, festliches Mahl die Sie gerne in unseren Räumlichkeiten organisieren können.

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, wenn es um die Menüauswahl geht, und zeigen Ihnen gerne unsere verschiedenen Räumlichkeiten. Für Gruppen bis zu 10 Personen empfehlen wir entweder unsere Speisekarte à la Carte und oder unsere saisonalen Spezialitäten. Bei grösseren Gruppen ab 10 Personen stellen wir Ihnen gerne ein massgeschneidertes Menü aus unserer Bankettkarte zusammen.

Die Zufriedenheit unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Bitte vereinbaren Sie daher im Voraus einen Termin, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen zu unserem Bankettangebot und unserem Getränkeangebot.

Ihr Team vom Restaurant Café Mänibach

Zentrum Frauensteinmatt
Frauensteinmatt 1
6300 Zug

Telefon 041 769 28 74
frauensteinmatt@alterszentrenzug.ch
www.alterszentrenzug.ch

Bankettangebot

Apéro

- Alpkäse Würfel
- Trockenfleisch
- Marinierte Oliven
- Tomaten-Mozzarella Spiess
- Caesar-Salad mit Croûtons
- Linsensalat mit Gemüse und Balsamico
- Couscous Salat mit Minze
- Crostini mit Randen Tatar
- Crostini mit Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten
- Crostini mit Rohschinken
- Crostini mit geräuchertem Lachs
- Kaltes oder warmes Süppchen je nach Saison

- Blätterteig Gebäck
- Mini Pizza
- Mini Schinkengipfeli
- Mini Käsküchlein
- Knusprige Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
- Pouletspiessli
- Empanadas mit Hackfleisch oder Spinat Füllung
- Hackbälchen mit Tomatenragout

- Fruchtsalat
- Mini Kuchen
- Mini Brownie
- Frucht- oder Schokoladenmousse

Preis pro Person

2 Komponenten	CHF 8.00
3 Komponenten	CHF 11.50
4 Komponenten	CHF 15.00
5 Komponenten	CHF 18.50

Vorspeisen

Grüner Salat
Verschiedene saisonale Blattsalate mit knusprigen Croutons CHF 7.50

Gemischter Salat
Verschiedene saisonale Blatt- und Gemüsesalate CHF 8.50

Verschiedene grüne Blattsalate
Serviert mit gebratenem Speck und Champignons CHF 13.50

Suppen

Flädli-Suppe
Rinds-, Gemüse-, oder Hühnerbouillon mit hausgemachten Flädli CHF 9.00

Crèmesuppe
Aus saisonalem Gemüse CHF 9.00

Als Vorspeise oder zum Zvieri

Schweizer Wurst-Käsesalat
Mit Cervelat & Bergkäse, Zwiebel, Ei, Gewürzgurke mit
Salat garniert CHF 15.50

Flammkuchen
Mit Sauerrahm, knusprigem Speck und Lauchzwiebeln CHF 19.50

Mänibach Teller
Mit Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Bergkäse und Weichkäse
dazu Trockenfrüchten und Nüsse CHF 19.50

Hauptspeisen

Knusprige Maispoulardenbrust
Serviert mit Rosmarinjus, Weissweinrisotto und mediterranem Gemüse — CHF 29.00

Geschmorter Rindsbraten vom runden Mocken
Serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse — CHF 36.00

Innerschweizer Schweinsbraten vom Nierstück
Gefüllt mit Dörrzwetschgen an grobkörniger Senfrahmsauce dazu Spätzli und saisonales Gemüse — CHF 29.00

Regionale Spezialitäten

Riz Casimir
Poulet Geschnetzeltes an Currysauce, Trockenreis und Früchtegarnitur — CHF 24.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
Serviert mit Champignonrahmsauce, Butterrösti und Gemüse — CHF 39.00

Obwaldner Älplermagronen
Serviert mit gebratenen Zwiebeln und Apfelmus — CHF 19.00

Chügelipastetli
Serviert mit Rahmsauce, Pommes Frites und saisonalem Gemüse — CHF 25.00

Fisch

Pochiertes Felchenfilet Zuger Art
Serviert mit Pilawreis und saisonalem Gemüse — CHF 38.00

Felchen-Knusperli
Serviert mit einer hausgemachten Remouladensauce, Butter-Kartoffeln und saisonalem Gemüse — CHF 38.00

Vegetarisch

Knuspriges Blätterteig-Pastetli
Gefüllt mit einem Waldpilzragout, dazu Pilawreis und saisonales Gemüse — CHF 25.00

Weissweinrisotto
Mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Pinienkernen — CHF 25.00

Herkunftsbezeichnung

Kalb:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz / Frankreich
Wurstwaren / Fleisch Erzeugnisse:	Schweiz
Felchen:	Schweiz
Käse:	Schweiz / Frankreich
Brot:	Schweiz / Deutschland

Unsere Lieferanten

Fleisch & Wurst:	Heinzer Metzgerei, Seinet Comestibles
Fisch:	Seinet Comestibles, Pistor AG
Käse:	Pistor AG, Sennerei Grund
Milch & Milchprodukte:	Iten Letzi Zug; Pistor AG
Gemüse:	Reust Gastro AG
Brot:	Nussbaumer Bäckerei, Pistor AG

Haben Sie Fragen oder spezielle Wünsche? Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Dessert

Gebackene Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanilleglace	CHF 11.00
Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 9.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.50
Caramelköpfli mit Rahm	CHF 9.50
Schoggi- oder Früchtemousse mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF 9.50
Fruchtsalat mit Rahm	CHF 8.00

Kuchen

Zuger Kirschtorte	CHF 7.50
Schwarzwälder Torte	CHF 6.50
Hausgemachte Früchtewähe	CHF 5.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Getränkeangebot

Warme Getränke

Café nature, crème, Espresso, Café Haag					CHF	4.40
Doppelter Espresso					CHF	5.70
Cappuccino					CHF	4.80
Schale					CHF	4.70
Latte Macchiato					CHF	5.20
Milch warm / kalt	2 dl	CHF	3.00	3 dl	CHF	3.90
Caotina, Ovomaltine warm / kalt	2 dl	CHF	4.40	3 dl	CHF	5.50
Tee (diverse Sorten)					CHF	4.50
Punsch (Orange, Rum, Apfel)					CHF	4.50
Kaffee Fertig diverse Sorten					CHF	6.20
Spirituosen diverse Sorten				2 cl	CHF	5.50

Kalte Getränke in Flaschen

Cola, Cola Zero	5 dl	CHF	5.00
Elmer Citro	5 dl	CHF	5.00
Orangina	5 dl	CHF	5.00
Apfelschorle	5 dl	CHF	5.00
Eistee	5 dl	CHF	5.00
Rivela rot/ blau	5 dl	CHF	5.00
Mineral mit/ohne Kohlensäure	5 dl	CHF	5.00
San Bitter ohne Alkohol	1 dl	CHF	4.40
Schweppes Tonic	2 dl	CHF	4.40
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	CHF	4.40
Traubensaft	2 dl	CHF	4.40
Michel Bodyguard	2 dl	CHF	4.40
Michel Orangensaft	2 dl	CHF	4.40
Baarer Goldmandli Spezial hell 5.2 Vol.%	3.3 dl	CHF	4.50
Baarer Bier alkoholfrei	3.3 dl	CHF	4.50
Ramseier Suure Most trüb ohne Alkohol	4.9 dl	CHF	6.20

Offenausschank

Mineralwasser Adelbodner, mit und ohne Kohlensäure
2dl 2.30, 3dl 3.40, 5dl 4.50, 1lt 7.60

Apfelsaft
2dl 3.20, 3dl 4.30, 5dl 5.40, 1lt 8.50

Orangensaft
1lt 9.00

Weine im Offenausschank

Weisswein

Epesses Devinière	1dl 5.50
Fendant Solaire	1dl 3.00
Chardonnay Somereto Doc	1dl 6.00

Rosé

Oeil de Perdrix, L'Esprit AOC	1dl 4.00

Rotweine

Primitivo Salento, Senza Parole	1dl 5.00
Maienfelder Pinot Noir	1dl 6.50

Schaumwein

Prosecco Ponte Treviso	1dl 7.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Weinkarte Flaschenweine

Weisswein

Epesses Devinière 75dl 36.00
Blütenduftnase mit etwas Lindenblütenaroma, angenehm frisch im Gaumen.
Fruchtiger, würziger Wein mit einer robusten Struktur, nicht zu schwer.

Chardonay Somereto 75dl 38.00
Frische, exotische Fruchtaromen kennzeichnen den Andrianer Chardonnay

Pecorino Terre di Chieti IGP 75dl 41.00
Frische, fruchtige Aromen von kandierten Zitronen und Ananas

Roero Arneis 75dl 38.00
Fruchtig mit milder Säure, Bouquet von Apfel, Birne und Pfirsich
Frische Eleganz

Rotweine

Maienfelder Pinot Noir 75dl 47.00
Intensives, dichtes Fruchtbouquet, Geschmack roter Beeren
Mit einer feinen Holznote

Primitivo Salento 75dl 33.00
Kräftiges Rot, intensives, fruchtiges Bouquet
Würzige Struktur, intensives Finale

Schaumwein

Prosecco Ponte Treviso Dry 75dl 36.00

Rimus Rosato, alkoholfrei 75dl 30.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Raumangebot

Sie suchen einen Raum für eine Sitzung, eine Schulung, ein Seminar, eine Tagung oder eine Vereinszusammenkunft? Wir haben für Sie die passenden Räumlichkeiten! Wir richten den Raum Ihren Wünschen entsprechend ein.
Die Teilnehmer Ihres Anlasses geniessen bei uns Znüni, Zvieri, Mittagessen oder einen leckeren Apéro. Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr individuelles Angebot.

Raum	Grösse	Tag	Halbtag	Abend
Einrichten nach Aufwand CHF 75.00 Std.				
Seeblicksaal (max. 45 Pers., bei Konzert-bestuhlung ca.60 Pers.)	ca. 100 m2	CHF 370.00	CHF 220.00	CHF 220.00
Sitzungszimmer (bis 12 Personen)	30 m2	CHF 140.00	CHF 90.00	CHF 65.00
Cafeteria ab 19 Uhr (ohne Infrastruktur)				CHF 160.00
Technik				
Beamer		CHF 100.00	CHF 80.00	CHF 80.00
Pointer				
Flipchart		CHF 20.00	CHF 10.00	CHF 10.00
Pinnwand		CHF 20.00	CHF 10.00	CHF 10.00
Moderationskoffer		CHF 20.00	CHF 10.00	CHF 10.00
Mikrofon		CHF 30.00	CHF 20.00	CHF 20.00
Mobile Lautsprechanlage		CHF 100.00	CHF 80.00	CHF 80.00

Die Gebühr beinhaltet die Raummiete (gemäss aktuellem Tarif) sowie die Benützung der sanitären Einrichtungen.

Wichtige Informationen für Ihren Anlass

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allergene
Gluten- oder laktosefrei, vegan etc.: Gerne bereiten wir Ihnen auch spezielle Kostformen zu. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mindestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit. Für den zusätzlichen Aufwand berechnen wir pro Person einen Aufpreis von CHF 5.00. Bei Fragen über Allergenezutaten in unseren Gerichten gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.

Anzahl Gäste
Bitte melden Sie uns die endgültige und verbindliche Teilnehmerzahl bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass. An- oder Abmeldungen von plus/minus zwei Personen können bis einen Tag vor dem Anlass gemeldet werden. Später mitgeteilte Änderungen oder darüberhinausgehende Abweichungen nach unten, können nicht berücksichtigt werden und gehen zu Lasten des Veranstalters. Nehmen mehr Teilnehmer als gemeldet teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.

Bestuhlungsform
Je nach Teilnehmerzahl und der Art Ihres Anlasses sind in unseren Räumen verschiedene Bestuhlungsarten möglich.

Blumen und Tischdekoration
In der Regel, wenn nicht anders gewünscht, werden bei feierlichen Anlässen die Tische weiss eingedeckt und dezent saisonal dekoriert. Wünschen Sie eine spezielle Dekoration, organisieren wir diese für Sie gerne, jedoch gegen Verrechnung. Selbstverständlich dürfen Sie in Absprache auch eigene Dekoration mitbringen.

Brandschutz
Weil die Räume im Alterszentrum integriert sind, hat der Brandschutz eine besondere Bedeutung.

Gewährleistung
Wir gewährleisten eine einwandfreie Qualität bei der Leistung, die wir für Sie erbringen. Sollten wir Ihre Erwartungen nicht erfüllen, bitten wir Sie um eine Rückmeldung. Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung unserer Leistung stören oder unmöglich machen, können wir keine Haftung übernehmen.

Gültigkeit
Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab 10 Personen angewandt. Für Gesellschaften mit weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen die Tagesmenüs, das à la carte Angebot oder die Saisonkarte.

Haftung
Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste bzw. Teilnehmer auf dem Gelände des Zentrums Frauensteinmatt verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter. Wir behalten uns vor, eine Bearbeitungspauschale und/ oder die Reinigungskosten zu verrechnen.

Kinder
Bei den Tagesmenüs verrechnen wir bei Kindern bis 12 Jahre CHF 1.50 pro Altersjahr. Bitte teilen Sie uns bei der Reservation mit, wenn Sie einen Kleinkindersitz benötigen.

Kreditkarten
Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten ausser die Postcard.

Menüauswahl
Unsere Menüvorschläge und Preise für Anlässe gelten ab 10 Personen. Unsere Menüpreise sind Tellerpreise. (Nachservice nach Absprache gegen Verrechnung).

Mitgebrachtes
Auf mitgebrachte Desserts, z.B. Geburtstagskuchen, erheben wir einen Gedeckpreis inkl. Service von CHF 5.00 pro Person. Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein. Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Desserts.
Das Mitbringen von anderen Esswaren oder Getränken (ausser Wein) ist nicht erlaubt.

Öffnungszeiten
Die Verwaltung erreichen Sie von Montag bis Freitag von 08.00 bis 12.00 Uhr und von 13.00 bis 16.00 Uhr. Die Eingangstüren werden um 19.00 Uhr geschlossen. Danach muss der Einlass mittels Nachtglocke ersucht werden.

Preise
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die unter Menüvorschläge aufgeführten Preise gelten pro Person und wo vermerkt pro Einheit. Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Qualität
Im Zentrum der Lebensmittelkontrolle steht die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Die Anforderungen sind in der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung geregelt. Die Qualität unseres Betriebes wurde von den zuständigen Behörden mit «sehr gut», also der Bestnote, beurteilt.

Rechnung
Für die Leistungen stellen wir Ihnen nach dem Anlass Rechnung, zahlbar innerhalb von 30 Tagen netto. Sie können die bezogenen Dienstleistungen/Waren auch nach der Veranstaltung in Bar oder mit Kreditkarte bezahlen (siehe auch Kreditkarten).

Reservation
Zwischen Ihnen und dem Zentrum Frauensteinmatt kommt ein Vertrag zustande sobald sie unsere Offerte schriftlich bestätigt haben.

Rücksichtnahme

Aus Rücksicht auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner müssen Anlässe spätestens um 23.00 Uhr enden. Bitte nehmen Sie beim Verlassen des Alterszentrums auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner und auf die Nachbarn Rücksicht.

Rücktritt durch den Veranstalter

Falls Sie den Anlass nicht durchführen, bitten wir Sie, uns dies möglichst frühzeitig schriftlich mitzuteilen. Bei einem Rücktritt von der Reservation stellen wir Ihnen für unsere Umtriebe wie folgt Rechnung:

- bis 22 Tage vor der Veranstaltung 0 % der gebuchten Leistungen
- 21 - 8 Tage vor der Veranstaltung 20 % der gebuchten Leistungen
- 7 - 0 Tage vor der Veranstaltung 50 % der gebuchten Leistungen

Take away

Für unsere Gäste, die nicht die Zeit finden, in unserem Restaurant zu verweilen, bieten wir unseren Take away Service an. Nebst den aktuellen Tagesmenus bieten wir auch vielfältige „à la Carte“ sowie gluschtige Saisongerichte an. Ein ansprechendes Sandwich- und Pâtisserieangebot runden unser Angebot für Unterwegs ab.

WLAN

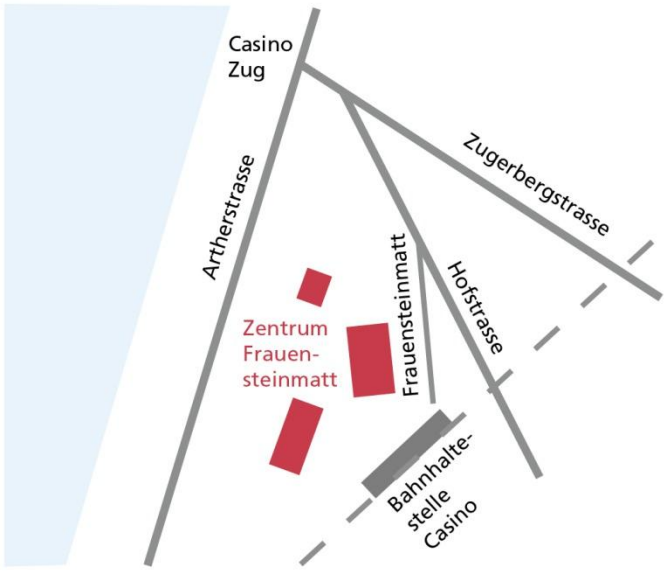
Es gibt im Restaurant kostenlosen WLAN-Zugriff.

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren mitgebrachten Wein bei uns trinken. Wir erheben ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl Flasche.

Über Uns

Wir sind ganz in Ihrer Nähe



Alterszentren Zug
Zentrum Frauensteinmatt
Frauensteinmatt 1
6300 Zug

Anreise

Das Zentrum Frauensteinmatt liegt mitten in der Stadt und ist mit öffentlichen und privaten Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar (Tiefgarage im Haus). In nächster Nähe finden Sie viele Einkaufsmöglichkeiten. Das Casino, die Altstadt sowie die herrliche Seepromenade sind nur ein paar Schritte entfernt!

Kontakt

Empfang	041 769 27 27
	Frauensteinmatt@alterszentrenzug.ch
Restaurant Café Mänibach	041 769 28 74
Leitung Restauration	041 769 27 05

Öffnungszeiten

Empfang Montag – Freitag, 08.00 – 12.00 Uhr, 13.30 – 16.00 Uhr
Restaurant Café Mänibach, 07.00 – 19.00 Uhr