

## Riedholzturm

### Angebots- und Preisliste 2010

<b>Apéro „klein“</b>	Speck- und Olivenbrot	4.00 / p.Pers.
<b>Apérobuffet „mittel“</b>	diverse Kleingebäcke wie Chäschhüechli, Schinkengipfeli etc.	10.00 / p.Pers.
<b>Apérobuffet „gross“</b>	Fleisch- und/oder Käseplatte, Kleingebäcke, Mütschli oder Zopf	18.00 / p.Pers.
<b>Sandwiches</b>	nach Wahl	5.00

Bei Apéros mit anschliessendem Essen, Preis nach Absprache.

<b>Mineralwasser, 1 ½ l</b>	natur	7.00
<b>Mineralwasser, 1 l</b>	gesüsst	8.00
<b>Orangensaft, 1 l</b>		7.00
<b>Bürgerwein rot, 75 cl</b>	Pinot noir de Neuchâtel	34.00
<b>Bürgerwein weiss, 75 cl</b>	Le Landeron	25.00
<b>Bürgerwein weiss, 75 cl</b>	Chardonnay	34.00
<b>Bürgerwein rot, 50 cl</b>	Pinot noir de Neuchâtel	22.00
<b>Bürgerwein weiss, 50 cl</b>	Le Landeron	17.00

Spezielle Weine nach Absprache mit dem Küchenchef

<b>Kaffee</b>	Porzellantassen	3.50
<b>Filterkaffee</b>	Pauschal pro Liter im Einwegbecher	20.00
<b>Glühwein</b>	Teeglas	5.00

(Getränke = Preis pro Einheit)

# Menuvorschlage

<b>Grüner Salat</b>		5.00
<b>Gemischter Salat</b>		8.00
<b>Salatbuffet a discretion</b>		12.00
<b>Heissi Buurehamme oder Bratwürste</b>	mit Kartoffelsalat, Zupfe oder Mutschli	18.00
<b>Fitnesssteller</b> (ab 10 Pers.)	Salatbuffet	
	mit Pouletbrust	20.00
	mit Schweinssteak	24.00
	mit Rindsentrecote	32.00
	mit Kalbssteak	35.00
<b>Roastbeef</b> (ab 10 Pers.)	mit Sauce Bearnaise und Pommes frites	35.00
<b>Schweinsbraten</b> (ab 10 Pers.)	mit Kartoffelgratin und Gemüse	26.00
<b>Helles Kalbsragout</b> (ab 10 Pers.)	mit Safran, Kartoffelstock und Gemüse,	30.00
<b>Chateaubriand</b> (ab 10 Pers.)	mit Sauce Bearnaise, Kroketten und Gemüse	45.00
<b>Dessert</b>	diverse Fruchtsorbets	7.00
	mit Schnaps	10.00
	Solothurner Torte	6.00
	Crème nach Wunsch	5.00

Für spezielle Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus der Region und wo immer möglich Gemüse aus biologischem Anbau.

### Wichtige Informationen zu unserer Preisliste:

- **Bitte 1 Woche vor dem Anlass** die genaue **Anzahl Personen** bekanntgeben.
- **Dekorationen, Blumen:** Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Der jeweilige Aufwand wird separat verrechnet.
- Nach Absprache mit unserem Küchenchef realisieren wir für Sie **auch andere Menus und Apéros.**
- Obige **Preise** verstehen sich inkl. Bereitstellung im Turm, Gedeck, Schlussreinigung usw.; jedoch **ohne Service** während des Anlasses.
- Auf Wunsch stellen wir gerne **Servicepersonal** zur Verfügung: Kosten: Fr. 30.00 / Std.
- **Zahlungsmodalitäten:** Wir senden Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung. Zahlbar innert 30 Tagen nach Rechnungsstellung.
- Bier und Wein dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren ausgeschenkt oder abgegeben werden.
- Spirituosen und Alcopops dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren ausgeschenkt oder abgegeben werden.
- **Achtung:** Bitte beachten Sie unbedingt, dass es nicht erlaubt ist, die Tische auf dem Turm zu verstellen.
- **Postadresse:** Bürgergemeinde Stadt Solothurn, APH Thüringenhaus, Riedholzplatz 36, 4500 Solothurn
- **E-Mail:** veronika.koenig@bgs-so.ch
- Telefon für Terminreservierungen (Bürozeiten): 032 626 24 64

Martin Hafner, Küchenchef

Peter Aegerter, Heimleiter Thüringenhaus

Stand: Januar 2010  
Gültig für das Jahr 2010