

Menüvorschläge



Restaurant

OLDTIMER GALERIE TOFFEN

Gürbestrasse 1 • 3125 Toffen • Tel. 031 819 99 90
www.restaurant-event.ch • mail@restaurant-event.ch



Liebe Gäste

Herzlichen Dank für das Interesse und das Vertrauen, das Sie unserem Restaurant entgegenbringen.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und legen Wert darauf, Sie mit einer ehrlichen, marktfrischen Küche und dem entsprechenden Service zu verwöhnen.

Das Restaurant Oldtimer Galerie ist die ideale Location für kleinere und grosse Anlässe bis 400 Personen unterschiedlichster Art, wie zum Beispiel Familienfeste, Firmenessen, Clubanlässe, Apéro, Jubiläen und Geburtstagsfeiern.

mit gastfreundlichen Grüßen

Brigitte Fahrni und Team

Allgemeine Bankett-Informationen

Menüvorschläge

Nachfolgend finden Sie Vorschläge von Gerichten, aus welchen Sie sich ein beliebiges Menü zusammenstellen können. Der Preis pro Menü entsteht je nach Anzahl und Art der gewünschten Gänge, die Sie wählen. Wir bitten Sie, ein Einheitsmenü (ausser Vegetarier) für alle Gäste zu wählen. Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns Ihre Menüwahl bis 14 Tage vor dem Anlass mit.

Anzahl der Gäste

Gerne erwarten wir die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Andernfalls muss, aus verständlichen Gründen, die vereinbarte Personenzahl verrechnet werden.

Blumen- und Tischdekoration

Blumen verleihen einem festlich gedeckten Tisch den letzten Schliff. Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis.

Saisonale Tischgedecke mit farblich passender Tischdekoration
und weissem Papiertischtuch

Preis p. P.

CHF 4.50

Apéro / Essen in der Ausstellung

Gerne bereiten wir Ihren Apéro auf Wunsch im Barbereich unserer Ausstellung vor. Ab 100 Personen oder für spezielle Events kann Ihr Brunch/Mittag- oder Abendessen ebenfalls gerne in den Hallen der Oldtimer Galerie stattfinden.

Eintritt Ausstellung	pro Person	CHF 6.00
	ab 10 Personen	CHF 4.00
Servicepersonal	pro Stunde	CHF 42.00
Festtische und Bänke	Garnitur	CHF 7.00
Heizpilze im Barbereich (Apéro)	pro Stunde	CHF 50.00
Installation Ölheizung (nur Halle 1) Verbrauch Heizöl	pauschal zum aktuellen Tagespreis	CHF 100.00

Parkplätze

Wir verfügen über 50 Parkplätze, bei Bedarf können wir für Sie weitere Parkmöglichkeiten organisieren.

Unsere Räumlichkeiten

Ganzes Restaurant	bis 90 Personen
Ausstellungshalle 1 (Bei unseren Young- und Oldtimern)	bis 400 Personen
Oldtimer Bar (Ausstellungshalle 1)	bis 100 Personen
Terrasse	bis 80 Personen
Fumoir	bis 10 Personen

Öffnungszeiten

	<u>Mai - September</u>	<u>Oktober - April</u>
Montag	Ruhetag	Ruhetag
Dienstag	08.30 - 20.00 Uhr	08.30 - 19.00 Uhr
Mittwoch	08.30 - 20.00 Uhr	08.30 - 19.00 Uhr
Donnerstag	08.30 - 20.00 Uhr	08.30 - 19.00 Uhr
Freitag	08.30 - 23.00 Uhr	08.30 - 23.00 Uhr
Samstag	09.30 - 23.00 Uhr	09.30 - 23.00 Uhr
Sonntag	10.00 - 18.00 Uhr	10.00 - 18.00 Uhr

Am 1. Wochenende im Monat bleiben das Restaurant und die Ausstellung jeweils geschlossen.

Für Anlässe ab 20 Personen, sind wir auch von Dienstag bis Donnerstag bis 23.00 Uhr für Sie da.

Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch

Rindfleisch	Schweiz / Argentinien* ¹ / Uruguay* ² / Brasilien* ¹
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Pferdefleisch	Kanada
Lamm	Neuseeland* ²
Merlanfilet (Fischknusperli)	Wildfang Frankreich
Wurst und Fleischwaren	Schweiz
Vorderschinken	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Chicken-Nuggets* ¹	

*¹ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

*² Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Apéro in der Oldtimer Galerie

Fingerfood

Pro Person/Stück

div. Canapés (Thon, Eier, Spargeln, Salami, Schinken)	Fr. 6.50
Canapés Rauchlachs	Fr. 8.50
Canapés Tartar	Fr. 10.50
Gemügesticks mit 3 verschiedenen Dips	Fr. 4.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Fr. 3.00

Gebäck

Blätterteiggebäck (Schinkengipfeli, Käsekuchen, Mini Pizzas)	Fr. 3.00
---	----------

Asiafood

Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce	Fr. 3.00
Pouletspiesschen mit Erdnuss – Sauce	Fr. 3.20
Tung Tong (frittierte Gemüsebeutelchen)	Fr. 2.00
Crevetten im Teig frittiert	Fr. 5.50

Impressionen Anlässe in den Ausstellungshallen



Thai Buffet (ab 25 Personen)

3 verschiedene Vorspeisen und 4 Hauptgerichte,
Dessertbuffet mit frischen Früchten

Fr. 49.00



Menüvorschläge ab 20 Personen

Menu 1

Bunter Blattsalat
an französischer Sauce

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln

Pfirsich mit Rahm

Frischer Fruchtsalat
mit Rahm

Fr. 44.00

Menu 2

Pho Pbia

Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sauce

Gäng Kiau Wan

Pouletfleisch an grünem Curry

Thaigemüse und Basmatireis

Hausgemachte
gebrannte Creme mit Rahm

Fr. 42.00

Menu 3

Bouillon mit
frischen Flädli

Schwedischer Bierbraten

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Schokoladenkuchen
mit Rahm

Fr. 47.50

Menu 4

Tom Khaa

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras

Pad Bai Kaprau Nüa

Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum,

Thaigemüse und Chili

mit Basmatireis

Sorbetteller „Tricolore“

Fr. 46.00

Menu 5

Bunter Blattsalat
an französischer Sauce

Kalbs- und Schweinsbraten
an Pilzrahmsauce
Kroketten
Gemüsebouquet

Dunkles Schoggi - Mousse
mit Rahm garniert

Fr. 52.00

Menu 6

Mixed – Salat mit Croûtons
an französischer Sauce

Gebratenes Roastbeef
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Hausgemachter Kuchen
mit Rahm

Fr. 59.00

Menu 7

Bouillion mit
Cherry

Gebratenes Kalbssteak
an Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Kleiner Hot Berry Coupe

Fr. 62.00

Menu 8

Mixed – Salat mit Croûtons
an französischer Sauce

Schweinsfilet
mit Morchelsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Bunter Fruchtsalat
mit Rahm

Fr. 52.00

Menu 9

Mixed – Salat mit Croûtons
an französischer Sauce

Oberländer Hackbraten

Bratenjus

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Apfelkuchen
mit Rahm garniert

Fr. 38.50

Menu 10

Pho Pbia
Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Sauce

Caille Pad Met Mamuang

Pouletfleisch mit

Cashew Nüssen

serviert mit Basmatireis

Bunter Fruchtsalat
mit Rahm

Fr. 42.00

Menu 11 (Vegetarisch)

„Yupi Suppe“
Vegetarische Gemüsesuppe

Kau Pat Kei
Gebratener Reis oder Eiernudeln
mit Eiern und Gemüse

Zitronenmousse
mit Rahm

Fr. 34.00

Menu 12

Knoblauchsuppe

Phat Thai Gung
Gebratene Reissnudeln
mit Riesencrevetten, Eiern, Gemüse
und Erdnüssen

Sorbetteller „Tricolore“

Fr. 41.00