FAROgastronomie

Liebe Gäste

Ob Apéro oder Buffets, ob Sandwiches, Menüs oder köstliche Desserts:
Wir bewirten Sie an Ihrem Anlass mit frischen und regionalen Produkten und freundlicher Bedienung.

Alle Produkte stammen aus den Restaurants und der Konditorei-Confiserie der Stiftung FARO.

Geniessen Sie Ihren Event in angenehmer Atmosphäre in einem unserer Betriebe:

- **La Cantina** – das Eventlokal mit Industriecharakter in Windisch
- **Cafeteria Q** – in unserem Wohnzentrum Spitzmatt im Unterwindischer Kunzareal

Besprechen Sie mit uns **Ihre persönlichen Wünsche und Ideen.**



Inhaltsverzeichnis

Apéro....4
Kalt....4
Im Weck-Glas....4
Canapés....5
Sandwiches....5
Kalte Platten....5
Spezialbrote....6
Warm....6
Im Weck-Glas....6
Süsses....7
Mini Muffins....7
Mini Cupcakes....7
Mini-Patisserie....7
Truffes....7
Menüvorschläge....8
Hinweise....13
Desserts aus der hauseigenen Konditorei-Confiserie....14
Dessertteller....15
Kaffeeguetzli....15
Dessertbuffet....15
Tortengeld....15
Diverse Getränke....16
Weinangebot....17
Schaumwein....17
Weisswein....17
Rotwein....18
Zapfengeld....19
Dienstleistungen....20
Personal....20
Tischdekoration....21
Lokalitäten....22
Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte....23
Konditionen und allg. Geschäftsbedingungen....24

Apéro

Kalt

Mini-Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	CHF	2.20
Landrauchschinken-Spiessli mit Käse	Stück	CHF	2.50
Apéro-Nüsse hausgemacht, pikant und Curry	Portion à 100 g	CHF	4.90
Sablés hausgemacht, Tomaten, Käse und Kräuter	Portion à 100 g	CHF	5.20
Parmesanstückli	Portion à 100 g	CHF	5.00
Marinierte grüne und schwarze Oliven	Portion à 100 g	CHF	3.50
Dörrtomaten	Portion à 100 g	CHF	4.00
Mini Cornets mit Schinkenmousse, Lachsmousse, Rindstartar, Frischkäse oder Dörrtomatentatar	Stück	CHF	3.00 / 4.50
Crêpesrollen mit Lachs und Frischkäse (ca. 7Stk.)	Stück	CHF	7.00
Crêpesrollen mit Gemüse und Frischkäse (ca. 7Stk.)	Stück	CHF	6.50

Im Weck-Glas

Asiatischer Gemüsesalat mit Poulet oder Crevette	Glas	CHF	5.00 / 5.50
Asiatischer Gemüsesalat	Glas	CHF	4.50
Parmesan-Pfefferflan mit Avocadosalsa	Glas	CHF	4.00
Gemüse-/Früchtekaltschale (saisonal)	Glas	CHF	2.50
Gemüsedips mit Sauce nach Wahl	Glas	CHF	2.00

Canapés

Toastbrot Canapé mit Salami, Schinken, Ei, Thonmousse, Hartkäse	Stück	CHF	3.00
Toastbrot Canapé mit geräuchertem Lachs, Tatar, Tomaten-Mozzarella, Rohschinken, Bündnerfleisch	Stück	CHF	4.00

Sandwiches

Mini- Partybrötli assortiert:

Gefüllt mit Salami, Schinken, Aufschnitt, Käse, Thonmousse	Stück	CHF	3.00
Rauchlachs, Tomaten-Mozzarella, Bündnerfleisch, Rohschinken	Stück	CHF	4.00

Kalte Platten

Fleisch-Käseplatte garniert

Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und 4 Sorten Käse reichhaltig garniert

Vorspeiseportion 100 g pro Pers.	CHF	12.00
Hauptgang 170 g pro Pers.	CHF	20.00

Käseplatte mit 6 verschiedenen Sorten, garniert

Vorspeiseportion 100 g pro Pers.	CHF	10.00
Hauptgang 170 g pro Pers.	CHF	18.00

Italienische Vorspeiseplatte

Coppa, Salami, Rohschinken, Mortadella, Oliven, Antipasti-Gemüse, Parmesan

Vorspeiseportion 100 g pro Pers.	CHF	13.00
Hauptgang 170 g pro Pers.	CHF	21.00

Spezialbrote

Speckzopf, hausgemacht geschnitten oder ganz	500g	CHF	10.50
Vegi-Zopf mit Dörrtomaten und Oliven geschnitten oder ganz	500g	CHF	10.50

Warm

Pizza, hausgemacht Margherita, Prosciutto, Funghi eine Pizza ergibt ca. 30 Stk./Fingerfood	Pizza	CHF	32.00
Mini-Schinkengipfeli, hausgemacht	Stück	CHF	2.50
Zwetschge mit Speck umwickelt	Stück	CHF	2.00
Quiche Lorraine mini, hausgemacht mit Speck	Stück	CHF	2.50
Chäs-Chüechli mini, hausgemacht	Stück	CHF	2.20
Spinat-Chüechli mini, hausgemacht	Stück	CHF	2.20

Im Weck-Glas

Thai-Curry Schaumsuppe mit Zitronengras/mit Crevette	Glas	CHF	3.00 / 4.00
24h gegarte Schweinsbrust auf Sauerkraut mit Kartoffelespuma	Glas	CHF	5.50
Kräuterrisotto mit Belperknolle	Glas	CHF	4.00
Gebratener Zander auf Belugalinsensalat mit Safran	Glas	CHF	6.00
Rindshackfleischbällchen mit Sweet-Chilli Sauce	Glas	CHF	4.00

Süsses

Mini Muffins

Apfel-Zimt	Stück	CHF	2.20
Stracciatella	Stück	CHF	2.20

Mini Cupcakes

Waldbeer	Stück	CHF	2.20
Schoggi-Caramel	Stück	CHF	2.20

Mini-Patisserie

Panna cotta mit Fruchtsauce	Stück	CHF	2.20
Schoggi-Mousse dunkel	Stück	CHF	2.20
Schoggi-Mousse weiss	Stück	CHF	2.20
Tiramisu	Stück	CHF	2.20
Himbeer-Tiramisu	Stück	CHF	2.20
Mini Cornet mit Vanillecrème	Stück	CHF	2.00
Mini Vermicelletörtli (saisonal)	Stück	CHF	2.20

Truffes

Vanille, Caramel und Champagner	Stück	CHF	1.20

Menüvorschläge

Menü 1

Frischer Saisonsalat mit Kernen und Sprossen
***
Pouletbrustschnitzel mit Rohschinken
Safranrisotto
Marktgemüse
***
Panna cotta mit Früchten der Saison
CHF 39.00

Menü 2

Bunter Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen
***
Schweinsschnitzel an Rahmsauce
Butternudeln
Glasierte Karotten
***
Caramelköpfli mit Rahm
CHF 41.00

Menü 3

Karottencrèmesuppe mit Ingwer
***
Walliser Aprikosenbraten (Schwein)
Kartoffelgratin
Mischgemüse
***
Gebrannte Crème mit Passionsfrucht
CHF 44.00

Menü 4

Saisonblattsalat mit Rauchlachs

***

Schweinsnierstückbraten an Portweinjus
Bratkartoffeln
Gemüsebouquet

***

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet
CHF 52.00

Menü 5

Sellerie-Apfelsuppe mit Brotcroutons

***

Schweinssteak vom Nierstück mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten
Gemüsevariation

***

Tobleronemousse mit Früchten
CHF 54.00

Menü 6

Caesar Salad mit Speck und Parmesan

***

Glasierter Kalbsschulterbraten
Safrankartoffelstock
Saisongemüse

***

Schokoladenmousse
CHF 54.00

Menü 7

Saisonblattsalat mit Rauchlachs
***
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Tagliatelle
Bohnenbündeli
***
Zweifarbiges Schokoladenmousse
CHF 56.00

Menü 8

Gemischter Haussalat
***
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüsebeilage
***
Tiramisu
CHF 60.00

Menü 9

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senfsauce
und Salatbouquet
***
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise
Dauphinekartoffeln
saisonales Mischgemüse
***
Schokoladenvariation
CHF 65.00

Menü 10

Thunfischtatar mit Sprossensalat
***
Kraftbrühe mit Flädli
***
Rindsfiletgulasch Stroganoff
Spätzli
Mischgemüse
***
Weisses Schokoladenmousse mit Beeren
CHF 75.00

Menü 11

Dreierlei vom Lachs
gebraten, gebeizt und geräuchert
***
Safrancrèmesuppe
***
Rindsfilet mit Acetojus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
***
Vanilleparfait mit Saisonfrüchten
CHF 78.00

Menü 12

Thunfisch-Carpaccio mit Avocado
***
Steinpilzcrèmesuppe mit Grissini
***
Kalbsnierstückbraten an Trüffeljus
Weissweinrisotto
Marktgemüse
***
Früchtegratin der Saison mit Vanilleglace
CHF 80.00

Menü 13

Kalbfleischtatar mit Ruccola und Parmesan
***
Spargelcrèmesuppe
***
US Rindsfilet an Barolojus
Nudeln
Gemüse der Saison
***
Tonkabohnenparfait
CHF 80.00

Menü 14

Rindscarpaccio mit Zitronenöll
und Salatbouquet
***
Tomatenschaumsuppe mit Gin
***
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Nudeln
Gemüsebouquet
***
Früchte der Saison mit seinem Sorbet
CHF 80.00

Menü 15

Geräucherte Entenbrust mit Kumquatchutney
***
Currycrèmesuppe mit Riesencrevette
***
Duo vom Rind-Filet und geschmorte Backe
Weisse Mascarponepolenta
Saisongemüse
***
Schokoladenvariation
CHF 80.00

Hinweise

Die **vegetarischen Gerichte** passen wir gerne an das ausgewählte Fleischmenü an.

Damit wir beim Bankett einen reibungslosen Ablauf gewährleisten können, servieren wir für die jeweilige Gesellschaft 1 Menü (inkl. Vegi und allenfalls Spezialmenü bei Allergien).

Auch **Fischliebhaber** kommen bei uns zum Zug mit einer Fischvariante zum Hauptgang.

Kontaktieren Sie uns auch bei **speziellen Diäten, Allergien oder Unverträglichkeiten**.

Unser Bankett- und Apéro-Angebot basiert auf einer Mindestzahl von 25 Personen.

Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen ein entsprechendes Angebot.

Desserts aus der hauseigenen Konditorei-Confiserie

Schwarzwälderschnitte	Stück	CHF	4.40
Zitronenschnitte	Stück	CHF	4.40
Blätterteigcornet mit Vanillecrème	Stück	CHF	3.20
Dessert-Kreation im Glas - Panna cotta mit Fruchtsauce - Schoggi-Mousse, dunkel oder weiss - Früchtejoghurt-Mousse - Tiramisu - Schwarzwälder	Stück	CHF	3.80
Brownies	Stück	CHF	2.50
Rüeblischnitte	Stück	CHF	2.50
Mandelkuchen	Stück	CHF	2.50
Apfelstreusel-Schnitte	Stück	CHF	3.80
Waldbeerstreusel-Schnitte	Stück	CHF	3.80
FARO*truffes* Champagner, Milch, Vanille, Caramel	Stück	CHF	1.20

Dessertteller

FARO*dessert*-Teller mit hausgemachten Mini-Patisserie
und Mini-Gebäck

FARO*dessert-Teller* klein Panna cotta mit Fruchtsauce, Schoggi-Mousse dunkel, Muffins Apfel-Zimt	Stück	CHF	9.80
FARO*dessert-Teller* gross Waldbeer-Panna cotta, Tiramisu, Brownie und Blätterteigcornet mit Vanillecrème	Stück	CHF	12.00

Kaffeeguetzli

Einzelverpackt und assortiert

Mini Spitzbuebe, Dinkel-Chocolate-Cookies, Dinkel-Mandel-Vollkorn,

Dinkel-Zitronenherzli, Dinkel-Nussstängeli	Stück	CHF	0.20

Dessertbuffet

Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle und saisonale Vorschläge.

Tortengeld
Falls Sie Ihre eigene Geburtstagstorte mitnehmen
pro Gedeck CHF 1.50

Diverse Getränke

Mineralwasser (Glas 100 cl)

Eptinger mit und ohne Kohlensäure	CHF	7.00

Süssgetränke (PET 45 cl / 50 cl)

Apfelschorle	CHF	5.00
Diverse Süssgetränke	CHF	5.00

Fruchtsaft (100 cl)

Orangensaft, Premium Fair Trade	CHF	7.50
Apfelsaft, aus der Region	CHF	7.50

Früchtebowle (100 cl) alkoholfrei

mit Beeren	CHF	15.00

Bier (33 cl)

aus der Brauerei Müller in Baden

Müller Bräu Lager	CHF	5.00
Müller Bräu alkoholfrei	CHF	5.00

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	CHF	4.00
Tee	CHF	3.50

Weinangebot

Schaumwein

aus Italien, Veneto (75 cl)

Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOC	CHF 38.00

Weisswein

aus der Region (75 cl)

Viola Müller-Thurgau AOC, Weingut Bruno Hartmann Müller-Thurgau	CHF 34.00
Sauvignon-Blanc Remigen AOC, Weingut Bruno Hartmann Sauvignon-Blanc	CHF 40.00

aus dem Waadtland (75 cl)

Château de Perroy Blanc Grand Cru AOC, Maison Château Perroy Chasselas	CHF 36.00

aus Spanien (75 cl)

Verdejo José Pariente Seleccion Rueda DO, Bodega José Pariente Verdejo	CHF 42.00

aus Italien (75 cl)

Monteverro Vermentino Toscana IGT, Georg Weber, Monteverro Vermentino	CHF 38.00

aus Argentinien (75 cl)

Ojo de Agua Torrontes Blanco DO, Azienda Dieter Meier Mendoza Torrontes (Vegan/Bio)	CHF 35.00

Rotwein

aus der Region (75 cl)

Salvia Blauburgunder AOC, Remigen	CHF 38.00

aus Österreich (75 cl)

Zweigelt Neusiedlersee Reserve Sattler, Weingut Erich Sattler Zweigelt	CHF 65.00

aus Spanien (75 cl)

Finca la Revilla Ribera del Duero DO, Bodegas Valtravieso Tempranillo	CHF 48.00

aus Spanien (75 cl)

Rioja Crianza Don Sebastian DOC, Union Viti-Vinicola	CHF 45.00

aus Italien (75 cl)

Degani Amarone della Valpolicella DOC, Aldo Degani Corcina, Molinara und Rondinella	CHF 75.00

aus Italien (75 cl)

Barbera d'Alba Trediberri DOC, Trediberri La Morra Barbera	CHF 49.00

aus Italien (75 cl)

Primitivo Matané Puglia IGT, Matané San Marzano Primitivo	CHF 34.00

aus Italien (75 cl)

Somièro di Sanmarco Susumaniello Salento IGT, Cantina Franco Rizzello Puglia Susumaniello	CHF 56.00

aus Argentinien (75 cl)

Puro Malbec Bio DO, Azienda Dieter Meier Mendoza Malbec	CHF 48.00

Zapfengeld

Falls Sie Ihren eigenen Wein mitnehmen pro Flasche	CHF 20.00

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl oder besorgen Ihnen den gewünschten Wein.

Dienstleistungen

Personal

Bei speziellen Anlässen wird das Personal separat verrechnet

Bankettleiter	pro Std./Pers.	CHF 70.00
Fachpersonal (Koch/Service)	pro Std./Pers.	CHF 50.00
Mitarbeitende	pro Std./Pers.	CHF 35.00

Als Arbeitszeit gelten die von der Bereitstellungs- bis zu den Aufräumarbeiten vor Ort. Angebrochene Halbstunden werden verrechnet.

Anzahl Personal bei Spezialanlässen

- Ab 25 Personen 1 – 2 Servicemitarbeitende
- Ab 50 Personen 2 – 3 Servicemitarbeitende
- Ab 100 Personen 4 – 5 Servicemitarbeitende

Bei unseren Anlässen werden wir von Menschen mit Beeinträchtigung unterstützt.

Tischdekoration

Tischdeko

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot zum Mieten oder Kaufen.

Die Tischdekoration wird in Zusammenarbeit mit dem Team der Kreativ-Werkstatt gestaltet.
Wir verwenden dabei unsere Produkte wie Reglass, Windlichter und FARODosen.

Menükarte	Stück	CHF 2.50

Wir erstellen Ihnen auch gerne eine persönliche Menükarte.
Die Menükarten werden durch unsere Klientinnen und Klienten der Administration kreiert.

Dekoration

Verschiedene Laternen Im Innen- und Aussenbereich	Pauschal	CHF 50.00

Die Tischdekoration sowie die Menükarten werden von Menschen mit Beeinträchtigung ausgeführt und hergestellt.

Lokalitäten

La Cantina – das Eventlokal mit Industriecharakter





La Cantina, Bachmattstrasse 12, Windisch

- Sitzplätze für 80 Personen im EG
- Galerie mit 30 Sitzplätzen
- Beamer, Audioanlage und Beleuchtung
- Bühne

Cafeteria Q – im Wohnzentrum Spitzmatt im Unterwindischer Kunzareal





Cafeteria Q, Spitzmattstrasse 6, Windisch

- Sitzplätze für 80-100 Personen
- Grosser Saal
- Konzertbestuhlung im Saal für 150 Personen
- Beamer und Audioanlage

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte.

Kontaktieren Sie uns für eine Anfrage.

FARO*gastronomie*

Sabine Zürcher, Leitung Service & Anlässe
Telefon 056 462 40 19
Mail: anlaesse@stiftung-faro.ch

Konditionen und allg. Geschäftsbedingungen

Vertragsabschluss

Grundlage für jeden Auftrag bildet die schriftliche Offerte.
Die von der **FARO*gastronomie*** erstellte schriftliche Offerte wird erst mit der schriftlichen Bestätigung durch den Kunden verbindlich.

Angebot FARO*gastronomie*

Falls Sie eine Allergie oder eine Unverträglichkeit haben, informieren Sie uns vor dem Anlass. Gerne unterbreiten wir Ihnen mögliche Alternativen.

Für Ihren Anlass können die Räumlichkeiten nur im Zusammenhang mit einer Verpflegung der **FARO*gastronomie*** genutzt werden.

Preise FARO*gastronomie*

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Spezialwünsche werden nach Erfahrungswerten offeriert und nach effektivem Aufwand verrechnet.

Getränke

Die Getränke werden nach dem effektiven Verbrauch inkl. angebrochener Flaschen verrechnet.
Werden die Getränke nicht über **FARO*gastronomie*** bezogen, wird ein Zapfengeld verrechnet.

Menüpreise bei Buffets und Banketten für Kinder und Jugendliche sind wie folgt:

- Kinder und Jugendliche bis 12 Jahre bezahlen die Hälfte
- Jugendliche ab dem 13. Altersjahr bezahlen den vollen Preis

Für die Benützung der **Bühne und der Lichtanlage** wird eine Nutzungsgebühr verrechnet.

Bei **spezieller Bestuhlung** oder einer **speziellen Raumeinrichtung** wird der Aufwand für die Ummöbelierung nach Aufwand verrechnet.

Zahlungsbedingungen

Die **genaue Personenzahl** sollte uns 5 Arbeitstage vor dem Anlass vorliegen und ist für die spätere Fakturierung verbindlich.

Die Rechnungsstellung erfolgt nach Abschluss des Auftrages.
Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen nach Datum der Rechnungsstellung.

Veranstaltungsdauer

In der Regel bis Mitternacht.
Verlängerung nach 24 Uhr: CHF 200.00 für jede angebrochene Stunde.

Deklaration

Fleisch und Geflügel stammen in der Regel aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind entsprechend deklariert.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Annullierung

Muss der Anlass von Seiten des Kunden abgesagt werden, bittet die **FARO*gastronomie*** um sofortige schriftliche Information. Die Mitteilung muss bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem geplanten Anlassdatum bei der **FARO*gastronomie*** erfolgen.
Bei kurzfristiger Absage wird Ihnen ein Teil der offerierten Kosten in Rechnung gestellt.

- Ab 6 Arbeitstagen vor dem Anlass 25%
- Ab 4 Arbeitstagen vor dem Anlass 50%
- Ab 2 Arbeitstagen vor dem Anlass 100%

Haftung

Durch Kunden und deren Gäste beschädigtes Inventar wird zum Wiederbeschaffungspreis verrechnet.
Die **FARO*gastronomie*** lehnt jegliche Haftung für Sach-, Personen- und sonstige Vermögensschäden im Zusammenhang mit der Auftragsausführung ab.
Für Schäden an Mietobjekten, Räumlichkeiten und deren Infrastruktur, durch Verschulden des Kunden, dessen Gäste oder durch Dritte lehnt die **FARO*gastronomie*** jegliche Haftung ab.

Änderung der allgemeinen Geschäftsbedingungen

Die **FARO*gastronomie*** kann die allgemeinen Geschäftsbedingungen jederzeit ändern. Es gelten die zum Zeitpunkt der Offertenbestätigung aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Gültig ab: Januar 2021

STIFTUNG FARO

Lebensräume für Menschen mit Beeinträchtigung.

Die Stiftung FARO mit Sitz in Windisch betreut erwachsene Menschen mit einer kognitiven Behinderung oder psychischen Beeinträchtigung. Das Angebot umfasst Wohnplätze mit Beschäftigung und Geschützte Arbeitsplätze an verschiedenen Standorten.

Mehr unter **www.stiftung-faro.ch**



Kennen Sie unseren online-Shop?

Geschenke und Spezialitäten aus den Betrieben der Stiftung FARO finden Sie in unserem **online-Shop**

shop.stiftung-faro.ch

STIFTUNG FARO

Bachmattstrasse 12
Postfach 91
5210 Windisch

Telefon 056 462 39 39
Fax 056 462 39 38

www.stiftung-faro.ch