ORCAMEDIA Baden

HEIDI'S
Täfernstrasse 26
5405 Baden-Dättwil
Fon 056 470 20 26
Fax 056 470 20 28

WWW.HEIDIS.CH
welcome@heidis.ch

HEIDI'S

IHR PERSÖNLICHER EVENT IM HEIDI'S

JEDERZEIT GANZ OFFEN – BUCHEN SIE HEIDI'S FÜR IHRE FIRMEN-, VEREINS- UND FAMILIEN-ANLÄSSE!

Events im HEIDI'S sind erfrischend anders als anderswo: entspannt, locker, fröhlich und gepflegt. Wir halten für Sie attraktive Angebote bereit!

Bei uns gibt es wenig steifen Service, dafür viel entspanntes Ambiente, coole Drinks, edle Weine und spektakuläres Essen – vom Buffet oder auf Wunsch mit Bedienung.

Wir können Ihnen drei Arten von Anlässen anbieten: die HEIDI'S Get-Togethers, Klara's Galabuffet oder den Chef's Table. Die aufgeführten Packages verstehen sich als Vorschläge und können Ihren spezifischen Wünschen angepasst werden.

Schnuppern Sie sich durch und fangen Sie an, sich zu freuen!

HEIDI'S Get-togethers

HEIDI'S Get-togethers gibt es in drei Basisvarianten. Jede dieser Varianten beinhaltet ein thematisch aufgebautes Buffet, das vom unkomplizierten Fingerfood bis zum exklusiven Gourmetbuffet mit actiongeladenem Live-Cooking geht, natürlich auf Ihre Bedürfnisse und Preisvorstellungen hin massgeschneidert. HEIDI'S Get-togethers sind ideale Events für lockere, kommunikative und eher informelle Zusammenkünfte, bei denen viel gesprochen, gelacht und geflirtet wird. HEIDI'S Get-togethers sind eine spannende Mischung aus Bar-, Lounge- und Apéroatmosphäre und bieten doch erstklassiges Essen und edle Getränke.

«Heidi und Peter», CHF 19.– pro Person
(ideal ab 10 bis maximal 80 Personen)
Der perfekte Anlass für lockere After-Work-Apéros von mittlerer Dauer bis etwa 2 1/2 Stunden oder relaxte informelle Zusammenkünfte, die von der Kommunikation und vom Smalltalk leben.

- Fingerfood: Gemüsesticks mit verschiedenen leichten Dips, kleine Lauch- und Käsequiches, Grillgemüse und eingelegte Oliven
- Amuse bouches (4 Stk./Person)
- Hartkäsemöckli & Hausbrot

- Dazu passt zum Beispiel hervorragend Most, Weizenbier, Klosterbräu, Weine und Mineral, Fruchtsäfte sowie unsere Tee- und Kaffee-Spezialitäten (Getränke werden nach Aufwand berechnet).

«Peter und die Geissen», CHF 39.– pro Person
(ideal ab 20 bis maximal 80 Personen)
Die ideale Plattform für etwas formellere Anlässe, die durchaus auch geschäftlichen Hintergrund haben können, etwas länger dauern dürfen, aber nicht unbedingt abendfüllend sein müssen.

- Fingerfood: Gemüsesticks mit verschiedenen leichten Dips, kleine Lauch- und Käsequiches
- Hartkäse & Hausbrot
- Salatbuffet (2 einfache, 2 zusammengestellte Salate) mit 2 Dressings
- italienische Antipasti (nach Tagesangebot)
- Wähen (2 Sorten, z.B. Käsekuchen, Zwiebelkuchen, Quiche Lorraine etc.)
- Risotto oder Pastagericht, live gekocht (z.B. Ratatouille-Ravioli mit Salami Milanese, grüner Spargelrisotto etc.)
- hausgemachte Früchtewähe mit Schlagrahm

- Dazu passt ausgezeichnet Prosecco, Weizenbier, Klosterbräu, Weine und Mineral, Fruchtsäfte sowie unsere Tee- und Kaffee-Spezialitäten (Getränke werden nach Aufwand berechnet).

«Öhi's Alpfäscht», CHF 64.– pro Person
(ideal ab 20 bis maximal 80 Personen)
Perfekt für die abendfüllende Party in fröhlicher, unkomplizierter aber edler Atmosphäre mit reichhaltigem Buffet und actiongeladenem Live-Cooking.

- Fingerfood: Gemüsesticks mit verschiedenen leichten Dips, kleine Lauch- und Käsequiches
- Hartkäse & Hausbrot
- reichhaltiges Salatbuffet (3 einfache, 3 zusammengestellte Salate, 2 Dressings, gerösteter Speck, Croutons, Eier und frische Kräuter)
- italienische Antipasti (nach Tagesangebot)
- 1 Fleischgericht live gekocht, (Filetgulasch Stroganoff mit Reis, Zürcher Gschnätzlets mit Röschti etc.
- frisch gekochte Pasta vom Buffet (Spaghetti alle Vongole, Fettucine al limone, Penne all'Arrabiata etc.)
- hausgemachte Fruchtwähe, Caramelköpfli oder frische Früchte mit Schlagrahm

- Dazu passt hervorragend unser Barsortiment mit Apéros, Prosecco, ausgesuchten Weinen, diversen Bieren, exklusiven raren Spirituosen und aussergewöhnlichen Fruchtsäften sowie unsere Tee- und Kaffee-Spezialitäten (Getränke werden nach Aufwand berechnet).

HEIDI'S

Klara's Galabuffet

«Klara's Gala», CHF 85.– pro Person
(ideal ab 20 bis maximal 40 Personen)
Der gepflegte Anlass mit exklusivem Buffet, edler Tischdekoration mit aufgedeckten Tischen, Kerzenlicht und erweitertem Service in gepflegter aber betont entspannter Atmosphäre. Erweiterter Service heisst, dass die Getränke am Tisch serviert werden und Ihre Gäste weniger in Bewegung sind als bei den drei Get-together-Anlässen.

- Aperitiv mit Prosecco, Orangensaft, Blätterteiggebäck und 3 Sorten Babyquiches

Reichhaltiges kaltes Vorspeisenbuffet (abhängig von Gästezahl und Saison) mit Auswahl an:
- verschiedenen Salaten und italienischen Antipasti
- diversen Pasteten & Terrinen mit Cumberland Sauce, Senf-Dillsauce und weiteren Dips
- natürlich auch mit Trockenfleisch, Hartkäsebrocken und Schweizer Bergkäsen
- Melone mit Parmaschinken
- kalte Seafood-Platte
- HEIDI'S Alpenkräutersuppe mit Doppelrahmcrouton

Warmes Buffet mit:
- einem live gekochten Pastagericht – zum Beispiel überbackene Spinat-Canneloni mit Schweizer Bergkäse
- Tessiner Safranrisotto mit gebratenen Hummerschwänzen
- am Stück gebratenes Schweizer Rindsfilet, oder ein US-Roastbeef, ein Hirschrücken oder ein ganzes Kalbscarrée mit passenden Saucen und Beilagen; kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm oder Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessertbuffet mit:
- Grosi's gebrannter Crème
- verschiedenen Wähen und Kuchen oder frischem Fruchtsalat
- und zum Beispiel ein Orangenparfait oder eine Sorbetauswahl

- Dazu passt hervorragend unser Barsortiment mit Apéros und Drinks, Prosecco, ausgesuchten Weinen, diversen Bieren, exklusiven raren Spirituosen und aussergewöhnlichen Fruchtsäften sowie unsere Tee- und Kaffee-Spezialitäten (Getränke werden nach Aufwand berechnet).

HEIDI'S

Der Chef's Table:

Der bediente Teil unseres Restaurants ist ein klassisches Séparé – perfekt für Business Lunches, Meetings und kleine Anlässe und Gruppen bis 12 zu Personen. Hier sitzen Sie bequem an frei konfigurierbaren Tischen mit Blick ins Cheminée und geniessen ungestört den Service. Natürlich wird elegant aufgedeckt mit weissem Tuch und edlen Gläsern. Der Chef's Table fördert die Kommunikation und die Kreativitiät, erhöht den Teamgeist und ist auch für Familien ein Spass.
Sie können den Chef's Table während der üblichen Öffnungszeiten bereits ab 6 (bis maximal 12) Personen buchen.

Chef's Table 1, CHF 49.– pro Person
Perfekt für kleine Anlässe bis 12 Personen im geschäftlichen oder privaten Rahmen und beschränkter Verfügbarkeit von Zeit. Serviert werden insgesamt drei Gänge, zum Beispiel mit:

- kleiner Antipastiteller (eingelegte Gemüse und Oliven, Rohschinken & Co.), 2 verschiedene Salate und Dressings mit frischem Hausbrot
- Tagesgericht als Hauptgang; von Zürcher Gschnätzeltem, Stroganoff, Poulardenbrust auf Kräuterrisotto bis zum hausgemachten Gemüsegratin und so weiter und so fort...
- Erdbeeren oder frischer Fruchtsalat mit Glacé und Schlagrahm

- Dazu passen natürlich diverse Weine, die wir Ihnen auf dem Wagen neben den Tisch stellen, Mineralwasser, oder eines unserer 3 schönen Biere sowie Tee- und Kaffee-Spezialitäten (Getränke werden nach Aufwand berechnet).

Chef's Table 2, CHF 69.– pro Person
Perfekt für kleine Anlässe bis 12 Personen im geschäftlichen oder privaten Rahmen und viel Zeit. Natürlich auch hier mit optimalen Voraussetzungen für angeregte Gespräche in kreativer Atmosphäre.
Serviert werden insgesamt vier Gänge, zum Beispiel mit:

- Salatbouquet mit 2 Dressings nach Wahl, Croutons, Speckwürfel, frischen Kräutern und frischem Hausbrot
- Antipastiteller mit eingelegten Gemüsen und Oliven, Rohschinken & Co. und verschiedene Dips
- Tagesgericht als Hauptgang; von Zürcher Gschnätzeltem, Stroganoff, Poulardenbrust auf Kräuterrisotto bis zum hausgemachten Gemüsegratin und so weiter und so fort... Oder dreierlei Pasta, beispielsweise mit frischen Ravioli, grünen Farfalle und Spaghettini, serviert mit saftigen Saucen
- Dessertkreation, wahlweise mit Sorbets, Mousse, gebrannter Crème, Panna Cotta, frischen Früchten oder einfach «Surprise»

- Dazu passen natürlich diverse Weine, die wir Ihnen auf dem Wagen neben den Tisch stellen, Mineralwasser, oder eines unserer 3 schönen Biere sowie Tee- und Kaffee-Spezialitäten (Getränke werden nach Aufwand berechnet).

HEIDI'S

HEIDI'S
Täfernstrasse 26
5405 Baden-Dättwil
Fon 056 470 20 26
Fax 056 470 20 28

WWW.HEIDIS.CH
welcome@heidis.ch

Chef's Table «Workshop», CHF 12.– pro Person
Unser Chef's-Table-Séparé ist auch hervorragend für Präsentationen, kleine Workshops oder Sitzungen geeignet.
Je ein Strom- und ein Netzwerk-Anschluss (1024 kB ADSL) an jedem Raumende ermöglichen den Einsatz von Laptops und Beamern. Wir vermieten Ihnen den Raum gerne und stellen Ihnen auf Wunsch natürlich auch einen Flip-Chart und kleine Knabbereien und Getränke rein.

Im Workshop-Package sind folgende Leistungen inbegriffen:
- stilles und karbonisiertes Mineralwasser (1/2 Liter/Person)
- verschiedene Mini-Sandwiches (2 Stück pro Person)
- Kaffee und Tee im Thermoskrug
- Flip Chart mit Papier und Schreibern (auf Wunsch)

Vormittags (ab 8 Uhr) oder in Kombination mit einem Lunch oder einem anderen Chef's Table Package ist die Buchung kostenlos. Während der Lunchzeiten (11 bis 14 Uhr) und nachmittags ab 15 Uhr gilt eine Umsatzgarantie von CHF 400.–.

Die perfekte Voraussetzung für Ihren Event.
Ganz gleich, wie gross Ihre Gästeschar und wie speziell Ihre Wünsche sind, ein persönliches Beratungsgespräch ist genauso unverbindlich wie unerlässlich: 056 470 20 26

Einige Grundregeln zu Raummieten und Personalkosten.
Ausserhalb der regulären Öffnungszeiten steht Ihnen das gesamte Restaurant, die Gartenbeiz (Saison, ca. 30 Plätze) und der Chef's Table für exklusive Nutzung zur Verfügung.

Es gilt eine Umsatzgarantie von CHF 1600.– (in Verbindung mit einem Package), welche die Lokalmiete einschliesst.
Für kleine Anlässe ohne Küche steht das Restaurant ab einer Umsatzgarantie von CHF 600.– kostenlos zur Verfügung (1 Person Service inkl., max. 3 Stunden).

In unseren Package-Preisen sind die Personalkosten in der Regel enthalten. Zusätzliche Stunden werden bei erhöhtem Service-Aufwand (grösseres Team), abends nach 22 Uhr und an Sonntagen sowie Feiertagen verrechnet:
Kader/Koch CHF 50.–/h, ServicemitarbeiterIn CHF 35.–/h.
Das Beratungsgespräch ermöglicht es uns, Ihnen einen detaillierten Kostenvoranschlag zu erstellen!