

BROSCHÜRE VERANSTALTUNGEN



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER RYYOASE

IHR ANLASS – UNSER ANGEBOT

Liebe Gäste der ryyoase

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot.

Gerne bieten wir Ihnen in unserem Restaurant den idealen Rahmen für Ihren Anlass. Wählen Sie zwischen verschiedenen Räumlichkeiten und Platzangeboten die beste Variante für Tagungen, Schulungen, Geschäftsessen, Vereinsanlässe und Familienfeiern aus.

Unser Restaurant ist unter der Woche von 10:00 - 16:45 Uhr und an den Wochenenden von 11:00 - 16:15 Uhr geöffnet. Je nach Anlass und vorheriger Absprache können die Öffnungszeiten auch angepasst werden.

Bei schönem Wetter eignet sich unser Gartenrestaurant bestens für einen Apéro.

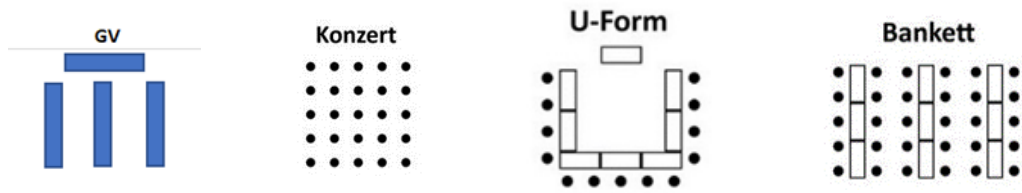
Für weitere Auskünfte und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie mit unserem Leiter Gastronomie einen Termin, damit wir Sie in aller Ruhe beraten und auf Ihre Wünsche eingehen können.

Schön, dass Sie schon bald unser Gast sind, wir freuen uns auf Sie!

1 RÄUMLICHKEITEN

1.1 BESTUHLUNGSARTEN



1.2 SAAL I

Angebot	Preis in CHF
1 Tag	200.00
½ Tag / Abend	150.00

Bestuhlungsart	Kapazität
GV	bis 48 Personen
Konzert	bis 40 Personen
U-Form	bis 18 Personen (Stühle nur aussen)
Bankett	bis 36 Personen

1.3 SAAL I+II

Angebot	Preis in CHF
1 Tag	300.00
½ Tag / Abend	250.00

Bestuhlungsart	Kapazität
GV	bis 80 Personen
Konzert	bis 80 Personen
U-Form	bis 32 Personen (Stühle nur aussen)
Bankett	bis 72 Personen

1.4 SAAL I+II+III

Angebot	Preis in CHF
nach Absprache pauschal ab	800.00

Bestuhlungsart	Kapazität
GV	bis 132 Personen
Konzert	bis 120 Personen
Bankett	bis 120 Personen

1.5 SITZUNGSZIMMER

Angebot	Preis in CHF
½ Tag / Abend	150.00

Inklusive 1 Fl. Mineral & 1 Fl. Schorle, restliche Konsumation wird separat verrechnet

Kapazität
Bis 8 Personen

2 TECHNIK UND DIENSTLEISTUNGEN

Auf Bestellung sind auch folgende Technik und Dienstleistungen erhältlich:

Leistungen	Preis in CHF
WLAN	Gratis
Beamer (nur Saal 1)	30.00 / Tag
Pinnwand	10.00 / Tag
Flipchart, Papier und Stifte	10.00 / Tag
Bühnenaufbau und -abbau	150.00 pauschal
Musikanlage Saal (inkl. Mikrofone)	30.00 / Tag
Klavier	30.00 / Tag
Fotokopien	0.30 / Stück

3 KAFFEIPAUSEN

Angebot	enthält	Preis in CHF
Welcome	Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli	8.50 / Person
Warm Up	Kaffee, Tee, Orangensaft, Früchte, Gipfeli	9.50 / Person
Time Out	Kaffee, Tee, Orangensaft, Gebäck	9.50 / Person

4 SEMINAR TAGESPAUSCHALEN

Angebot	Preis in CHF
Ab 8 Personen pro Tag	80.00 / Person

Wir stellen Ihnen ein individuelles Seminarangebot zusammen. Unsere Tagespauschale beinhaltet:

- Miete und Bereitstellung der Räumlichkeiten (Saal 1 und 2)
- Technische Grundausstattung
 - Beamer
 - Pinnwand
 - Flipchart, Papier, Stifte
 - Mikrofon und Lautsprecher
 - W-Lan
- Mineralwasser im Seminarraum
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee, Orangensaft und frischen Früchten Gipfeli (Vormittag) und Gebäck (nachmittags)
- 3-Gang Lunch inkl. Mineralwasser, Kaffee, Tee (Mittagsmenü vegetarisch, vegan auf Wunsch)

5 DAS ABC IM AZAB

Um Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt im AZAB zu ermöglichen, fügen wir auf diesen Seiten unsere Infos und allgemeinen Geschäftsbedingungen an.

5.1 DETAILABSPRACHEN

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, *spätestens 14 Tage* vor dem Anlass einen Termin für die Detailabsprachen abzumachen.

5.2 ÄNDERUNGEN

Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Wünsche mit. Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen 50 % des Menüpreises.

5.3 BLUMEN

Vom Floristen gesteckte Arrangements besorgen wir für Sie zum Selbstkostenpreis. Selbstverständlich dürfen Sie diese anschliessend mitnehmen.

5.4 ANNULLATIONEN & ABSAGEN

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annullationen keine Gebühren verrechnet. Ab einer Woche vor dem Anlass 50% und ab 24 h vor dem Anlass 100% des Menüpreises / der Raummiete / der Extras.

Wir behalten uns vor, externe Veranstaltungen, auch kurzfristig, aus organisatorischen Gründen oder aufgrund höherer Gewalt, abzusagen.

5.5 HAFTUNG

Der Gast haftet für Schäden des Eigentums des AZAB, welche absichtlich oder fahrlässig entstehen. Das AZAB haftet nicht für Schäden, welche durch Dritte verursacht werden.

5.6 MENÜ

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen Menükarten im Fotokopierverfahren à 2.00 pro Stück.

Wir bitten Sie, **pro Bankett ein einheitliches Menü** auszuwählen. Die Gerichte und zusammengestellten Menüs in dieser Dokumentation servieren wir Ihnen **ab 10 Personen** (ausgenommen Alternativen vegetarisch/vegan/Allergien).

5.7 ABRECHNUNG

Sie haben die Möglichkeit mit den gängigen Kreditkarten / EC / Post Card und mit TWINT zu bezahlen. Wir stellen Ihnen gerne auch eine detaillierte Rechnung zu. Zahlungskonditionen 30 Tage netto.

5.8 PARKPLÄTZE

Sie erreichen uns idealerweise mit dem Öffentlichen Verkehr; leider stehen keine eigenen Parkplätze zur Verfügung.

5.9 ESSENZEITEN

Sollten Sie den Wunsch äussern, nach 21:00 Uhr zu Essen, ist dies selbstverständlich möglich. Haben Sie jedoch Verständnis, dass wir einen Zuschlag von CHF 100.00 pro angefangene Stunde berechnen.

5.10 POLIZEISTUNDE

Die Polizeistunde ist bei uns aus Rücksicht auf unsere Bewohner um 23:00 Uhr.

5.11 RAUMMIETE I+II

Bei Essenskonsum von mindestens CHF 500.00 entfällt die Raummiete. Getränke werden nach Konsumation verrechnet. **Apéros gelten nicht als Essen.** Gerne geben wir Ihnen dazu persönlich weitere Informationen.

5.12 PREISE

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

6 SAISONALE VORSCHLÄGE

6.1 FRÜHLING

Angebot	Preis in CHF
Spargelcrème	6.50 / Person
Melone mit Rohschinken (Vorspeise)	9.50 / Person
Weisser Spargel Sauce Hollandaise neue Kartoffeln	29.50 / Person
Pouletbrust Saltimbocca auf Spargel Risotto	29.50 / Person
Lachsfilet gebraten auf Bärlauch-Nudeln	28.00 / Person

6.2 SOMMER

Angebot	Preis in CHF
Tomatencrème	6.50 / Person
Tomaten Mozzarella Salat (Vorspeise)	8.00 / Person
Spareribs mit Kartoffelsalat	25.50 / Person
Mini Coupe Romanoff	8.50 / Person

6.3 HERBST/WINTER

Angebot	Preis in CHF
Kürbiscrème	6.50 / Person
Nüsslisalat mit Ei & Speck	9.50 / Person
Chäs Fondue (250g)	28.00 / Person
Raclette (250g) mit Kartoffeln (250g) garniert	22.50 / Person
Schweinspfeffer mit Spätzli und Rotkraut	28.00 / Person
Mini Coupe Nesselrode (Vermicelles & Vanilleglacé)	8.50 / Person

7 APÉRO-VORSCHLÄGE

Mindestzahl: 10 Personen

Angebot	enthält	Preis in CHF
Mini	Chips und Nüssli	2.00 / Person
Midi	3 Partyknöpfe gefüllt, Chips & Nüssli	12.00 / Person
Grande	2 Partyknöpfe gefüllt 3 mini Apéro Chüechli salzig 1 Tranche Speckzopf 1 Chips & Nüssli	19.00 / Person

7.1 ZUM ZUSAMMENSTELLEN ODER ERGÄNZEN

Angebot	Preis in CHF
Speck Gugelhopf 0.9 Kg	25.00 / Stk.
Hausgemachter Speck Zopf 1.2 Kg	29.00 / Stk.
Butterzopf 1 Kg	18.00 / Stk.
Hausgemachtes Feigen-Nussbrot 1 Kg	18.00 / Stk.
Hausgemachte Blätterteig-Spinat-Sonne	29.00 / Stk.

Mindestzahl 15 Stk. pro Sorte

Angebot	Preis in CHF
Mini Partyknöpfe gefüllt nach Wahl (Schinken, Käse, Salami, Thon, Hummus)	3.60 / Stk.
Mini Partyknöpfe de luxe Lachs, Rohschinken	4.20 / Stk.
½ Belegte Brötli (Eier, Spargel, Schinken, Salami, Thon, Hummus)	3.20 / Stk.
½ Belegte Brötli de luxe Lachs, Rohschinken	3.70 / Stk.
Tête de moine auf Früchtebrot	2.80 / Stk.
Gemüse Dip mit Sauce	5.00 / Person

Tortillas Chips mit Hummus	4.50 / Person
Baba Ghanoush (Auberginenmus) mit Fladenbrot	5.00 / Person
Crostini mit Tomaten und Basilikum	2.50 / Stk.
Feuerbällchen (Chili Fleischbällchen)	3.20 / Stk.
Poulet Party Unterschenkel	3.50 / Stk.
Früchte-Spiessli	2.00 / Stk.
Tandoori Blumenkohl mit Joghurt	2.50 / Stk.
Focaccia mit Tomaten und Rosmarin	2.50 / Person
Focaccia mit Tomaten, Rosmarin und Rohschinken	4.00 / Person
Mini Käseküchlein	3.00 / Stk.
Mini Schinkengipfeli	3.00 / Stk.
Gemüestäbchen im Reispapier mit Erdnussauce	3.50 / Stk.
Mini Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	2.80 / Stk.
Chips & Nüssli	2.00 / Person
Tomatensuppe im Gläschen	3.00 / Person

Unseren schmackhaften Apéro servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ab 19:30 Uhr. Dafür berechnen wir CHF 80.00 pro Servicepersonal.

8 MENU-VORSCHLÄGE

Die folgenden Menüs sind als Vorschläge zu verstehen und können selbstverständlich geändert werden. Auf Vegetarier, Veganer, Kinder und andere Kostformen nehmen wir gerne Rücksicht.

8.1 AUS DEM SUPPENTOPF

Angebot	Preis in CHF
Tomatencrème	6.50 / Person
Currycrème mit Kokosnuss	6.50 / Person
Bouillon mit Einlage	6.50 / Person
Süsskartoffelcrème	6.50 / Person
Maiscrème	6.50 / Person
Apfel-Selleriecrème	6.50 / Person
Randencrème mit Randenchips	6.50 / Person
Erbsen-Zitronenmellissencrème	6.50 / Person
Pilzcrème	7.50 / Person

8.2 AUS DEM SALATTOPF

Angebot	Preis in CHF
Menüsalat grün	5.50 / Person
Menüsalat	6.50 / Person
Kleiner gemischter Salat	8.50 / Person
Salatbuffet (8 Salate ab 15 Personen)	12.00 / Person

8.3 KALTE SPEISEN

Angebot	Preis in CHF
Azab-Teller (Aufschnitt, Käse, Hauspastete garniert)	21.00 / Person
Schinkenteller mit Salat garniert	18.00 / Person
Hauspastete mit Preiselbeersauce und Selleriesalat	8.50 / Person

8.4 HAUPTGANG

Angebot	Preis in CHF
Schweinswürstli mit Kartoffelsalat	15.00 / Person
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	26.50 / Person
Schüfeli mit Kartoffelgratin und Dörrbohnen	28.00 / Person
Pouletbrust an Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	29.00 / Person
Rindsgeschnetztes Stroganoff Reis und Ratatouille	27.00 / Person
Reis Casimir (Poulet)	19.00 / Person
Schweinsbraten Kartoffelstock und grünen Bohnen	25.00 / Person
Suure Mogge mit Spätzli und Rotkraut	25.00 / Person
Pastetli mit Reis und Erbsli und Rüepli	22.00 / Person
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Rösti und Gemüse garnitur	33.00 / Person
Kalbs-Cordon-Bleu Pommes Frites und Gemüse garnitur	38.00 / Person
Kalbssteak an Sauce Bernaise Pommes Dauphine und Gemüse garnitur	46.00 / Person

Schweins-Piccata Spaghetti und Tomatensauce	28.00 / Person
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse garnitur	36.00 / Person
Mexikanischer Burrito mit Poulet auf Tomatenspiegel mit Salsa, Guacamole und Sauerrahm	30.00 / Person
Libanesische Mezze Platte mit Baba Ganoush, Hummus, Falafel, gebackener Blumenkohl, Linsenreis, Lamm- und Pouletspiessli, Fladenbrot	38.00 / Person

8.5 DESSERT

Angebot	Preis in CHF
Hausgemachtes Caramel Köpflli mit Rahm	8.50 / Person
Frischer Fruchtsalat	8.50 / Person
Tiramisu (ohne Eier)	8.50 / Person
Mini Coupe Nesselrode (Saison)	8.50 / Person
Panna Cotta mit Himbeeren	8.50 / Person
Apfelkuchen mit Vanilleglace	8.50 / Person
Gebrannte Crème mit Baileys	9.00 / Person
Vanilleglace mit Himbeeren und Rahm	8.50 / Person
Crema Catalana	7.50 / Person

8.6 VEGANE ALTERNATIVEN

Angebot	Preis in CHF
Steinpilznudeln mit Gemüse garnitur	21.00 / Person
Linsen Dal mit Kokosjoghurt dazu Reis	21.00 / Person
Indisches Blumenkohlcurry mit Reis	21.00 / Person
Tofuecken gebraten dazu Süsskartoffelrisotto mit Rucola	21.00 / Person
Planted Chicken-Stroganoff mit Pilawreis	21.00 / Person
Planted Chicken mit Pilzen dazu Süsskartoffelstock und Blattspinat	21.00 / Person
Planted Chicken dazu Safranrisotto und Grillgemüse	21.00 / Person
Gemüse-Piccata auf Tomatensauce dazu Spaghetti und Cashew-Parmesan	21.00 / Person
Crêpes mit Spinat-Pilz-Reisfüllung überbacken, dazu Tomatensauce	21.00 / Person
Veganer Fleischkäse vom Jenzer mit Kartoffelsalat	21.00 / Person
Aubergine Tikka-Masala dazu Sojajoghurdip und Reis	21.00 / Person
Bulgurpfanne mit Brokkoli und Sauerkraut	21.00 / Person
Gemüse süss-sauer mit Reis	21.00 / Person
Libanesische Mezze-Platte mit Baba Ganush, Hummus, Falafel, gebackenem Blumenkohl, Linsenreis und Fladenbrot	33.00 / Person
Kürbis-Pilz-Lasagne (Saison)	21.00 / Person

8.7 VEGANE DESSERTS

Angebot	Preis in CHF
Fruchtige Obst Galette mit Vanilleglace	9.50 / Person
Marmorkuchen mit Vanillejoghurt	8.50 / Person
Apfelkuchen mit Vanilleglace	8.50 / Person
Tiramisu	9.50 / Person
Kürbis Cupcakes (Saison) garniert	8.50 / Person

8.8 ZWISCHENVERPFLEGUNG

Angebot	Preis in CHF
Gefüllte Weggli (Schinken, Käse, Salami, Thon, Hummus)	4.50 / Stk.
Belegte Brötli (Schinken, Spargel, Thon, Eier, Salami, Käse)	4.80 / Stk.
Minicake (Zitrone, Rüepli, Schoggi)	3.50 / Stk.
Gugelhopf 1.2 Kg	28.00 / Stk.
Linzertorte	35.00 / Stk.
Schwarzwälder Torte 8er Schnitt	42.00 / Stk.
Wähe ganz im 8er oder 12er Schnitt (Apfel, Zwetschgen, Aprikosen, Rhabarber)	38.00 / Stk.

8.9 GETRÄNKE KALT

Angebot	Preis in CHF
Valser 1 L	9.00 / Flasche
Granini Orangensaft 1 L	9.00 / Flasche
Biotta Randensaft 0.5 L	8.50 / Flasche
Biotta Tomatensaft 0.5 L	8.50 / Flasche
Diverse Süssgetränke 0.33 L	4.90 / Flasche

8.10 GETRÄNKE WARM

Angebot	Preis in CHF
Kaffee, Espresso, Schale	4.20 / Stk.
Ovomaltine, Schokolade	4.20 / Stk.
Latte Macchiato	4.70 / Stk.
Cappuccino	4.50 / Stk.
Diverse Tee	4.20 / Stk.
Kaffee 1 L Kanne	10.00 / Liter
Tee 1 L Kanne	10.00 / Liter

8.11 WEISSWEIN

Angebot	Preis in CHF
Epesses 0.5 L	17.50 / Flasche
St. Saphorin 0.7 L	31.00 / Flasche
Funaro Verdelicia Chardonnay 0.7 L	35.00 / Flasche

8.12 ROTWEIN

Angebot	Preis in CHF
Gamay 0.5 L	17.50 / Flasche
Il Passo Sizilianer zum Verlieben 0.7 L	38.00 / Flasche

8.13 BIER

Angebot	Preis in CHF
Chopfab blond 0.33 L	5.50 / Flasche
Chopfab amber 0.33 L	5.50 / Flasche
Erdinger alkoholfrei 0.33 L	5.50 / Flasche
Indian Pale Ale alkoholfrei 0.33 L	5.50 / Flasche

9 UNSERE CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS

Was wir von Ihnen wissen möchten:

Art des Anlasses:

Datum:

Anzahl Personen:

Räumlichkeit:

Ankunft:

Essenszeit:

Menu:

Vegetarier, Veganer, Allergien:

Dekoration:

Tischordnung:

Hilfsmittel:

Getränke:

Kontaktinformationen:

E-Mail:

Tel:

Rechnungsadresse:

Zahlungsart:
