

Gastronomisches Angebot Der Stiftung Domino

Herzlich Willkommen	2
Räumlichkeiten	3,4
Apero	5,6
Bankett	7,8,9,10
Seminar	11
Getränke	12
Vereinbarungen	13
Geschäftsbedingungen	14,15



Preise in CHF inkl. MwSt.
Preisänderungen vorbehalten

Ihre Ansprechpartnerin:

Andrea Mathis

056 448 90 66

andrea.mathis@stiftung-domino.ch

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns durchführen möchten. Für ihren persönlichen Anlass haben wir diese Dokumentation zusammengestellt. Hier dürfen sie stöbern und entdecken. Falls sie nicht finden, was sie suchen, erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot. Wir sind Ihre kompetente Partnerin für Ihren Anlass, von der Planung bis zur Durchführung stehen wir an Ihrer Seite und machen Ihren Anlass unvergesslich. Mit regionalen Produkten, sorgfältiger Verarbeitung und Freude am Gastgeben sorgen wir für zufriedene Gäste.

Das Team der Abteilung Gastronomie der Stiftung Domino setzt sich aus ausgebildeten Fachkräften der Gastronomie und circa 25 Mitarbeitern am geschützten Arbeitsplatz zusammen. In allen Bereichen werden unser Mitarbeitenden eingesetzt und gefördert. Die realitätsnahe und sinnvolle Arbeit an Bankette und Veranstaltungen ist für alle eine willkommene Abwechslung und macht uns viel Freude.

*"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen."
(Winston Churchill)*



Räumlichkeiten

Café und Shop Mikado Windisch

- Ideal für Bankette, Feierlichkeiten, Apéros bis 80 Personen
- Grosser heller Raum, teilbar in zwei Räume
- Terrasse mit Platz für bis zu 60 Personen
- Sitzungszimmer für 12 Personen



Café Domino Hausen

- Ideal für Bankette, Feierlichkeiten und Apéros bis 60 Personen
- Grosser heller Raum, teilbar in drei Räume
- Terrasse mit Platz für bis zu 40 Personen
- 1 Sitzungszimmer für 8 Personen, 1 Sitzungszimmer für 16 Personen



Werkstatt Kantine Hausen

- Ideal für Bankette, Feierlichkeiten und Apéros bis 120 Personen
- Grosser heller Raum
- Aussenbereich mit Sitzmöglichkeiten
- Sitzungszimmer für 30 Personen



Alle unsere Räumlichkeiten können auch gemietet werden

Mietobjekt	Infrastruktur	Plätze mit Tischen	Plätze Theaterbe- stuhlung	Preis Tag <i>(Samstag und Sonntag nur ganztags mietbar)</i>	Preis Halbtag	Preis Stunde
Café Mikado	Beamer, Leinwand, Terrace, Wlan, Küche, Toiletten, Abwaschmaschine	80	100	800.00	400.00	-
Sitzungszimmer Mikado	Beamer, Leinwand, Flipchart, Toiletten, Wlan	10	15	150.00	90.00	30.00
Café Domino	Beamer, Leinwand, Flipchart, Toiletten, Terrasse, Wlan	60	80	500.00	250.00	-
Sitzungszimmer Domino	Bildschirm, Wlan, Flipchart, Toiletten	12	15	200.00	75.00	30.00
Sitzungszimmer Romeo	Bildschirm, Wlan, Flipchart, Toiletten	20	30	250.00	100.00	40.00
Kantine Werkstatt	Beamer, Leinwand, Flipchart, Toiletten, Küche Wlan, Abwaschmaschine	100	140	700.00	350.00	-
Sitzungszimmer Werkstatt	Beamer, Leinwand, Flipchart, Toiletten, Wlan	30	50	250.00	125.00	40.00



Apéro

Einzelkomponenten Kalt

	Preis pro Person
• Oliven mit Knoblauch	2.00
• Blätterteigstangen mit Parmesan	2.00
• 3erlei Blätterteiggebäck Käse Oregano Speck	2.50
• Tomaten Mozzarella Spiessli (Saison)	2.50
• Rohschinken Melonen Spiessli (Saison)	2.80
• Gemüsedip mit 3erlei Saucen Tatar Cocktail Curry	3.00
• Gefüllte Wrapsröllchen Frischkäse Rohschinken Ruccola	2.50
• Gefüllte Wrapsröllchen Rauchlachs Meerrettich Dill	2.50
• Gefüllte Wrapsröllchen Hummus Zitone Karotten	2.50
• 3erlei Crostini Dörrtomaten Oliventapenade Pilze	3.00
• Rusticobaguette Brie karamellisierte Nüsse	2.50
• Bruschetta Rinds Tatar Avocado	3.00
• Mini Pastetli Gemüsetatar Mascarpone	2.50
• Mini Sandwich Schinken Käse Ei	5.00
• Fleischplatte Gewürzguken Olivenbrot	9.50
• Käseplatte Trauben Feigen Olivenbrot	7.50

Einzelkomponenten Warm

• Käsechüchli confierte Tomate	3.00
• Schinkengipfeli	3.00
• Chicken Nuggets Cornflakes-Panade Knoblauchdip	3.00
• Frühlingsrollen (vegetarisch) Sweet Chili Dip	3.00
• Kleiner Rindshamburger Sesambun Zwiebelconfit	5.00
• Kleiner Kichererbsenburger Randenbun Tzatziki	4.50
• Weissweinschaumsüppchen Kräuter Speckwürfeli	3.50
• Risotto Waldpilze frittierter Ruccola	4.50
• Mini Hotdog Meaux Senf Sauce Gurkenrelish Röstzwiebeln	5.00
• Minipizza Mozzarella Tomaten Basilikumpesto	3.00

Einzelkomponenten Süss

• Panna Cotta Waldbeeren Pfefferminze	4.00
• Mini Schwarzwälderschnitte	4.00
• Mini Crèmeschnitte	4.00
• Schokoladenmousse Himbeeren Hüppe	4.00
• Tiramisu Orangen	4.00
• Limoncellocrème Passionsfrucht	4.00
• Gebrannte Crème Mandeln	4.00
• 3erlei Minimuffins Zitrone Schokolade Beeren	4.00
• Fruchtsalat Vanillerahm Knuspergebäck	4.00

Apéro Packages

Preis pro Person

Apéro Riche “Domino”

24.50

- 3erlei Blätterteiggebäck Käse | Oregano | Speck
- Rusticobaguette | Brie | karamellisierte Nüsse
- Mini Pastetli | Gemüsetatar | Mascarpone
- Gefüllte Wrapsröllchen | Rauchlachs | Meerrettich | Dill
- Risotto | Waldpilze | frittiertes Ruccola
- Chicken Nuggets | Cornflakes-Panade | Knoblauchdip
- Panna Cotta | Waldbeeren | Pfefferminze
- Fruchtsalat | Vanillerahm | Knuspergebäck

Apéro Riche “Mikado”

27.50

- 3erlei Crostini | Dörrtomaten | Oliventapenade | Pilze
- Blätterteigstangen mit Parmesan
- Gefüllte Wrapsröllchen | Frischkäse | Rohschinken | Ruccola
- Weissweinschaumsüppchen | Kräuter | Speckwürfeli
- Kleiner Rindshamburger | Sesambun | Zwiebelconfit
- Mini Hotdog | Meaux Senf Sauce | Gurkenrelish | Röstzwiebeln
- Schokoladenmousse | Himbeeren | Hüppe
- 3erlei Minimuffins | Zitrone | Schokolade | Beeren



Bankett

Menü selber zusammenstellen

Vorspeisen

	pro Person
• Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen, Croutons und unserer französischen Dominosauce	8.00
• Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck, Croutons und unserer französischen Dominosauce	11.00
• Kopfsalat mit Granatapfelkernen, Mini Falafel, Gurkenstreifen und Balsamicodressing	11.00
• Rindfleischcarpaccio mit Parmesan, Olivenöl, Zitrone und frittiertem Rucicola	14.50
• Gebratene Riesencrevette mit Linsensalat Mangochutney und Koreander	13.50
• Randencarpaccio mit Zitronenhummus Karamellisierten Apfelstücken und Focaccia	11.50

Suppen

	pro Person
• Rindsbouillon mit Flädli und Kräutern	8.00
• Weissweinschaumsuppe mit Rauchlachscrestini	11.50
• Kürbiscremesuppe mit Amaretto	9.00
• Selleriecremesuppe mit Thymian	9.00
• Gazpacho Andaluse (kalt) mit Croutons	9.00
• Tomaten Mangosuppe (kalt) mit Rohschinken Grissini	10.50



Hauptgänge

	pro Person
• Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Café de Paris Sauce	23.50
• Rindsragout mit Balsamico Sauce	25.80
• Kalbsragout Wiener Art	26.80
• Am Stück gebratenes Kalbskaree mit Pilzrahmsauce	43.80
• Roastbeef mit Sauce Hollandaise	42.30
• Schweinsschnitzel mit Thymianjus	23.80
• Rindsfilet mit Trüffelbutter	48.50
• Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus	29.70
• Rindschmorbraten mit Barolosauce	26.90
• Schweinsgeschnetzeltes mit Knoblauchsauce	22.90
• Pouletgeschnetzeltes mit Estragonrahmsauce	22.80
• Rüebli- Haferflocken Braten mit Champignonsauce	19.20
• Kichererbsen- Gemüse Schnitzel mit Kräuterrahmsauce	19.90

Inklusive zu jedem Hauptgang ist eine Beilage und ein Gemüse nach Ihrer Wahl

Beilagen

- Hausgemachte Spätzli
- Kartoffelmousseline
- Kartoffelgratin
- Lyoner Kartoffeln
- Pommes Frites
- Butternudeln
- Weissweinsrisotto
- Cremige Polenta

Inklusive

Gemüse

- Buntes Saisongemüse
- Glasiertes Karottengemüse
- Broccoli mit Mandeln
- Blattspinat mit Pinien
- 2erlei Bohnen
- Gratiniertes Fenchel

Inklusive

Dessert

	pro Person
• Panna Cotta mit Waldbeeren und Knuspergebäck	9.00
• Gebrannte Crème mit Krokant	8.00
• 3erlei von der Schokolade (Mousse Muffin Eis)	11.50
• Truffschnitte mit Sauerrahmmousse und Himbeeren	13.50
• Saisonaler Fruchtsalat mit gezuckerter Blätterteigstange	10.50
• Tiramisu	10.50
• Schwarzwäldertorte	8.00
• Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50

Menü Packages

pro Person

Spaghettiplausch

29.50

...immer wieder fein...

- Blattsalat mit italienischem und französischem Hausdressing
- Spaghetti a discretion
- Tomatensauce
- Bolognese
- Carbonara
- Lachssauce
- Basilikumpesto
- Tiramisu im Weckglas

Tavolata

56.00

...der Italienische Klassiker, alle Gerichte in Schüsseln auf dem Tisch serviert...

- Italienische Blattsalate mit unserer Dominosauce
- Hausgemachtes Focaccia mit Rosmarin
- Mini Arrancinis (frittierte Risottokugeln)
- Grilliertes Gemüse
- Ravioli mit Pilzfüllung und Nussbutter
- Penne mit Tomatensauce
- Kartoffelgratin
- Brasato al Barolo (Rindschmorbraten)
- Saltimbocca alla romana
- Kleines Dessertbuffet mit verschiedenen Weckgläsern
- Panna Cotta mit Waldbeeren | Tiramisu |
- Käsekuchen mit Limoncello | Zabaione mit Amaretto |
- Fior di Latte mit Knuspergebäck

Grillzauber

69.00

...der Sommerhit...

- 3erlei Miniwürste (Kalb | Curry | Käse)
- Pouletbrust mit Zitronenthymian Marinade
- Rindhufsteak mit Rosmarin Honig Marinade
- Mariniertes Halloumi Spiesschen
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Grillgemüse
- Folienkartoffeln mit Sauerrahm
- Bunter Blattsalat mit 2erlei Salatsaucen und Knuspebaguette
- Karottensalat mit Cranberries
- Cous Salat mit Minze
- Wassermelonesalat mit Feta
- Gurkensalat mit Joghurt
- Randen Apfelsalat
- Mais Peperonissalat

Fondue Chinoise

59.00

...zum gemütlichen Zusammensein...

- Bunter Blattsalat mit Kernen und französischem Hausdressing
- Kalb, Rind, Schwein und Pouletbrust
- Tatarensauce
- Cocktailsauce
- Curry Mango Sauce
- BBQ Sauce
- Knoblauchsauce
- Pommes Frites
- Reis
- Mixed Pickels
- Fruchtsalat mit Vanillerahm und Knuspergebäck

Brunch

55.00

...nicht nur Sonntags fein...

- Hausgemachter Zopf | 3erlei Mini Gipfeli | Roggenbrötli
- Butter | Frischkäse | verschieden Konfitüren | Honig
- Früchteplatte | Granola | Joghurt | Quark
- Rohschinken | Bündnerfleisch | Fleischkäse | Schinken
- Käseauswahl (Regional) mit Trauben und Feigen
- Rührei | Speck | Miniwürstli | Rösti
- Gemüsedip mit 3erlei Saucen
- Mini Muffins | Zitronencake | Vanilleplunder



Seminar

	pro Person
<ul style="list-style-type: none"> • Seminarpauschale 1/2 Tag bis 15 Personen Inklusive Raummiete, Beamer, Leinwand und Flipchart Kaffee, Mineralwasser, Gipfeli, Früchte und Gebäck 	28.00
<ul style="list-style-type: none"> • Seminarpauschale 1/2 Tag ab 15 Personen Inklusive Raummiete, Beamer, Leinwand und Flipchart Kaffee, Mineralwasser, Gipfeli, Früchte und Gebäck 	22.00
<ul style="list-style-type: none"> • Seminarpauschale 1/1 Tag bis 15 Personen Inklusive Raummiete, Beamer, Leinwand und Flipchart Kaffee, Mineralwasser, Gipfeli, Früchte und Gebäck 3- Gang Menü (Tagesangebot) inkl. Getränke (ohne Alkohol) 	62.00
<ul style="list-style-type: none"> • Seminarpauschale 1/1 Tag ab 15 Personen Inklusive Raummiete, Beamer, Leinwand und Flipchart Kaffee, Mineralwasser, Gipfeli, Früchte und Gebäck 3- Gang Menü (Tagesangebot) inkl. Getränke (ohne Alkohol) 	54.00



Getränke

Café und Schokolade

• Café Espresso		4.20
• Doppelter Espresso		6.00
• Schale		4.60
• Latte Macchiato/ Cappucino		5.00
• Kalte Schoggi / Ovomaltine		4.20
• Heisse Schoggi / Ovomaltine		4.50

Tee von Swiss alpine herbs

• Alpenbrise		4.20
• Alpenfeuer		4.20
• Bergfrische Minze		4.20
• Sandorn-Malve		4.20
• Ingwer-Apfel		4.20
• Kamille		4.20
• Grüntee		4.20
• Verveine		4.20
• Schwarztee		4.20

Softgetränke

• Henniez mit ohne Kohlensäure	33cl 100cl	4.00 8.00
• Coca Cola Cola zero	33cl 150cl	4.60 10.50
• Rivella rot blau	33cl 150cl	4.60 10.50
• Ice Tea Apfelschorle	33cl 150cl	4.60 10.50

Gazosa

• Ginger Lampone Arancia Limone	35cl	6.00
---------------------------------------	------	------

Biere und Most

• Quöllfrisch naturtrüb 4,8%	33cl	6.00
• Lägerebräu Original 5,2%	33cl	6.50
• Lägerebräu Federleicht 0,3%	33cl	6.00
• Ramseier Suure Most 4% 0%	50cl	6.00

Weisswein

• Viola AOC Müller Thurgau Hartmann Remigen	50cl	23.50
• Senza Parole IGP Chardonnay Trebbiano Italien	75cl	27.80

Rotwein

• Salvia Blauburgunder Hartmann Remigen	50cl	24.50
• Silentium DOC Primitivo Apulien Italien	75cl	34.80

Weitere Weine auf Anfrage

Vereinbarungen

Grundsätzliches

Die aufgeführten Bankettvorschläge gelten, wenn nicht anders vermerkt, ab 20 Personen.
An Wochenenden und Feiertagen entfallen die geltenden Mietpreise der Räumlichkeiten, ab einem Umsatz von 1500.-

Personenanzahl

Gerne erwarten wir 5 Tage vor Veranstaltungstermin die definitive Personenanzahl. Die gemeldete Personenanzahl gilt als Grundlage der Verrechnung.

Annulation Bedingungen

Bei einer Annulation eines definitiv von uns bestätigten Anlasses/ Vermietung, werden wir Ihnen für die Unkostendeckung folgende Rechnung stellen:

3 Wochen vor dem Anlass	25 % des Anlasspreises
2 Wochen vor dem Anlass	50 % des Anlasspreises
1 Woche vor dem Anlass	75 % des Anlasspreises
2 Tage vor dem Anlass	100 % des Anlasspreises

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich
Die vorliegenden Geschäftsbedingungen betreffen Vermietungen von Räumlichkeiten sowie das Catering- Angebot der Stiftung Domino.
2. Ausschluss
Von unseren Dienstleistungen ausgeschlossen sind Gruppierungen mit extremem Gedankengut bzw. entsprechenden Verhaltensweisen (z.B. antidemokratisch, rassistisch, sexistisch, sektiererisch).
3. Offerte, Vertrag
Die Stiftung Domino erstellt gemäss Kundenwunsch eine detaillierte, unverbindliche Offerte resp. einen Vertragsentwurf und reserviert das Veranstaltungsdatum provisorisch. Mit Unterschrift zum Vertrag wird die Reservation definitiv. Kommt die unterschriebene Vereinbarung bis zum vereinbarten Termin nicht zurück, kann das Veranstaltungsdatum ohne Rückfrage anderweitig gebucht werden, ohne dass die Stiftung Domino ersatzpflichtig wird.
4. Räumlichkeiten, Mobiliar, Notfallordner
In sämtlichen Innenräumen besteht ein Rauchverbot. Der Zutritt zu bestimmten Räumlichkeiten ist untersagt. Im Weiteren gelten die allgemeinen feuerpolizeilichen Bestimmungen und Vorschriften. Allfälliges Dekorationsmaterial oder Zusatzmobiliar muss ebenfalls den Brandschutzvorrichtungen entsprechen.
Alle Benutzer sind gehalten, zu den Räumlichkeiten und Einrichtungen sowie der Umgebung Sorge zu tragen. Die Mieterschaft resp. der Auftraggeber haftet für allfällige Schäden. Bei Problemen oder Notfällen konsultieren Sie bitte den Notfallordner mit wichtigen Informationen und Telefonnummern. Er befindet sich in jedem Haus in Nähe des Haupteingangs.
5. Spezielle Regelungen
 - a) **Bei Vermietungen**
Die Räumlichkeiten werden von der Mieterschaft sauber und mit der vereinbarten Anordnung des Mobiliars übernommen und müssen im gleichen Zustand wieder abgegeben werden. Die Mieterschaft kann die Verpflegung und Getränke selber organisieren.
Falls die Mieterschaft einen öffentlichen Verkauf von Esswaren und/oder Getränken für ihren Anlass vorsieht, ist sie verpflichtet, bei der Gemeindekanzlei eine entsprechende temporäre Wirtebewilligung einzuholen. Die Abklärung, ob eine solche Pflicht besteht, ist Sache der Mieterschaft.
Die benutzten Räume und Einrichtungen sind sauber zu hinterlassen und bis um 8.00 Uhr am folgenden Werktag abzugeben. Gereinigt werden muss folgendermassen:
 - Benutze Räume = besenrein
 - Sanitäre Anlagen = bei normaler Nutzung keine Reinigung notwendig
 - Küche = sauber gereinigt (gilt auch für Geschirr/Gläser, falls gemietet)- Allfällige Nachreinigungsarbeiten werden nach Aufwand mit Fr. 60.00 pro Stunde verrechnet.
Die Abfallentsorgung (Glas, Öl, Papier etc.) muss von der Mieterschaft organisiert werden. Pro zurückgelassenem Abfallsack à 110 Liter werden Fr. 15.00 verrechnet. Die Säcke müssen sauber zugebunden am vereinbarten Ort deponiert werden.
Das Mietobjekt darf weder ganz noch teilweise in Untermiete weitergegeben werden.
 - b) **Bei Cateringdienstleistungen**
Der Auftraggeber ist verantwortlich für die Durchführung des Anlasses, die Stiftung Domino übernimmt ohne anders lautende Absprache ausschliesslich die Bewirtung.
Änderungen an der Bestellung (Anzahl Teilnehmende, Speisen und/oder Getränke) nach

Abschluss des Vertrags sind bis spätestens 5 Kalendertage vor dem Anlass möglich.

Der Auftraggeber hat der Stiftung Domino die vertraglich vereinbarte Teilnehmerzahl bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass schriftlich oder per E-Mail bekanntzugeben. Diese Zahl ist verbindlich und wird dem Auftraggeber vollumfänglich in Rechnung gestellt, auch wenn die Teilnehmerzahl am Anlasstag selber geringer ist.

Ohne ausdrückliche Zustimmung der Stiftung Domino darf mit Ausnahme der Tischdekoration kein zusätzliches Dekorationsmaterial verwendet werden.

Vom Auftraggeber mitgebrachtes Material ist von diesem am Ende der Veranstaltung wieder mitzunehmen. Nicht abgeholtes Material wird auf Kosten des Veranstalters durch die Stiftung Domino entsorgt.

6. Rücksichtnahme, Ruhezeiten

Die gesetzlichen/polizeilichen Ruhezeiten (kein Lärm ab 22 Uhr) sind einzuhalten. Bitte nehmen Sie insbesondere auch bezüglich Ende der Veranstaltung (Aufräumen, Wegfahrten) Rücksicht auf die Nachbarschaft.

7. Gerichtsstand

Für allfällige Streitigkeiten gilt Hausen AG als Gerichtsstand. Massgebend ist schweizerisches Recht.