

wendepunkt

arbeiten | bilden | wohnen | integrieren

GENUSSMANUFAKTUR
SEMINAR- UND EVENTANGEBOT



Unser Team in der Genussmanufaktur bekocht und bewirtet nicht nur Gäste, sie begleiten seit 1993 auch Menschen zurück in den Arbeitsmarkt.

wende-genuss.ch

Herzlich willkommen in der Stiftung Wendepunkt

Liebe Gäste

Suchen Sie einen Treffpunkt, um kreativ zu tagen, effizient zu planen, konzentriert zu schulen, erfolgreich zu präsentieren oder gediegen zu feiern?

Dann verbinden Sie Ihren nächsten Event mit einem sozialen Mehrwert und seien Sie unser Gast in der Stiftung Wendepunkt. Bei uns finden Sie für Ihren Event die entsprechenden Räumlichkeiten inklusive feiner Verpflegung.

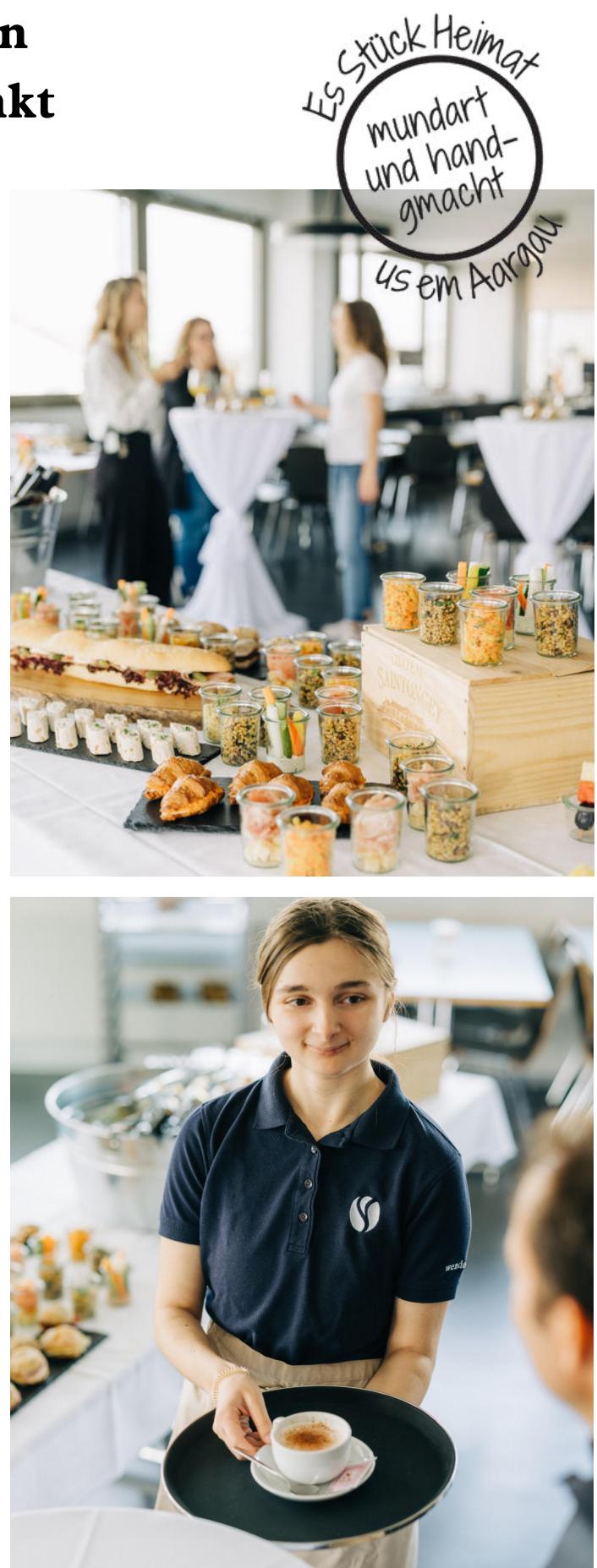
Als Gastgeber stehen Sie und Ihre Gäste bei uns im Mittelpunkt. Dazu gehört für uns auch, Sie mit viel Wertschätzung und Freude zu verwöhnen. Unser Ziel ist es, Sie mit unserem Angebot und unseren Leistungen zu begeistern, sodass Ihnen und Ihren Gästen der Event wirkungsvoll in Erinnerung bleiben wird.

Nicht nur die Kulinarik ist unsere Leidenschaft, auch unser Raumangebot überzeugt dank zeitgemässer Infrastruktur und einer schönen Aussicht auf den Jura und die Berner Alpen. Die hervorragende Lage wird Sie überzeugen - zentral und ruhig gelegen - heisst, nah an der Autobahnausfahrt Aarau-West mit genügend Parkplatzmöglichkeiten und ideal mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar, die Bahnhaltestelle Muhen Nord liegt nur fünf Minuten zu Fuss entfernt.

«Jeder Gast und Event bedeutet für die bei uns beschäftigten Menschen eine sinnvolle, auspruchsvolle Arbeit und gleichzeitig das Wissen, jemandem den Tag oder Moment zu verschönern.»



Christian Baumgartner
Gruppenleitung Gastronomie Hauswirtschaft



Idealer Ausgangspunkt zum Arbeiten und Geniessen

Es gibt Tausend Gründe für ein Treffen. Wir laden Sie ein, Ihren nächsten Treffpunkt in den Räumlichkeiten der Stiftung Wendepunkt zu planen.

Business Meeting, Vereinsversammlung, Vorstandssitzung, Kreativ-Workshop oder auch private Feiern wie Jubiläum oder Geburtstag - wie auch immer Ihr Event

Seminarraum 1



Gruppenraum 103



aussieht, wir unterstützen gerne bei der Planung bis zur Umsetzung und stellen Ihnen unsere flexible, moderne Infrastruktur zur Verfügung.

Unser erfahrenes Team organisiert nicht nur die feine Verpflegung, sondern auch alles andere auf den Punkt, was es für das i-Tüpfelchen bei Ihrem Event so braucht, - und damit sich Ihre Gäste einfach rundum wohl fühlen.

Seminarraum 2



Gruppenraum 202



Unsere Seminar- oder Gruppenräume - passend für jeden Ihrer Themenpunkte

Ob für einen Workshop, ein Meeting, einen Vortrag, einen Austausch oder Event im kleinen, persönlichen Rahmen - in unseren Seminarräumen mit professioneller Infrastruktur lassen sich grosse und kleine Schwerpunkte umsetzen und viel Inspiration in wertschätzender Atmosphäre finden.

Einblicke in eine Sozialunternehmung

Wollten Sie schon immer wissen, wie der Alltag in einer sozialen Institution aussieht? Wir können Ihnen bei Interesse gerne auch einen Einblick in unseren Betrieb geben - und damit in die Integrationsarbeit.



Bestuhlung



Konzert



U-Form



Seminar



Block



Carree



Kreis

	Seminarräum 1	Seminarräum 2	Gruppenraum 103	Gruppenraum 202
Fläche	60 m2	85 m2	16.5 m2	30 m2
Kapazität	Konzert: 45 Personen Seminar: 12 Personen U-Form: 16 Personen Block: 16 Personen	Konzert: 75 Personen Seminar: 32 Personen U-Form: 21 Personen Block: 20 Personen	Block: 6 Personen Kreis: 8 Personen	Block: 12 Personen Carree: 8 Personen
Infrastruktur	Beamer, Leinwand, Audioanlage, W-Lan, Flipchart, Rednerpult, Moderationskoffer	Beamer, Leinwand, Audioanlage, W-Lan, Flipchart, Rednerpult, Moderationskoffer	Grosser Flatscreen, W-Lan, Flipchart, Moderationskoffer	Grosser Flatscreen, W-Lan, Flipchart, Moderationskoffer
Kosten	Ganzer Tag CHF 300 Halber Tag CHF 230	Ganzer Tag CHF 520 Halber Tag CHF 400	Ganzer Tag CHF 100 Halber Tag CHF 75	Ganzer Tag CHF 200 Halber Tag CHF 130

Mineralwasser ist bei allen Räumen inklusive.

Preise gelten bei Buchungen von Montag bis Freitag zwischen 7 - 18 Uhr.



Für grössere Events und Feiern bietet unser heller, geräumiger Gastraum genau die richtige Plattform - inklusive der Terrasse mit der schönen Aussicht auf den Jura und die Berner Alpen. Da lässt sich super über den Tellerrand hinaus blicken. Das vielfältige Kulinarik-Angebot im Eventbereich, zubereitet aus unserer Genussmanufaktur, rundet Ihren Event ab und ist ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellbar.



Betriebskantine

Fläche	200 m ²
Kapazität	Bestuhlung nach Absprache: z.B. an Tischen: max. 200 Personen Die Kantine lässt sich mit einem zusätzlichen Raum um ca. 50 Plätze vergrössern.
Infrastruktur	Nach Absprache: Beamer, Leinwand, Audioanlage, W-Lan, Flipchart, Moderationskoffer, Redner- pult, Stehtische
Nutzung	Nach Absprache: Der Gastraum ist nur mit gastronomi- schen Leistungen von Montagabend bis Freitagabend und Samstag buchbar.
Kosten	Auf Anfrage / Offerte

Seminarverpflegung: Drei Packages zur Wahl

Zum perfekten Rahmen Ihres Meetings oder Seminars gehört eine energiespendende Verköstigung dazu.

Wählen Sie, welches Package für Ihre Teilnehmenden und Gäste am besten passt. Für mehrtägige Events

und Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen, eine persönlich zugeschnittene Offerte anzufordern.

Lassen Sie uns Unverträglichkeiten oder Spezialwünsche vorab wissen.



Package Basic Pro Person CHF 28.00

- Mineralwasser und Früchtekorb im Raum
- Kaffeepause am Vormittag und Nachmittag
- 2-Gang-Mittagessen ab Buffet (Salat, Tagesmenu, Getränk, Kaffee/Tee)

Package Classic Pro Person CHF 38.00

- Mineralwasser und Früchtekorb im Raum
- Znünipause mit Kaffee und Gipfeli
- 3-Gang-Mittagessen ab Buffet (Salat, Tagesmenu, Dessert, Getränk, Kaffee/Tee)
- Zvieripause mit Kaffee/Tee und Hausgebäck

Package Deluxe Pro Person CHF 48.00

- Mineralwasser und Früchtekorb im Raum
- Begrüssungssmoothie
- Kaffee und Tee à discréton
- Znünipause mit Gipfeli und Orangensaft
- 3-Gang-Mittagessen ab Buffet (Salat, Tagesmenu, Getränk, Kaffee/Tee)
- Zvieripause mit kalten und warmen Getränken und Hausgebäck

Zusatzleistungen

Auf Anfrage

- Gedeckter Tisch in der Kantine
- Service am Tisch



Apéroangebot - es Stück Heimat zum Gnösse

Wie heisst es so schön im Volksmund, die Liebe geht durch den Magen. Nur ein genussvoller Event ist ein erfolgreicher Event.

Alle Produkte werden in unserer Genussmanufaktur zubereitet. Wir beziehen unsere Rohstoffe so lokal und regional wie nur möglich und kennen unsere Lieferanten persönlich. Wir verzichten auf chemisches Zeug und packen lieber natürliche Zutaten und eine Menge Rücksicht auf die Umwelt mit rein.

Sie können das Apéroangebot auf Ihre Bedürfnisse selber zusammenstellen. Wir erfüllen Ihnen auch Spezialwünsche, geben Sie uns einfach Bescheid.

Unsere Empfehlung pro Person für die Apéroplanung:

- Klein: 4 bis 6 Häppchen
- Mittel: 7 bis 8 Häppchen
- Gross: 9 bis 12 Häppchen

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt., gelten pro Stück und in Selbstbedienung, unter Vorbehalt Buchung von Zusatzleistungen. Änderungen vorbehalten.

Snacken mit Nüssli und Chips CHF 6.00

Zwei bis drei Produkte auswählen,
Portion pro Person



Curry Cashew

aus unserer
Konditorei



Mexico Mandeln

aus unserer
Konditorei



Dinkel Chips

aus unserer
Konditorei



Paprika Chips

Weitere Sorten auf
Anfrage möglich

Für Sie zur Auswahl: Die kalte Apéro Linie



Hiesige Gemüsestängeli

mit hausgemachten Dips

Pro Glas / Person

CHF 2.00



Müheler Rohschinken

mit Extrahartkäse

Pro Glas / Person

CHF 3.50



Bunter Rüebli Salat

mit Yuzu und Ingwer im Glas

Pro Glas / Person

CHF 2.00



Orientalischer Couscous Salat

mit Minze und Datteln im Glas

Pro Glas / Person

CHF 2.00



Ravioli Salat

mit Basilikum und Nüssen

Pro Glas / Person

CHF 3.00



Ebly Salat

mit Shiitakepilzen

Pro Glas / Person

CHF 3.50



Polarbrotrollen Lachs-Variante

mit Schweizer Lachs und Frischkäse

Pro Stück / Person

CHF 2.20



Mini Laugen-gipfeli

mit hausgemachtem Aargauer Rüebli-lachs

Pro Stück / Person

CHF 3.50



Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt., gelten pro Stück und in Selbstbedienung, unter Vorbehalt Buchung von Zusatzleistungen. Änderungen vorbehalten.

Seminar- und Eventangebot | wende-genuss.ch

Sandwich soweit das Auge reicht



Mini Apéro Sandwiches

mit Müheler
Rohschinken

Pro Stück / Person
CHF 3.50



Mini Apéro Sandwiches

mit Mix an diversem
Aufschnitt/Käse

Pro Stück / Person
CHF 3.50



Mini Apéro Sandwiches

mit hausgemachtem
Aargauer Rüebli lachs

Pro Stück / Person
CHF 3.50



Mini Apéro Sandwiches

mit hausgemachter
Grill-Gemüsepaste

Pro Glas / Person
CHF 3.50



glutenfrei



vegetarisch



vegan



Partysandwich lang

mit diversen Füllungen: Müheler
Rohschinken, hausgemachter
Aargauer Rüebli lachs,
hausgemachte Grill-Gemüsepaste,
diverse Aufschnitte
Länge ca. 50 cm, für ca. zehn
Personen, Preis pro Sandwich

CHF 28.00

Ergänzend dazu: Die warme Apéro Linie



Saisonale Suppe

hausgemacht, mit regionalen Zutaten

Pro Portion / Person

CHF 2.00



Mini Gemüsewähre

hausgemacht, mit regionalen Zutaten

Pro Portion / Person

CHF 2.00



Pulled Beef

mit saisonalem Früchte-Chutney

Pro Portion / Person

CHF 4.00



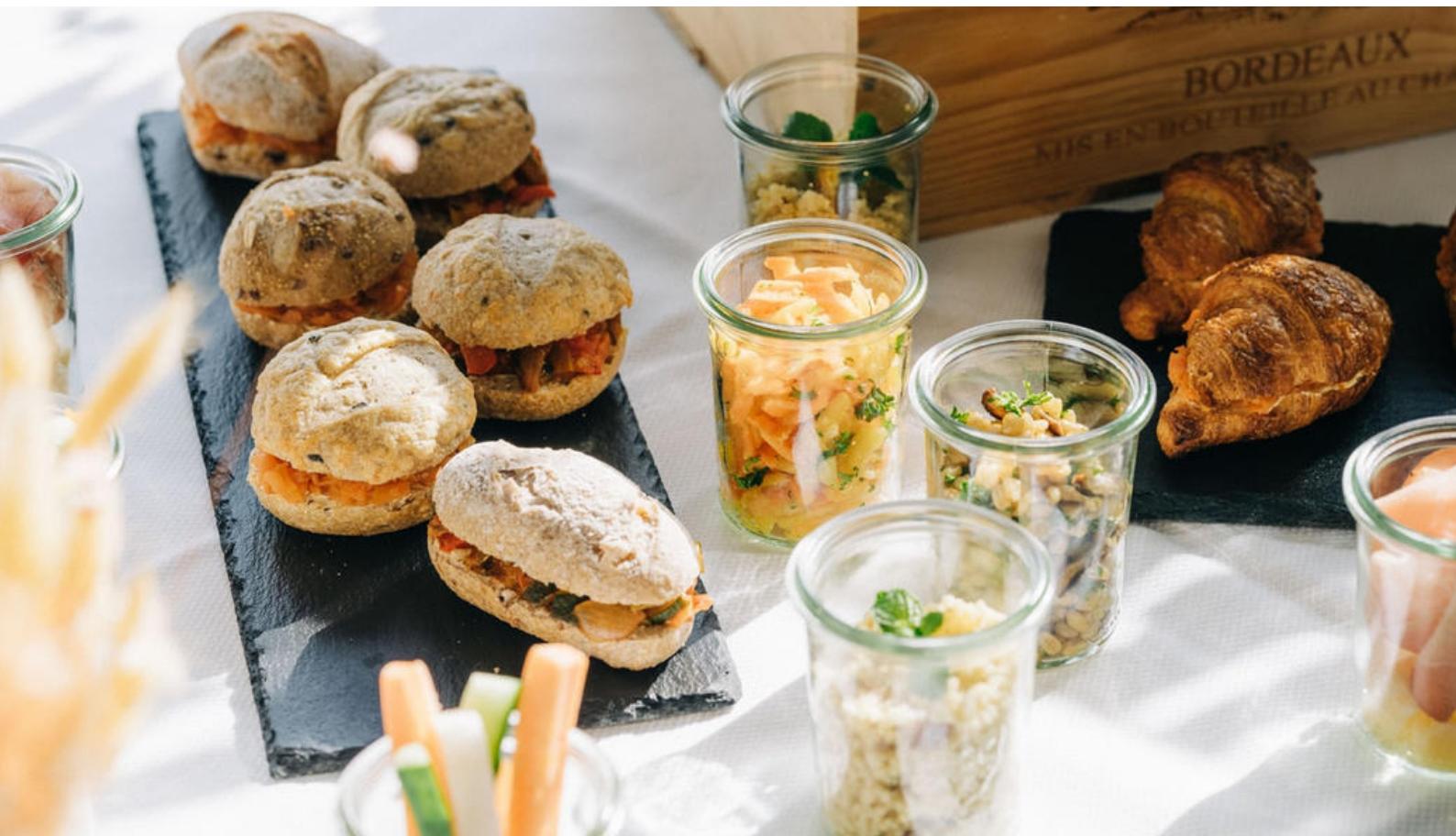
glutenfrei



vegetarisch



vegan



Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt., gelten pro Stück und in Selbstbedienung, unter Vorbehalt Buchung von Zusatzleistungen. Änderungen vorbehalten.

Seminar- und Eventangebot | wende-genuss.ch



Süsse Grüsse aus unserer Konditorei

Mit einem guten «iisbrächer» ist jede Gesellschaft innert Kürze aufgetaut. Nicht nur unsere feinen Glace sondern alle hausgemachten Köstlichkeiten sorgen für genussvollen Gesprächsstoff an Ihrem Event.

Alle Produkte werden von Hand liebevoll hergestellt. Das Ziel unseres Konditorei Team ist es, feinste Desserts zuzubereiten und Menschen zusammenzubringen: In der Herstellung und beim Geniessen.

Übrigens, wir machen auch Firmengeschenke: von personalisierten Wünschen bis zu Eigenentwicklungen. Oder überraschen Sie Ihre lieben Mitmenschen - mit süßen Grüßen schweizweit verschickt!
mundart.shop



Frucht-Spiessli

Fruchtiges aus der Gastromanufaktur

Pro Stück / Person

CHF 2.00



Mini Brownie

Gnüss aus unserer Konditorei

Pro Stück / Person

CHF 1.50



Mini Linzer-schnitte

Gnüss aus unserer Konditorei

Pro Stück / Person

CHF 1.50



Mini Nuss-rolle

Gnüss aus unserer Konditorei

Pro Stück / Person

CHF 1.50

Mit einer feinen Glace fängt vieles an. Irgendwie cool, oder?



Rahm-Klassiker

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella

Pro Becher / Person

CHF 4.40



Früchte-Sorbets

Aprikose, Mango, Waldbereen

Pro Becher / Person

CHF 4.40



Doppel-aromen

Vanille-Waldbeeren, Schokolade-Bananane

Pro Becher / Person

CHF 4.40



Mit einem Schuss Alkohol*

Irish Coffee*, Schwarzwälder*

Pro Becher / Person

CHF 4.40

Je nach Saison: Pistache, Caramel, Baumnuss, Himbeeren, Apfel, Limetten, Birne, Zwetschgen, Apérol Spritz*, Hugo*, Marroni Tiramisu*, Erdbeere Rhabarber, Schokolade Pistache, Apfel Caramel, Mango Maracuja, Birnen Baumnuss, Zwetschgen Zimt

*Alkoholhaltig: Nicht geeignet für Kinder und Jugendliche





Das gewisse Äxtra macht alles noch irgendwie ein Stück besser, oder?



Rahm-Klassiker

Truffes Torte
Zitronen Quarktorte

Pro Glas / Person
CHF 6.00



Mit einem Schuss Alkohol*

Schwarzwälder Torte
Rahmkirsch Torte

Pro Glas / Person
CHF 6.00



Cakes

Rüebli Cake
Lavaschoggi Cake

Pro Glas / Person
CHF 6.00

Je nach Saison: Erdbeere Rhabarber Torte, Blueberry Cheesecake, Zwetschgen Rahmtorte, Royal Ananas Torte*, Pina Colada Torte*, Vermicelles Torte*, Bananen Macadamia Cake, Kirschen Quark Cake, Öpfelstreusel Cake

*Alkoholhaltig: Nicht geeignet für Kinder und Jugendliche

Etwas Inspiration für Ihre Planung erwünscht?

Apéro entrée für rund CHF 21 pro Person

- Müheler Rohschinken und Extrahartkäse
- Hiesige Gemüestängeli mit hausgemachten Dips
- Mini-Gemüsewähre mit regionalen Zutaten

- Ebly-Salat mit Shiitake-Pilzen
- Mini Apéro-Sandwiches
- Äxtrastück Torte im Glas aus der Konditorei

Apéro riche für rund CHF 48 pro Person

- Müheler Rohschinken und Extrahartkäse
- Hiesige Gemüestängeli mit hausgemachten Dips
- Mini Apéro-Sandwiches, Variation zur Wahl
- Mini Laugengipfeli mit hausgemachtem Aargauer Rüebliachs
- Polarbrotrollen in Lachs- oder Vegi-Variante
- Bunter Rüeblisalat mit Yuzu und Ingwer im Glas
- Orientalischer Couscous-Salat mit Minze und Datteln

- Ebly-Salat mit Shiitake-Pilzen
- Mini-Gemüsewähre mit regionalen Zutaten
- Saisonale Suppe hausgemacht mit regionalen Zutaten
- Pulled Beef mit saisonalem Früchte-Chutney
- Früchtespiessli
- Äxtrastück Torte im Glas aus der Konditorei
- 3er Variation von Mini Nussrollen, Linzerschnitten und Brownies
- iisbrächer Glace aus der Konditorei





Bankettverpflegung für genussvolle Momente

Lassen Sie uns Ihre Wünsche zur Zusammenstellung des Menüs wissen.

Vorspeise	Pro Teller / Person
Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen	CHF 8.50
Gemischter Salatteller aus drei Sorten Gemüsesalat und Blattsalat	CHF 9.50
Saisonale Suppe mit Einlage	CHF 9.50
Hauptgang	
Schonend gegarter Schweinscarrébraten an Aargauer Rotweinsauce	CHF 24.50
Müheler Schweins-Cordonbleu	CHF 27.50
Schweins-Nierstücksteak mit Müheler Whisky-Sauce	CHF 29.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Gazpacho-Salsa	CHF 31.50
Pouletbrüstli im Käsekräutermantel mit Tomatenjus	CHF 21.50
Rotes Thaicurry mit Gemüse und Pouletragout	CHF 21.50
Kalbsschulterbraten mit Aargauer Pinot Noir und Thymian	CHF 35.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus	CHF 37.00
Schweizer Lammnierstück im Kräutermantel mit leichtem Jus	CHF 45.00
Saisonale Gemüsepiccata mit Piri-Piri Mayonnaise	CHF 25.50
Gelbes Thaicurry mit Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Gemüse	CHF 27.50
Beilage	

Wählen Sie Ihre bevorzugte Beilage: Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Schupfnudeln, Nudeln, Spaghetti, bunter Gemüsereis, Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi und vieles mehr.

In der Regel servieren wir ein buntes Marktgemüse dazu. Möglich sind aber auch Spinat, Broccoli mit Mandeln, Karottengemüse.

Dessert**Pro Teller / Person**

Müheler Dreiklang aus Rüebli, Schoggi und Aprikosen Aprikosen Glace, Rüebli Cakes, weisses Schoggi-Mousse und Schoggimandeln	CHF 15.00
Vanille-Träumli mit Aargauer Apfelkick Vanille Glace, Mini Brownie, Apfelkompott, Rahm und saisonale Früchte	CHF 15.00
Schoggi-Nuss-Sinfonie mit saisonalen Früchtchen Schoggi Glace, Mini Nussrolle, Apfelkompott, Zitronenquark und saisonale Früchte	CHF 15.00
Schwarzwald trifft Rahm und Früchte Schwarzwalder Torte im Glas, Rahm und saisonale Früchte	CHF 11.00
Zitronen-Brownie-Gnüss Zitronenquark Torte im Glas, Mini Brownie und saisonales Praline	CHF 11.00
Nussige Cheesecake-Freude Blueberry Cheesecake im Glas, Mini Grüezli und Schoggimandeln	CHF 11.00
Begleitetes Erdbeer-Rhabarber-Duett Erdbeer Glace, Rhabarber Kompott, Mini Grüezli und Rahm	CHF 11.00





Wärmendes, um viel Energie zu tanken

Espresso, Kaffee Crème, Milchkaffee
Latte Macchiato, Cappuccino

Tasse CHF 3.80
Tasse CHF 4.00

Heisse Ovomaltine, Schokolade

Tasse CHF 4.00

Feine Tee-Auswahl: Schwarztee, Pfefferminze, Früchtetee Sorten

Tasse CHF 3.80

NEU



iisbombe
Heiss trifft auf kalt ...
Kugel aus Vanille Glace und feiner
Couverture umhüllt; schmilzt im Kaffee
zu einem erfrischenden iiskaffee
Pro Kugel / Person
CHF 4.00

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.,
gelten pro Tasse und in Selbstbedienung, unter Vorbehalt Buchung von
Zusatzleistungen. Änderungen vorbehalten.

Seminar- und Eventangebot | wende-genuss.ch

Erfrischendes, um den Durst zu stillen

Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Glasflasche	75cl	CHF 3.50
Süssgetränke Cola, Cola Zero, Rivella, Sinalco, Ice Tea, Apfelschorle	PET 50 cl	CHF 3.50
	PET 1.5 l	CHF 4.50
Quid Erfrischungsgetränk aus der Riesling-Sylvaner-Traube oder Pinot Noir Traube (alkoholfrei) Wehrli Weinbau AG, Küttigen Aargau	50 cl	CHF 4.00
Frische Fruchtsäfte Orangensaft, Multivitaminsaft, diverse Smoothies	100 cl	CHF 9.50
Bier Alkoholfreies Bier	33 cl	CHF 4.50
	33 cl	CHF 4.00
Ramseier Suure Moscht	50 cl	CHF 5.50



Unsere Aargauer Wahl und Wein Empfehlung

Weisswein

Riesling-Sylvaner, Küttigen, AOC 75 cl CHF 24.00
Wehrli Weinbau AG, Küttigen Aargau

Intensive Muskataromen, reife Ananas und Banane. Weicher Auftakt, geprägt von dezenten CO2-Bläschen. Durch die kräftige Mineralität, welche den Boden widerspiegelt, wirkt der Riesling-Sylvaner vielschichtig und präsent bis zum langanhaltenden Abgang.

Bödeler Solaris, AOC 50 cl CHF 21.00
Weinbau auf dem Zelglihof, Rüfenach Aargau

Intensive Düfte von exotischen Früchten, Zitrusnoten und etwas Honig. Der Auftakt im Gaumen ist süß und lange. Dieser Eindruck wird abgelöst von einer erfrischenden Säure und perlicher Frische. Der hohe Alkoholgehalt und der Restzucker lassen den Wein in dichter Gaumenfülle erscheinen. Der Ausklang des Weines ist von aromatischer Nachhaltigkeit geprägt.

Roséwein

Bödeler Pinot Noir Rosé, AOC 50 cl CHF 19.00
Weinbau auf dem Zelglihof, Rüfenach Aargau

Helles Lachsrosa. Ansprechendes Bouquet mit roten Beeren (v.a. Himbeeren), Dörrobst und der floral würzigen Note des Burgunders. Ausgeprägter, weicher Auftakt, der in einen eleganten Körper übergeht, zeigt eine gute Gaumenfülle mit schönem Schmelz und bringt die Aromen des Bouquets nochmals schön zur Entfaltung. Eine gut eingebettete Säure und dezente Gerbstoffe verleihen dem Wein seine Frische.

Rotwein

Pinot Noir, AOC 75 cl CHF 26.00
Wehrli Weinbau AG, Küttigen

Rubinrote Farbe. Mineralische Noten lassen den Wein wuchtig und breit wirken. Jugendlich frisch im Auftakt und das Säure-Gerbstoff-Spiel lassen den Wein langlebig erscheinen. Der Gaumen ist breit und der Abgang sehr markant und nachhaltig.

Bödeler Pinot Noir Barrique, AOC 75 cl CHF 30.00
Weinbau auf dem Zelglihof, Rüfenach Aargau

Dichtes Burgunderrot. In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen (Himbeeren, Kirschen, Pflaumen), schön eingebettet die Aromen vom Barrique (Röstnoten, Nelken, Vanille, Kokos) umrahmt mit dem Duft von Veilchen und Pfeffer. Vom Antrunk bis zum Abgang samtig, elegant und doch kräftig. Gute Balance der Gerbstoffe und der Säure. Im Gaumen dichte und verspielte Aromatik. 2 Jahre in Eichenholzfässer ausgebaut.

Agape IGT, Cabernet Veneto 75 cl CHF 32.00
Parco del Venda, Italien

Amaranthrote Farbe. Noten von reifen, roten Früchten und leichte Ledernoten am Gaumen. Warm, intensiv mit ausgezeichneter Ausdauer, auch dank seines eher hohen Alkoholgehalts, gleichzeitig weich mit einhüllenden Noten von Tabak und roten Beerenfrüchten.



Wissenswertes und Weiteres

Herkunft

Wir verwenden Schweizer Fleisch.

Gerne beraten wir Sie zu unseren vegetarischen Gerichten. Lassen Sie uns Unverträglichkeiten oder Spezialwünsche im Vorfeld wissen.

Zusatzleistungen

Inklusive

- Saisonale hauseigene Tischdekoration
- Papierservietten

Auf Anfrage

- Service
- Lieferung
- Blumendekoration
- Papiertischtuch
- Papierläufer
- Weisse Hussen für Stehtische
- Weisse Stofftischwäsche



Raumnutzung

Gute Nachbarschaft ist uns wichtig. Da wir uns auch in einer Wohnzone befinden, bitten wir Sie mitzuhelpen, die Umgebung zu respektieren, - damit am Ende es alle geniessen können.

Übergabe des Raumes

Grundsätzlich sind während unseren Öffnungszeiten die Türen offen. Ausserhalb dieser Zeiten wird die Eingangstür für die Ankunft der Gäste geöffnet. Danach ist sie weitere 1.5 Stunden offen und schliesst dann automatisch. Das Verlassen des Gebäudes ist jederzeit möglich (grüner Knopf beim Eingang).

Die Gäste können am Screen im Eingangsbereich ablesen, in welchen Raum sie sich befinden. Dort werden sie bei einem erstmaligen Besuch von einem Mitarbeitenden der Stiftung Wendepunkt empfangen und eingeführt.

Die hauptverantwortliche Person des Events wird durch die Mitarbeitenden der Stiftung Wendepunkt instruiert und ist für die Einhaltungen der Bestimmungen während des ganzen Events mitverantwortlich.

Aufenthalt im Betriebsgebäude

Die Aufenthaltsdauer ist gemäss der gemeinsam definierten Vereinbarung einzuhalten.

Die WC's sind im 1. OG oder im EG zugänglich. Der Zutritt zu allen anderen Räumen, die nicht gebucht wurden, ist nicht erlaubt.

Rauchen ist nur im Freien gestattet, mit der Bitte den Lärmpegel tief zu halten.

Musik darf nur in geschlossenen Räumen gespielt werden, bitte alle Fenster zuvor schliessen.

Parkmöglichkeiten

Wichtig: Bitte parkieren Sie nur auf den Parkplätzen der Stiftung Wendepunkt, ersichtlich im Anfahrtsplan.

Sperrzone bitte auf keinen Fall nutzen. Auch bitten wir, die Gäste dementsprechend zu informieren. Vielen Dank.

Mitbenutzung von Mobiliar

Für die Nutzung der Technik sind in den Seminarräumen Benutzeranweisungen vorhanden.

Die Kaffeemaschine in der Kantine kann nach Absprache und zu vereinbarten Konditionen (gemäss Offerte) genutzt werden. Porzellangeschirr kann für einen Aufpreis benutzt werden. Die Industrieküche und die Abwaschküche werden nicht an externe Kunden vermietet.

Für allfällige von Gästen verursachte Schäden an Mobiliar, Einrichtungen, Textilien oder an Gebäuden haftet der Veranstalter. Die Kosten für die Instandstellung bzw. den Ersatz werden vollumfänglich in Rechnung gestellt.

Verpflegung

Auf Anfrage können Verpflegung oder Getränke im Raum oder in der Kantine bereitgestellt werden.

Notfall und Sicherheit

Im Notfall ist die Kontaktperson der Stiftung Wendepunkt unter der Nummer 076 204 84 52 erreichbar. Im Brandfall muss zwingend die 118 gerufen werden und die oben genannte Kontaktperson kontaktiert werden.

Verlassen des Gebäudes

Die hauptverantwortliche Person des Events ist verantwortlich, am Ende des Anlasses das Licht im Raum zu löschen und die Fenster zu schliessen. Die Eingangstüre schliesst automatisch.

Die Reinigung und Ordnung des Raumes werden durch das Genussmanufaktur Team der Stiftung Wendepunkt übernommen.

Muhen, 1. Januar 2025

Unsere Geschäftsbedingungen (AGBs)

Inspiration

Unsere Räumlichkeiten können auf Wunsch gerne besichtigt werden.
Für individuelle Wünsche beraten wir Sie gerne.

Reservation

Provisorische Reservationen sind möglich. Definitiv getätigte Reservationen sind verbindlich.
Der Auftraggeber hat die definitive Gästeanzahl für den Anlass zehn Tage im Voraus bekanntzugeben. Diese gilt als Verrechnungsbasis.

Annulation

Bei Annulation eines definitiv reservierten Events können Ihnen folgende Stornierungskosten in Rechnung gestellt werden:

- bis 90 Tage vor Anlass keine Kosten
- 89 bis 60 Tage vor Anlass 10 % der vereinbarten Leistung
- 59 bis 30 Tage vor Anlass 30 % der vereinbarten Leistung
- 29 bis 20 Tage vor Anlass 40 % der vereinbarten Leistung
- 19 bis 7 Tage vor Anlass 50 % der vereinbarten Leistung
- weniger als 7 Tage vor Anlass 90 % der vereinbarten Leistung

Rechnungsstellung und Bezahlung

Grundsätzlich gilt für die Verrechnung der vereinbarten Leistung die im Voraus gemeldete Gästeanzahl. Allfällige Nachmeldungen müssen der Gastronomie bis 24 Stunden vor dem Anlass bekannt sein. Zusätzliche Gäste werden zu den vereinbarten Konditionen verrechnet.

Ab 100 Personen muss die definitive Gästeanzahl 14 Tage vor dem Event bekannt gegeben werden. Bei einer späteren Abmeldung über 20 % der gemeldeten Gästeanzahl, kann diese bei der Verrechnung nicht berücksichtigt werden.

Ab 24.00 Uhr verlangen wir pro angefangene Stunde einen Nachzuschlag von CHF 250.
Ausserordentliche Aufwendungen werden pro Stunde/Person verrechnet (Abend- oder Wochenendeinsätze).
Externe Aufwendungen werden volumnfänglich weiterverrechnet.

Die Rechnungsstellung erfolgt nach der Durchführung des Events. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage.
Nach Absprache kann am Event auch bar bezahlt werden.

Aufenthalt

Rauchen ist nur im Freien gestattet.
Wir bitten Sie, die musikalische Unterhaltung spätestens um 0.30 Uhr zu beenden und Ihr Fest nicht länger als bis 1.00 Uhr morgens zu planen.

Für allfällige von Gästen verursachte Schäden an Mobiliar, Einrichtungen, Textilien oder an Gebäuden haftet der Veranstalter. Die Kosten für die Instandstellung bzw. den Ersatz werden volumnfänglich in Rechnung gestellt.

Muhen, 1. Januar 2025

Wir sagen Danke!

Partnerschaftliches Unterwegssein baut auf Vertrauen und Dialog auf. Wir sind dankbar für die langjährigen Beziehungen und Gäste, die wir immer wieder auf ein Neues verwöhnen dürfen.

«Die Stiftung Wendepunkt ist für uns der ideale Gastgeber für unseren SeniorInnenmittagstisch: Die Räumlichkeiten sind barrierefrei zugänglich und einladend gestaltet. Das Essen ist fein und abwechslungsreich. Und der Service ist freundlich und zuvorkommend. Besten Dank für eure Gastfreundschaft.»



Stephan Gassler
Pfarrer der ref. Kirche Muhen

«Der Verein MiA Mobil im Alter - Fahrdienst für Senioren und Personen mit Mobilitätseinschränkung in den Gemeinden Unter-Oberentfelden, Muhen-Hirschthal/Schöftland, Suhr, Buchs - führte bereits einige Male das Daukesessen für alle Freiwilligen Angestellten des Vereins in der Stiftung Wendepunkt Muhen durch. Sowohl die Vorbesprechungen für den Anlass als auch die Ausführungen des Menus, der freundlichen Bedienung und der Aufmerksamkeit des ganzen Ablaufs fielen immer zu unserer vollen Zufriedenheit aus. Der Vorstand des Vereins kann die Stiftung Wendepunkt für solche Anlässe bestens weiterempfehlen.»



Beatrix Donzé
Verein MiA Mobil im Alter

Punkten Sie mit uns

Unser Genussmanufaktur Team freut sich, dass unsere Räumlichkeiten mit 8 von 10 Punkten im Jahr 2024 ausgezeichnet wurden - und somit zu den schönsten Meetinglocations der Schweiz gehören. Mehr unter eventlokale.ch

«Die Auszeichnung zeigt uns, dass unsere Arbeit von den Gästen und Besuchern geschätzt wird und motiviert uns, auch weiter bei jedem Anlass unser Bestes für einen grossartigen Aufenthalt zu geben.»

Michael Rupp
Abteilungsleitung Gastronomie
Hauswirtschaft Konditorei





Heute der richtige Zeitpunkt, Ihren Event zu planen?

Wir lernen gerne Ihre Vorstellungen und Anliegen kennen und unterstützen Sie im Prozess von der Planung bis zur erfolgreichen Umsetzung Ihres Events. Seien Sie unser Guest.

Kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ganz unverbindlich eine Offerte. Sie sind jederzeit willkommen, auch unsere Räumlichkeiten vor Ort zu besichtigen.

Herzlichst, Ihr Gastgeber
Christian Baumgartner

062 737 80 30
genuss@wende.ch



«Ich habe Freude daran, den Gästen eine schöne Atmosphäre zu schaffen und mir ist wichtig, dass sie sich wohlfühlen. Für meine Hauswirtschaftsausbildung konnte ich im Service viel lernen.»

Valentina, Lernende



wendepunkt

arbeiten | bilden | wohnen | integrieren

Stiftung Wendepunkt | Genussmanufaktur
Nidermattstrasse 2 | 5037 Muhen
062 737 55 80 | genuss@wende.ch | wende-genuss.ch

Menschen erleben Wendepunkte
wende-blog.ch