



Z E N T R U M
DREILINDEN
STIFTUNG ALTERSZENTRUM · RISCH/MEIERSKAPPEL



Gastronomie- und Seminar- Angebote

Liebe Gäste

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.
Wir haben für Sie ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot für
Apéros, Geburtstagsfeiern, Familienfeiern, Leidmahle, Seminare und
Generalversammlungen.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Anlässe von bis zu 50 Personen.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Anlass-, Menü- oder Apéro-Wahl.

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt / Tischreservation unter:

Küche 041 790 34 78 Service 041 790 13 13
oder E-Mail an Leitung Hotellerie:
vreni.luternauer@zentrum-dreilinden.ch

Apero-Köstlichkeiten

Foccacia-Crostini mit

pro Stk. CHF 1.50

- Tomaten-Mozzarella
- Salami-Oliven
- Rauchlachs-Kapern
- Rohschinken-Melone
- Brie-Walnüsse

Auf Löffel

pro Stk. CHF 1.00

- Rindstatar mit Cognac
- Lachstatar mit Dill
- Gemüsetatar mit Oliven

Bunte Spiessli mit

pro Stk. CHF 1.50

- Chorizo-Oliven-Zucchetti
- Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Rohschinken-Melone
- Thunfisch-Gurke-Tomate

Zum Löffeln aus Schälchen

pro Stk. CHF 1.50

- Couscous-Salat mit Joghurt und Minze
- Pikanter Wurst-Käsesalat
- Avocado-Mangosalat mit Sesam
- Mediterraner Pasta-Salat

Kalte und warme Süppchen in der Espresso-Tasse oder im Glas

pro Stk. CHF 1.00

- Gazpacho Andaluz
 - Gurkenkaltschale mit Joghurt
 - Melonenkaltschale mit Prosecco
 - Tomatencremesuppe
 - Kürbiscrcemesuppe mit Kernöl (Saisonal)
 - Karottensuppe mit Ingwer
-

Warmes, hausgemachtes Gebäck

pro Stk. CHF 1.50

- Käsekuchen
- Schinkengipfeli
- Spinatkuchen
- Dörripflaumen mit Speck und Foccacia

Kleine Knabbereien

pro Person CHF 1.00

- Geröstete Mandeln
- Chips und Nüssli
- Sbrinzmöckli
- Mostbröckli
- Marinierte Oliven
- Gemüsesticks mit Dipsauce

Desserts im Glas

pro Stk. CHF 3.00

- Schokoladenmousse
- Panna cotta mit Kompott (Saisonal)
- Tiramisu
- Gebrannte Creme

Apéro klein

5 Komponenten pro Person CHF 9.00

Apéro gross

10 Komponenten pro Person CHF 17.00

Apéro Riche

15 Komponenten pro Person CHF 25.00

Cafeteria-Angebote

Kalte Getränke

Offen	2dl CHF	3dl CHF	5dl CHF	1l CHF
Mineral mit/ohne Kohlensäure	1.50	2.50	4.00	7.50
Hahnenwasser	0.50	1.00	1.50	2.50
Rivella rot/blau	2.00	3.00	4.50	8.50
Eistee	2.00	3.50	4.50	8.50
Orangensaft	3.00			10.00
Traubensaft				10.00
Sauser (Herbstmonate)	4.00	6.00	10.00	18.00
Sirup	1.50	2.00		

Flaschen 33cl

CHF

Coca Cola, Cola Zero, Apfelschorle, Fanta 5.00

Warme Getränke

Café creme, Hag, Espresso, Ristretto	4.50
Doppelter Espresso, Ristretto	5.00
Cappuccino, Milchkaffee	5.00
Milch warm / kalt 2dl	2.50
Ovomaltine/ Caotina 2dl	3.50
Diverse Tee	4.00
Diverse Punsch	5.00
Tee / Kafi Schnaps	6.50
Corretto Grappa	6.50
Lindenkaffee mit Eierlikör und Schlagrahm	8.00

Bier – Apéro – Wein

Bier	33cl CHF	5.8dl CHF		
Baarer Goldmandli alkoholfrei	4.00			
Baarer Goldmandli	5.00			
Baarer Hopfenmandli		7.00		
Apéro	1dl	3dl	7.5dl	
Prosecco Extra Dry	6.50		35.00	
Aperol Spritz		9.50		
gespritzter Weisswein		7.50		
Weisswein	1dl	2dl	5dl	7.5dl
Féchy	3.50	7.00	15.50	
Johannisberg	3.50	7.00	15.50	
Grüner Veltliner Wachau, Österreich 2020				36.00
Luzerner Seelagen Cuvée, Brunner 2022				44.00
Chardonnay, Alto Adige/ Südtirol (I), Kellerei Kurtatsch 2020				42.00
Rotwein	1dl	2dl	5dl	7.5dl
Dôle	3.50	7.00	15.50	
Merlot	4.00	8.00	18.00	
Zweigelt Reserve, Josef Dockner Österreich 2019				42.00
Pinot noir, Vin de Pays Suisse, Hitzkirch 2022				44.00
Rioja Bordon, Gran Reserva, Bodegas Espanolas 2012 (Spanien)				58.00

Spirituosen

	2cl CHF
Grappa	7.00
div. Schnäpse nach Grossvaters Art	7.00

Angebot Cafeteria

	CHF
Hausgemachte Dessert, Torten, Kuchen, Wähe	Tagespreise
Hausgemachte Mandelgipfeli oder Nussstengel	3.00
Sandwiches	6.50
Birchermüesli	5.50
Gipfeli	2.00

Glacé

Saison-Coupe klein oder gross	6.50 / 9.50
1 Kugel Glace	3.50
Rahm	0.50
Schokoladensauce	0.50

Glacé-Sorten:

Vanille, Schoggi, Erdbeere, Kaffee, Pistazie, Zitrone

Angebot Küche	CHF
Tagesmenu / Wochenhit / Vegihit mit Suppe und Salat	20.00
Tagesteller	15.00
Sonntags- und Feiertagsmenü	25.00
Tagesteller Sonn- und Feiertage	20.00
Salatteller	14.00
Menüsalat	4.00
Tagesdessert	4.00
Preise für Kinder bis und mit 14 Jahre pro Altersjahr	1.00
Kleinere Portionen CHF 2.00 weniger	

DEKLARATION

Wir verwenden, wenn immer möglich, regionale Produkte. Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Fachpersonen geben Ihnen sehr gerne Auskunft bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten von Zutaten in unseren Gerichten.

Reglement Raumvermietung

1. Die Räume des Zentrum Dreilinden stehen in erster Linie für den internen Gebrauch zur Verfügung, können jedoch auch von Externen gemietet werden.
 2. Die Mieterschaft ist bei ihren Anlässen für die Aufsicht in den gemieteten Räumen und den Zugangsräumen verantwortlich. Der Aufenthalt auf den Etagen ist untersagt.
 3. Bei der Benützung der Räume ist zum Mobiliar Sorge zu tragen. Ohne Zustimmung des Vermieters dürfen weder an den bestehenden Einrichtungen Veränderungen vorgenommen, noch Neuinstallationen geschaffen werden.
 4. Für Schäden haftet die Mieterschaft. Schäden sind sofort der verantwortlichen Person des Zentrums Dreilinden zu melden. Stellt der Benutzer bei Übernahme der Räume Mängel fest, hat er diese unverzüglich den Technischen Dienst oder der verantwortlichen Person zu melden. Erfolgt keine Meldung, wird einwandfreier Zustand angenommen.
 5. Für die Benützung der Räume sind Gebühren zu entrichten. Aufträge an den Technischen Dienst werden nach den geltenden Ansätzen verrechnet.
 6. Die Grundreinigung der gemieteten Räume ist Sache des Dreilinden und ist im Mietpreis inbegriffen. Die Räume sind jeweils in ordentlichem Zustand, wie sie angetreten wurden, zu verlassen.
 7. Die Eingangstüren schliessen automatisch. Die Mieterschaft ist selber dafür verantwortlich, dass nachfolgenden Personen die Türe geöffnet wird.
-

Raummieten

Die nachfolgenden Mieten in CHF gelten für den gewünschten Raum mit entsprechender Bestuhlung (U-Form, Konzertbestuhlung, Block, Gymnastikraum ohne Bestuhlung).

Technische Hilfsmittel sind nicht inbegriffen und können separat bestellt werden.

	Tag	½ Tag	Abend
Stube	200.00	120.00	100.00
Cafeteria / Wintergarten	Keine Vermietung	Keine Vermietung	100.00
Lindenstube	140.00	80.00	Auf Anfrage
Aktivierung	120.00	60.00	Auf Anfrage
Sitzungszimmer	70.00	40.00	40.00
Gymnastikraum **	160.00	90.00	90.00
** oder CHF 30.00/Std. generell für einzelne Lektionen			

Als halber Tag gilt: morgens von 08.00 Uhr bis 12.00 Uhr, nachmittags 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr oder abends ab 18.00 Uhr

Tagespauschalen für Seminare ab 5 Personen

Die Tagespauschale inkl. Raummiete, Begrüssungskaffee, Mineralwasser, zwei Kaffeepausen inkl. Getränke, Imbiss, Früchte und einem 3 Gang-Mittagessen beträgt CHF 75.00 pro Person.

Einrichten, Vorbereiten, Aufräumen

Wir stellen Ihnen die Räumlichkeiten während dem vereinbarten Zeitraum entsprechend zur Verfügung. Davor und danach müssen die Räume für andere Veranstaltungen frei zugänglich sein.

Zusätzliche Kosten / Mieten	Tag	½ Tag
Flip-Chart	18.00	10.00
Beamer	30.00	20.00
Fernseher (nur Stube)	30.00	20.00
Einrichten / Zusätzliches, gemäss spez. Wünschen durch Technischen Dienst	75.00 / Stunde	
Servicepersonal (bei speziellen Anlässen)	60.00 /Std./Person	
Zusätzliche Dekoration	Nach Aufwand	

Vergünstigungen / Spezielle Tarife

Die Geschäftsleitung entscheidet bei speziellen Anlässen oder Grossgruppen über die Konditionen. Bei Mehrfachbuchungen können spezielle Konditionen vereinbart werden. Die strategischen Gremien der Stiftergemeinden sowie die Abteilungen der Gemeindeverwaltungen Risch und Meierskappel und die Aktiven Senioren bezahlen keine Raummieten. Dieses Reglement wurde am 15. März 2023 vom Stiftungsrat verabschiedet und gilt ab dem 1. April 2023.

Wichtige Informationen für Ihren Anlass

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass in unserem Haus durchführen und heissen Sie herzlich Willkommen im Zentrum Dreilinden. Nachfolgend einige wichtige Informationen zu Ihrem Anlass. Zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Unklarheiten zu kontaktieren.

Menüwünsche, Allergene

Wir bieten vegetarische oder vegane Alternativen an. Auch können die Gerichte gluten- oder laktosefrei bestellt werden. Bitte teilen Sie uns Anpassungen mindestens 5 Tage vor dem Anlass mit. Für den zusätzlichen Aufwand ausserhalb der Offerte berechnen wir pro Person einen Aufpreis von CHF 5.50.

Anzahl Gäste

Bitte melden Sie uns die endgültige und verbindliche Teilnehmerzahl bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass. An- oder Abmeldungen von plus/minus 2 Personen können einen Tag vor dem Anlass ohne Kostenfolge gemeldet werden. Später mitgeteilte Änderungen oder Abweichungen können nicht berücksichtigt werden und gehen zu Lasten des Veranstalters.

Absage des Anlasses

Allfällige Absagen müssen uns frühzeitig in schriftlicher Form mitgeteilt werden. Für Absagen innerhalb von 5 Tagen vor der vereinbarten Durchführung stellen wir dem Veranstalter Stornierungskosten von 100% in Rechnung.

Mitgebrachte Desserts

Auf mitgebrachte Desserts erheben wir einen Gedeckpreis inkl. Service von CHF 2.00 pro Person. Wir übernehmen keine Haftung für Hygiene und Qualität der mitgebrachten Lebensmittel.

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein, den Sie bei uns konsumieren, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 3.00 pro Flasche.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. Allfällige Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Qualität

Die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit ist durch die Schweizer Lebensmittelgesetzgebung geregelt. Unser Betrieb wird in regelmässigen Abständen durch die zuständigen Behörden überprüft.

Kreditkarten

Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten.



ZENTRUM DREILINDEN

Postfach
Waldeggstrasse 15
6343 Rotkreuz

Küche: kueche@zentrum-dreilinden.ch Tel: 041 790 34 78

Service: 041 790 13 13

Leitung Hotellerie: vreni.luternauer@zentrum-dreilinden.ch
