

Menüvorschläge



Restaurant

OLDTIMER GALERIE TOFFEN

Gürbestrasse 1 • 3125 Toffen • Tel. 031 819 99 90
www.restaurant-event.ch • mail@restaurant-event.ch



Liebe Gäste

Herzlichen Dank für das Interesse und das Vertrauen, das Sie unserem Restaurant entgegenbringen.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und legen Wert darauf, Sie mit einer ehrlichen, markfrischen Küche und dem entsprechenden Service zu verwöhnen.

Das Restaurant Oldtimer Galerie ist die ideale Location für kleinere und grosse Anlässe bis 400 Personen unterschiedlichster Art, wie zum Beispiel Familienfeste, Firmenessen, Clubanlässe, Apéro, Jubiläen und Geburtstagsfeiern.

mit gastfreundlichen Grüßen

Brigitte Fahrni und Team

Allgemeine Bankett-Informationen

Menüvorschläge

Nachfolgend finden Sie Vorschläge von Gerichten, aus welchen Sie sich ein beliebiges Menü zusammenstellen können. Der Preis pro Menü entsteht je nach Anzahl und Art der gewünschten Gänge, die Sie wählen. Wir bitten Sie, ein Einheitsmenü (ausser Vegetarier) für alle Gäste zu wählen.

Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns Ihre Menüwahl bis 14 Tage vor dem Anlass mit.

Anzahl der Gäste

Gerne erwarten wir die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Andernfalls muss, aus verständlichen Gründen, die vereinbarte Personenzahl verrechnet werden.

Blumen- und Tischdekoration

Blumen verleihen einem festlich gedeckten Tisch den letzten Schliff. Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis.

Saisonale Tischgedecke mit farblich passender Tischdekoration
und weissem Papiertischtuch

Preis p. P.

CHF 4.50

Apéro / Essen in der Ausstellung

Gerne bereiten wir Ihren Apéro auf Wunsch im Barbereich unserer Ausstellung vor. Ab 100 Personen oder für spezielle Events kann Ihr Brunch/Mittag- oder Abendessen ebenfalls gerne in den Hallen der Oldtimer Galerie stattfinden.

Eintritt Ausstellung	pro Person	CHF 6.00
	ab 10 Personen	CHF 4.00
Servicepersonal	pro Stunde	CHF 42.00
Anlassleitung	pro Stunde	CHF 46.00
Festische und Bänke	Garnitur	CHF 7.00
Heizpilze im Barbereich (Apéro)	pro Stunde	CHF 50.00
Installation Ölheizung (nur Halle 1)	pauschal	CHF 100.00
Verbrauch Heizöl	zum aktuellen Tagespreis	

Parkplätze

Wir verfügen über 50 Parkplätze, bei Bedarf können wir für Sie weitere Parkmöglichkeiten organisieren.

Unsere Räumlichkeiten

Ganzes Restaurant	bis 70 Personen
Ausstellungshalle 1 (Bei unseren Young- und Oldtimern)	bis 400 Personen
Oldtimer Bar (Ausstellungshalle 1)	bis 100 Personen
Terrasse	bis 80 Personen
Fumoir	bis 10 Personen

Öffnungszeiten

Sonntag und Montag	Ruhetage
Dienstag	08.30 - 18.00 Uhr
Mittwoch	08.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag	08.30 - 22.00 Uhr
Freitag	08.30 - 22.00 Uhr
Samstag	10.00 – 22.00 Uhr

Für Anlässe ab 20 Personen, sind wir auch am Dienstag und Mittwoch bis 22.00 Uhr für Sie da.

Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch

Rindfleisch	Schweiz/Uruguay/Paraguay*
Kalbfleisch	Schweiz*
Schweinefleisch	Schweiz*
Pferdefleisch	Kanada
Lamm	Neuseeland * ²
Merlanfilet (Fischknusperli)	Wildfang Frankreich
Wurst und Fleischwaren	Schweiz*
Vorderschinken	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Chicken-Nuggets	Schweiz

* Ausnahmen werden deklariert

*¹ Unser Personal gibt gerne Auskunft

*² Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Apéro in der Oldtimer Galerie

Fingerfood

div. Canapés (Thon, Eier, Spargeln, Salami, Schinken)	pro Stk. Fr.	8.50
Canapés Tartar	pro Stk. Fr.	10.50
Gemüsesticks mit 3 verschiedenen Dips	pro Pers. Fr.	4.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Stk. Fr.	3.00

Gebäck

Frischer Käsekuchen à 12 Stk.	pro Stk. Fr.	3.25
Hausgemachte Blätterteig- resp. Pizzateigschnecken		
- mit Speck & Zwiebel	pro Stk. Fr.	3.50
- mit Kalbsbrät & Schinken	pro Stk. Fr.	3.80
- mit Ricotta & Gemüse (Pizzateig)	pro Stk. Fr.	3.20
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Stk. Fr.	4.00

Asiafood

Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce	pro Stk. Fr.	4.00
Pouletspiesschen mit Erdnuss – Sauce	pro Stk. Fr.	4.50
Tung Tong (frittierte Gemüsebeutelchen)	pro Stk. Fr.	2.00
Tung Tong mit Fleisch	pro Stk. Fr.	2.30
Crevetten im Teig frittiert	pro Stk. Fr.	2.50

Impressionen Anlässe in den Ausstellungshallen



Thai Buffet (ab 25 Personen)

mit 3 verschiedene Thai-Appetizers, Salatbuffet & Suppe
4-6 verschiedene Hauptgerichte, Dessertbuffet mit frischen Früchten

Fr. 58.00



Menüvorschläge ab 20 Personen

Menu 1

Bunter Blattsalat
an französischer Sauce

Schweinsrahmschnitzel
Butternudeln
Pfirsich mit Rahm

Frischer Fruchtsalat
mit Rahm

Fr. 46.50

Menu 2

Pho Pbia
Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sauce

Gäng Kiau Wan
Pouletfleisch an grünem Curry
Thaigemüse und Basmatireis

Hausgemachte
gebrannte Creme mit Rahm

Fr. 47.50

Menu 3

Bouillon mit
frischen Flädli

Schwedischer Bierbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Schokoladenkuchen
mit Rahm

Fr. 49.50

Menu 4

Tom Kha Pak
Kokosmilchsuppe mit Gemüse und Pilzen

Pad Bai Kaprau Nüa
Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum,
Thaigemüse und Chili
mit Basmatireis und Spiegelei

Sorbetteller „Tricolore“

Fr. 55.00

Menu 5

Bunter Blattsalat
an französischer Sauce

Kalbs- und Schweinsbraten
an Pilzrahmsauce
Kroketten
Gemüsebouquet

Dunkles Schoggi - Mousse
mit Rahm garniert

Fr. 55.50

Menu 6

Mixed – Salat mit Croûtons
an französischer Sauce

Gebratenes Roastbeef
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Hausgemachter Kuchen
mit Rahm

Fr. 67.00

Menu 7

Bouillion mit
Cherry

Gebratenes Kalbssteak
an Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Kleiner Hot Berry Coupe

Fr. 62.00

Menu 8

Mixed – Salat mit Croûtons
an französischer Sauce

Schweinsfilet
mit Morchelsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Bunter Fruchtsalat
mit Rahm

Fr. 52.50

Menu 9

Mixed – Salat mit Croûtons
an französischer Sauce

Oberländer Hackbraten

Bratenjus

Kartoffelstock

Gemüsegar nitur

Apfelkuchen

mit Rahm garniert

Fr. 44.50

Menu 10

Pho Pbia

Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sauce

Priiau Wan Gai

Pouletfleisch mit

Gemüse und Früchten

serviert mit Basmatireis

Bunter Fruchtsalat

mit Rahm

Fr. 47.50

Menu 11 (Vegetarisch)

„Yupi Suppe“

Vegetarische Gemüsesuppe

Kau Pat Kei

Gebratener Reis oder Eiernudeln

mit Eiern und Gemüse

Zitronenmousse

mit Rahm

Fr. 40.50

Menu 12

Tom Kha Pak

Kokosmilchsuppe mit Gemüse und Pilzen

Pad Thai Gung

Gebratene Reissnudeln

mit Riesencrevetten, Eiern, Gemüse

und Erdnüssen

Sorbetteller „Tricolore“

Fr. 56.00