



SSBL Stiftung für
selbstbestimmtes und
begleitetes Leben

Bankette & Seminare

Ihr Anlass in historischer Umgebung



Kontakt für Ihre Anlass-Organisation

Team Event-Koordination
veranstaltungen@ssbl.ch
Telefon 041 269 35 00

(Fast) Alles ist möglich!

Inhaltsverzeichnis

Menü-Ideen	3
Getränke.....	4
Verpflegung für Seminare & Sitzungen	5
Seminarräume	6
Banketträume	8

Sie möchten Ihre Freunde zu einer kleinen, feinen Kaffeepause einladen oder Ihre Arbeitskollegen zu einem kreativen Stehlunch bitten? Ein gediegener Apéro, ein Abendessen oder ein grosses Fest mit Ihrer Familie stehen bevor? Worum auch immer es geht: Überlassen Sie uns die Organisation und Durchführung!

Lassen Sie uns an Ihren Ideen und Vorstellungen teilhaben, damit wir Ihnen das passende Angebot zusammenstellen können. Und worauf Sie sich besonders freuen dürfen: Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen und ein herzlicher Service. Das ist unsere Visitenkarte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Team Eventkoordination

Menü-Ideen

Ob Sie ein Menü mit Ihren Gästen am festlich gedeckten Tisch, als Stehlunch oder als Flying Menü geniessen möchten, entscheiden Sie selber. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.

Apéropauschalen (exkl. Getränke)

«chli & guet»	18.50
Bruschetta mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum; Mini-Sandwich; Gemüsesticks mit Dipsaucen; Zucchetti-Feta-Muffin	
«gross & gluschtig»	25.00
Bruschetta mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum; Mini-Sandwich; Gemüsesticks mit Dipsaucen; Zucchetti-Feta-Muffin; Tomatenmousse mit Gurken-Olivensalat; Wrap mit Rauchlachs	
«chli vo Allem»	26.00
Saisonale Empanadas; Käseküchlein; Saisonale Suppe in der Espressotasse; Mini-Sandwich; Wrap mit Rauchlachs; Zucchetti-Feta-Muffin	

Suppen und Vorspeisen

Gazpacho mit hausgemachten Kräutercroûtons	12.00
Karotten-Currysuppe mit Quinoacrunch	8.00
Buntes, saisonales Salatbouquet mit gerösteten Kernen und Hausdressing	8.50
Gemischter Salat aus fünf verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten mit Hausdressing	11.50
Wassermelonen-Carpaccio mit Fetakäse, Rucola und Pinienkernen	16.50

Hauptgänge

Pouletbrust gefüllt mit Dörrtomatenfrischkäse und Rohschinken umwickelt, dazu saisonales Gemüse	35.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit saisonalem Gemüse	46.00
Schweinskarreebraten mit Aprikosensauce, dazu saisonales Gemüse	39.50
Rindshohrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter und saisonalem Gemüse	48.50

Auswahl an Stärkebeilagen zu den Hauptgängen

Safranrisotto, Pilawreis, Kartoffelrösti, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Nudeln	inklusive
--	-----------

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Blattspinat, Cherrytomaten und Burrata	20.50
Soja-Bolognese serviert mit saisonalem Gemüse, dazu zur Wahl: Spaghetti, gefüllte Peperoni, gefüllte Aubergine oder gefüllte Zucchetti	27.50
Weitere, saisonale vegetarische Gerichte sind jederzeit verfügbar	

Dessert

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und saisonalen Früchten garniert	11.50
Tiramisù mit saisonaler Fruchtsauce im Glas	8.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse im Glas	7.00

Buffets

Für Ihren Anlass stellen wir gerne auch Angebote mit abwechslungsreichen Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffets zusammen.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Eistee	100 cl	15.00
Mineralwasser Knutwiler mit und ohne Kohlensäure	100 cl	9.50
Orangensaft Michel	100 cl	12.50
Diverse Süssgetränke (Ramseier, Sinalco Cola etc.) PET	50 cl	4.00
Kaffee, Espresso, Tee Eilles (Kaffee geröstet von Hochstrasser)	Tasse	4.00
Cappuccino, Latte Macchiato	Tasse	4.50

Bier

Bier Eichhof Lager	33 cl	4.50
Bier alkoholfrei Eichhof Lager	33 cl	4.50

Wein

Gerne unterbreiten wir Ihnen bei der Menüabsprache eine passende Weinempfehlung oder Sie finden auf unserer Wein- & Getränkekarte Ihren Lieblingswein.

Verpflegung für Seminare & Sitzungen

Zur Begrüssung

Kaffee, Espresso, Tee Eilles (verschiedene Aromen) und Mini-Gipfeli	pro Person	5.50
---	------------	------

Vormittagspause

Kaffee, Espresso, Tee Eilles (verschiedene Aromen), diverse Brötli und Schale mit Saisonfrüchten	pro Person	6.50
---	------------	------

Nachmittagspause

Kaffee, Espresso, Tee Eilles (verschiedene Aromen), hausgemachtes Mini-Süssgebäck und Schale mit Saisonfrüchten	pro Person	6.50
--	------------	------

Optional

Hausgemachtes Birchermüesli oder Fruchtsalat im Gläsli	120 g	2.50
Hausgemachtes Mini-Süssgebäck	Stück	2.50
Saisonaler Frucht-Smoothie im Shotglas	10 cl	2.00
Aufpreis für eigene Kaffeemaschine im Raum (inkl. Kaffee/Tee à discrétion)	pro Person	10.00

Lunch

Pausen sind meist kurz bemessen. In unserem Restaurant pro nobis stehen Ihnen von reichhaltigen Salat- und Beilagen-Büffets bis hin zum Tagesmenü viele Gerichte in Selbstbedienung zur Auswahl. Selbstverständlich reservieren wir einen Tisch für Sie und Ihre Gäste.

2-Gang Lunch mit Tagessuppe oder Tagessalat, Hauptgang in Selbstbedienung, inkl. 30 cl Mineralwasser und 1 Heissgetränk	pro Person	22.00
3-Gang Lunch mit Tagessuppe oder Tagessalat, Hauptgang in Selbstbedienung, Tagesdessert serviert, inkl. 100 cl Mineralwasser und 1 Heissgetränk	pro Person	26.50

Tagespauschale

- Miete und Bereitstellen des Raumes inkl. der Grundausstattung an technischen Hilfsmitteln		
- Begrüssungskaffee mit Mini-Gipfeli und Heissgetränken		
- Vormittags- und Nachmittagspausen		
- 2-Gang Lunch mit Tagessuppe oder Tagessalat, Hauptgang in Selbstbedienung, inkl. 30 cl Mineralwasser (Offenausschank) und 1 Heissgetränk		
- Mineralwasser 50cl PET ganztags im Seminarraum		
- Bereitstellen sowie Auffrischen des Seminarraumes (ganze Dauer)	pro Person	82.00

Für Ihren Apéro zum gemütlichen Ausklingen und Reflektieren des Tages, beraten wir Sie gerne persönlich.

Seminarräume

Saal «Franz Dula»

Kloster Dachgeschoss
120 m²

Miete

½ Tag	CHF 380
1 Tag	CHF 500

Bei Buchung einer Tagespauschale entfällt die Raummiete.

Basiseinrichtung

- U-Form
- 10 Tische, 20 Stühle
- 2 Ablagetische
- Beamer & Leinwand
- inkl. Beschallung
- 1 Moderatorentisch mit Laptop
- 2 Flipcharts, 2 Pinnwände
- Moderationsmaterial
- Präsenter
- Verlängerungskabel sowie Steckerleisten
- Schreibblöcke, Stifte für Teilnehmer
- Kostenloses W-LAN

Max. Kapazität /

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form: 20 Personen
- Block: 20 Personen
- Seminar: 30 Personen
- Carré: 24 Personen
- Konzert: 50 Personen

Saal «Nonnenchor»

Kloster Erdgeschoss
110 m²

Miete

½ Tag	CHF 350
1 Tag	CHF 450

Bei Buchung einer Tagespauschale entfällt die Raummiete.

Basiseinrichtung

- U-Form
- 10 Tische, 20 Stühle
- Beamer & Leinwand
- inkl. Beschallung
- 1 Moderatorentisch mit Laptop
- 2 Flipcharts, 2 Pinnwände
- Moderationsmaterial
- Präsenter
- Verlängerungskabel sowie Steckerleisten
- Schreibblöcke, Stifte für Teilnehmer
- Kostenloses W-LAN

Max. Kapazität /

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form: 20 Personen
- Block: 20 Personen
- Seminar: 36 Personen
- Carré: 24 Personen
- Konzert: 100 Personen

Saal «Benedikta Muff»

Kloster Dachgeschoss
61 m²

Miete

½ Tag	CHF 170
1 Tag	CHF 220

Bei Buchung einer Tagespauschale entfällt die Raummiete.

Basiseinrichtung

- U-Form
- 6 Tische, 12 Stühle
- 1 Ablagetisch
- Beamer & Leinwand
- inkl. Beschallung
- 1 Moderatorentisch mit Laptop
- 2 Flipcharts, 2 Pinnwände
- Moderationsmaterial
- Präsenter
- Verlängerungskabel sowie Steckerleisten
- Schreibblöcke, Stifte für Teilnehmer
- Kostenloses W-LAN

Max. Kapazität /

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form: 12 Personen
- Block: 12 Personen
- Seminar: 16 Personen
- Carré: -
- Konzert: 36 Personen

Seminarräume

Saal «Julius Schnyder»

Kloster Dachgeschoss
54 m²

Miete

½ Tag	CHF 170
1 Tag	CHF 220

Bei Buchung einer Tagespauschale entfällt die Raummiete.

Basiseinrichtung

- U-Form
- 6 Tische, 12 Stühle
- 1 Ablagetisch
- Beamer & Leinwand
- inkl. Beschallung
- 1 Moderatorentisch mit Laptop
- 2 Flipcharts, 2 Pinnwände
- Moderationsmaterial
- Präsenter
- Verlängerungskabel sowie Steckerleisten
- Schreibblöcke, Stifte für Teilnehmer
- Kostenloses W-LAN

Max. Kapazität /

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form: 12 Personen
- Block: 12 Personen
- Seminar: 16 Personen
- Carré: -
- Konzert: 36 Personen

Kleine Gruppenräume

Auf Anfrage

Technische Geräte und Mobiliar

Gerne können wir Ihnen auf Wunsch eine Reihe technischer Geräte und weiteres Mobiliar reservieren. Dazu gehören: Pinnwände, Moderatorenkoffer, Rednerpult, Verstärkeranlage, Multimediawagen sowie Flip-Charts. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Banketträume

Restaurant pro nobis

130 m² | Kloster Erdgeschoss
Öffentliches Restaurant, mittags geöffnet/
Saal für Anlässe

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Bankett: 80 Personen
- Apéro: 100 Personen
- Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

pro nobis Säli

80 m² | Kloster Erdgeschoss
Saal für Anlässe

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Bankett: 50 Personen
- Apéro: 50 Personen
- Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Innenhof

295 m² | Kloster Erdgeschoss
Für Anlässe

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Bankett: 70 Personen
- Apéro: 80 Personen
- Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Klostergarten

1750 m² | neben dem Kloster
Gartenanlage

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Apéro: 100 Personen
- Weitere Möglichkeiten auf Anfrage

Kreuzgang

195 m² | Kloster Erdgeschoss
Räumlichkeit für Apéros

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Möglichkeiten auf Anfrage
- Kann als Ergänzung gebucht werden

Café Rathausen

160 m²
Öffentliches Café, tagsüber geöffnet

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Möglichkeiten auf Anfrage
- Lounge: 20 Personen
- Apéro: 50 Personen
- Terrasse: auf Anfrage



Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste –
bis bald in Rathausen!