



Bankett- und Menü- vorschläge

Für Ihren besonderen Anlass

ristoro
erfrischen stärken erholen

ristoro
begegnen & geniessen

Ein Betrieb der Stiftung zeka



grüezi

Liebe ristoro Gäste

Mitten im Dorfkern von Dättwil im zeka Wohnhaus Aargau liegt das Restaurant ristoro. Hier heissen wir Sie willkommen für Ihren Anlass von 30 bis 130 Personen. Ob für eine Geburtstagsparty, eine Weihnachtsfeier mit dem Geschäft, ein Grillfest mit der Familie oder einen Vereinsanlass – das ristoro mit den grosszügigen Räumlichkeiten und der gemütlichen Terrasse ist der ideale Ort für Ihren Anlass. Getreu unserem Motto: begegnen & geniessen. Wir beraten Sie, organisieren, kochen, servieren und dekorieren, damit Ihre Gäste und Sie sich bequem zurücklehnen und geniessen können. Nachfolgend finden Sie einige kulinarische Vorschläge. Fehlt Ihr Wunschmenü in den Unterlagen? Dann zögern Sie nicht, ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenzustellen. Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch und erstellen Ihnen eine unverbindliche Offerte.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Auswählen und würden uns freuen, Sie bald im ristoro zu begrüessen.

Herzliche Grüsse im Namen des ristoro Teams

Marianne Peter
Teamleiterin Gastronomie

Apéro / Canapés	4 - 5
Schnausi - Teller	6 - 7
Wähen & Vorspeisen	8 - 9
Hauptgang	10 - 11
Kaffee & Desserts	12 - 13
Getränke	16 - 17
Perlwein & Wein	14 - 15
AGB	18 - 19
Infrastruktur	20 - 21
Kontakt	22 - 23

canapés & apéro



Canapés	Pro Stück	Kalte Speisen	Pro Stück	Warme Speisen	Pro Stück
		Vegetarisch		Vegetarisch	
Bündnerfleisch	Fr. 3.90	Gemüsesticks mit Quarkdip	Fr. 2.80	Frühlingsrollen mit Sweetchili Sauce	Fr. 3.30
Schinken	Fr. 3.90	Mozzarella-Tomaten-Spiesschen mit Basilikum	Fr. 3.30	Party Chüechli assortiert	Fr. 2.80
Salami	Fr. 3.30	Bruschetta mit Oliven und Tomaten-Tapenade	Fr. 3.30	Samosa (Gemüse) Currydip	Fr. 3.90
Lachs	Fr. 4.40	Randen-Feta Tartar mit Toast	Fr. 3.90	Karottencrèmesuppe mit Vanille	Fr. 4.40
Thon	Fr. 3.30	Mini Tartelettes mit Kräuter-Frischkäse	Fr. 3.90	Kokos-Zitronengras-Suppe	Fr. 4.40
Käse	Fr. 3.90	Fleisch und Fisch		Fleisch und Fisch	
Spargel	Fr. 3.30	Rindstartar mit Toast	Fr. 5.00	Schinkengipfel (Schwein)	Fr. 3.30
Ei	Fr. 3.30	Quinoasalat mit Rauchforelle	Fr. 4.50	Rindsmeatball mit Tomaten-Paprika-Dip	Fr. 3.30
		Curry Pannacotta mit Crevetten	Fr.5.00	Chickenball mit Currydip	Fr. 3.30
		Geräucherte Lachs-roulade mit Frischkäse	Fr.5.00		

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück.
Weitere Angebote auf Anfrage.

schnau si - t e l l e r



gemischt

Rohschinken

Salami

Schinken

Speck

Hartkäse

Halbhartkäse

Garnitur

Brötli

Bestellbar ab 10 Personen,
pro Person

Fr. 24.00

mit Fleisch

Bündnerfleisch

Rohschinken

Salami

Schinken

Speck

Garnitur

Brötli

Bestellbar ab 10 Personen,
pro Person

Fr. 24.00

mit Käse

Hartkäse

Halbhartkäse

Weichkäse

Garnitur

Brötli

Bestellbar ab 10 Personen,
pro Person

Fr. 22.00

wähen & vorspeisen



Wähen Pro Stück

Lauch-Schinken

Zwiebel-Speck

Käse-Speck

Spinat

Käse

Käse-Zwiebel

Gemüse Saisonal

Frucht Saisonal

Fr. 7.20

Kalte Speisen Portion

Salate

Menüsalat im Weckglas Fr. 4.00

Blattsalat Fr. 10.00

Gemischter Salat Fr. 12.00

Thailändischer
Kichererbsen-Mango-Salat Fr. 20.00

Carpaccio

Rauchlachs Carpaccio
mit Meerrettich Schaum, Fr. 23.00

Rinds Carpaccio
mit Parmesan, Rucola Fr. 23.00

Warme Speisen Portion

Suppen

Gemüsecrème Suppe nach Wunsch:

Karotten

Erbsen

Lauch

etc.

Fr. 10.00

hauptgang



Fleischgerichte

Rind Braten, Steak oder Ragout

Kalb Braten, Steak oder Ragout

Schwein Braten, Steak oder Ragout

Poulet Pouletbrust oder Ragout

Fischgerichte

auf Anfrage

Bestellbar ab 30 Personen,

Preise auf Anfrage

Vegetarische Gerichte

Quorn geschnetzeltes
an roter Currysauce

Tofu geschnetzeltes
an Champignonsrahmsauce

Falafel an Zazikisauce

Bestellbar ab 30 Personen,

Beilagen

Teigwaren

Reis

Risotto

Kartoffelgratin

Kroketten

Kartoffelstock

Gemüsebeilage saisonal

Salat saisonal (Fitnesssteller)

Preise auf Anfrage



kaffee & dessert

Kaffee	Pro Stück	Desserts	Pro Stück	Mini-Desserts	Pro Stück
Kaffee/ Espresso	Fr. 4.60	Panna cotta auf Mango-sauce (hausgemacht)	Fr. 13.00	Minipatisserie assortiert	Fr. 3.80
Cappuccino/ Schale	Fr. 5.00	Tobleronemousse mit Rahm	Fr. 13.00	Hausgemachter Cake	Fr. 3.50
Latte Macchiato	Fr. 5.00	Frischer Fruchtsalat saisonal	Fr. 10.00		
		Frischer Fruchtsalat mit Glacé nach Wahl	Fr. 14.00		
Milchgetränke		Heisse Waldbeeren mit Vanilleglacé	Fr. 14.00		
Heisse Milch	Fr. 5.00	Himbeer Brownie mit Rahm	Fr. 6.60		
Ovomaltine/ Caotina					
		Bestellbar ab 30 Personen		Bestellbar ab 30 Personen	
Tee					
Tee	Fr. 4.60				

getränke



Glasflasche Pro 33 cl

Bier

Lägerebräu Fr. 5.80

Leermond (alkoholfrei) Fr. 5.50

Digestif

Bestellung gemäss Ihren Wünschen

PET- Flasche Pro 0.5 l

Mineralwasser

Valsler Classic Fr. 4.40

Valsler Silence Fr. 4.40

Süssgetränke

Coca-Cola Fr. 4.60

Coca-Cola zero Fr. 4.60

Eistee Fr. 4.60

Schorle Fr. 4.60

Rivella Fr. 4.60

Glaskaraffe Pro Liter

Mineralwasser/ Süssgetränke

Valsler Classic Fr. 8.00

Coca-Cola Fr. 9.20

Eistee Fr. 9.20

Fruchtsaft

Orangensaft Ramseier Fr. 10.30

Michel Bodyguard Fr. 10.30

Ananassaft Fr. 10.30

Birnensaft, Most (saisonal) Fr. 10.30

Traubensaft (saisonal) Fr. 10.30

schaumwein & wein



Schaumwein Pro 75 cl

Alkoholfrei:

Rimuss Bianco Sparkling Dry Fr. 31.00

Erfrischungsgetränk mit entalkoholisiertem Wein und Traubensaft, kohlen-säurehaltig, natürlich-fruchtig, jugend-lich. Trocken und frisch im Geschmack. Leicht herb und stilvoll.

Auf Bestellung besorgen wir Ihnen gerne einen Schaumwein.

Weiss Pro 75 cl

Unser Hauswein:

Château de Vufflens Blanc
Grand Cru La Côte AOC Fr. 46.00
Bolle & Cie

Hellgelbe Farbe. In der Nase intensiv, fein mit einem blumigen Aroma. Am Gaumen subtil, rassig und elegant. Das Weingut liegt ideal am Fusse der imposanten Festung des Château Vufflens.

Darf es etwas Spezielles sein
(ab 6 Flaschen bestellbar):

Sauvignon Blanc AOC Fr. 53.00
Weingut Goldwand

Frischer Weisswein mit intensivem Bouquet und wunderbarer Harmonie. Saftig grüne Aromen nach Stachel-beeren und Holunderblüten.

Auf Bestellung besorgen wir Ihnen gerne einen Weiss- oder Rotwein aus der Region.

Rot Pro 75 cl

Unser Hauswein:

Rit Juan Gil 12 month
Selección Especial Fr. 50.00
100% Monastrell Jumilla DO

Dichtes, jugendliches Rot. Bei Mona-strell handelt es sich um die mediter-rane Sorte Mourvèdre. Selten wird sie reinsortig vinifiziert, doch im südpani-schen Jumilla hat dies Tradition. Die-se alte Reben liefern die Grundlage für den intensiven, würzigen Wein mit verführerischem Charme.

Darf es etwas Spezielles sein
(ab 6 Flaschen bestellbar):

Optimus Garanoir Mal-
bec Aargau AOC Fr. 53.00
Weingut Goldwand

Der Optimus ist eine Assemblage aus Ga-ranoir und Malbec in gebrauchten Barri-ques ausgebaut. Die Traubensorten aus dem südlichen Gallien sowie der Name Optimus sind eine Homage an die römi-schen Weinpioniere der Goldwand. Kräftige Farbe, fruchtiger, kompakter Körper. Aro-men von Kirschen und Waldbeeren.

AGB ristoro

Leistung / Grundsätze

Das Restaurant ristoro verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen und den Anlass zeitgerecht und in tadellosem Zustand durchzuführen. Alle angegebenen Preise verstehen sich in CHF inklusive des gesetzlichen Mehrwertsteuersatzes.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wir berücksichtigen Lieferanten aus der näheren Region. Genaue Deklaration entnehmen Sie der Offerte.

Teilnehmerzahl / Änderungen

Ausserhalb der Öffnungszeiten beträgt die Mindestgästekzahl 30 Personen.

Kleinere Änderungen (+/- 10 %) der Gästeanzahl können bis 7 Tage vor dem Anlass vorgenommen werden.

Bei Verminderung der Gästeanzahl innerhalb von sieben Tagen vor dem Anlass wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Wird die Mindestgästekzahl von 30 Personen unterschritten, verrechnen wir 30 Personen.

Bei Erhöhung der Gästeanzahl erfolgt unter dem Vorbehalt der Durchführbarkeit die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl inkl. Kosten für Mehraufwand.

Geringfügige Änderungen

Das ristoro-Team behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Angebot – wie zum Beispiel fehlender Ware auf dem Markt – seine Leistungen in Bezug auf die Lieferung nach Absprache mit dem Kunden geringfügig zu ändern. Das ristoro-Team verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftragsabwicklung.

Annulationsgebühren

Bei Annulationen müssen wir folgenden Aufwand in Rechnung stellen:

Bis 14 Tage vor der Veranstaltung verrechnen wir pauschal CHF 150.00.

Bei einer Absage innerhalb von 14 Tagen verrechnen wir 90 % der pauschal erbrachten Leistungen.

Rücktritt durch das ristoro

Das ristoro ist berechtigt, wegen höherer Gewalt oder anderer vom Restaurant nicht zu vertretenden Umständen, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, ohne Kostenfolge vom Vertrag zurückzutreten.

Auftragsbestätigung

Die bei der Offerte angehängte Auftragsbestätigung muss unterzeichnet innerhalb von 10 Tagen nach der Zustellung per Post oder als eingescanntes Dokument an das ristoro, Hochstrasse 6, 5405 Baden-Dättwil oder an ristoro@stiftung-zeka.ch retourniert werden.

Fremdcatering / Zapfengeld

Fremdcatering ist nicht möglich. Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir CHF 3 pro Person. Wenn Sie eigene alkoholische Getränke zu Ihrem Anlass mitbringen, verrechnen wir Ihnen für Infrastruktur und Service CHF 25 pro Flasche.

Jugendschutz

An unter 16-Jährige verkaufen wir keine alkoholischen Getränke, an unter 18-Jährige nur Bier und Wein. Im Zweifelsfall verlangen wir einen Ausweis.

Anlassdauer / Nachtruhe

In Ihrer persönlichen Offerte legen wir die Anlassdauer fest. Ab 22.00h beziehen wir uns auf die gesetzliche Nacht- und Ruhezeit aus Rücksicht auf die Bewohnerinnen und Bewohner sowie die Nachbarschaft.

Zahlungen

Die vereinbarte Leistung und die konsumierten Getränke werden mit einem Zahlungsziel von 30 Tagen nach dem Anlass in Rechnung gestellt. Anzahlung ab Anlassvolumen CHF 2500.00 (40% vom ca. Betrag).

Menükarten / Dekoration

Einfache Menükarten sind im Menüpreis einberechnet. Spezialwünsche verrechnen wir nach Aufwand.

Die wechselnde Standarddekoration in den Räumlichkeiten des ristoro ist im Menüpreis inbegriffen.

Gerne organisieren wir Ihnen auch die passende Dekoration zu Ihrem Anlass und gemäss Ihren Wünschen. Diese verrechnen wir nach Aufwand. Bei einem Menüpreis unter CHF 50.00 verrechnen wir für Stofftischtücher pro Person CHF 3.00 und für Stoffservietten CHF 1.50

Infrastruktur / Haftung

Alle Räumlichkeiten im Wohnhaus Aargau und ristoro sind rauchfrei.

Der Auftraggeber achtet auf schonende und sorgfältige Benutzung der Räume und der Einrichtung. An den Wänden und Decken dürfen keine Dekorationen angebracht werden.

Für allfällige Schäden an den Räumlichkeiten, am Mobiliar oder an den Einrichtungen, die von einem Veranstaltungsteilnehmenden verursacht werden, haftet der Auftraggeber.

Velo / Auto

Velos sind auf die dafür eingerichteten Plätze zu stellen. Die Autos dürfen nur auf den gekennzeichneten Parkfeldern oder in der Tiefgarage abgestellt werden.

Schlussbestimmung / Gerichtsstand

Die vorliegenden Vertragsbedingungen wurden am 1.11.2024 durch die Geschäftsleitung der Stiftung zeka genehmigt. Gerichtsstand für die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Baden. Anwendbar ist Schweizer Recht.

infrastruktur

Raum	Fläche in m ²	Tischreihen	Block Anzahl Personen	Kino Anzahl Personen	U-Form Anzahl Personen	Ausstattung Extra Anzahl Personen	Mietpreise halber Tag 07:00-12:00 Uhr oder 12:30-17:00 Uhr (Preise inkl. MwSt.)	Mietpreise ganzer Tag 07:00 Uhr-17:00 Uhr (Preise inkl. MwSt.)	Mietpreise Abend 17:00 Uhr-00:00 Uhr (Preise inkl. MwSt.)
Mehrzweckraum 1	95 m ²	45		60	25	Stereoanlage mit Mikrofon : CHF 40.00			CHF 275
Mehrzweckraum 2	38 m ²	18	16		14				CHF 80.00
Sitzungszimmer Parterre	37 m ²	-	16	-	14		CHF 80.00	CHF 120.00	CHF 80.00
Schulungsraum	64 m ²				25		120.00 CHF	170.00 CHF	CHF 120.00
ristoro und Mehrzweckraum 1	228 m ²	80				Stereoanlage mit Mikrofon : CHF 40.00			CHF 415.00

Bei allen Räumen inklusiv:

Beamer, Moderationskoffer, Flipchart, Pinnwand

Gerne beraten wir Sie, damit Sie den idealen Raum und die passende Tischform finden.

Kontakt für Raumreservierungen:

Administration Wohnhaus Aargau, Hochstrasse 6, 5405 Baden-Dättwil,

Telefon während den Bürozeiten 056 484 86 86

E-Mail: wohnhaus.aargau@stiftung-zeka.ch

kontakt

Küchenchef ristoro

Benjamin Kerber

zeka Wohnhaus Aargau

Hochstrasse 6
5405 Baden-Dättwil

Tel. 056 484 86 86

Fax 056 484 86 87

ristoro@stiftung-zeka.ch

www.ristoro.ch

Teamleiterin Gastronomie

Marianne Peter

zeka Wohnhaus Aargau

Hochstrasse 6
5405 Baden-Dättwil

Tel. 056 484 86 86

Fax 056 484 86 87

ristoro@stiftung-zeka.ch

www.ristoro.ch





Unsere Bankett- und Menüvorschläge für Ihren besonderen Anlass finden Sie auch online:



Diese Broschüre wurde hergestellt von Teilnehmenden der Tagesstruktur des zeka Wohnhaus Aargau, ein Betrieb der Stiftung zeka.