



# BANKETT - KARTE

Stand 01.05.25

*Gastfreundschaft die man schmeckt*

Grundstrasse 2  
4600 Olten  
Tel: 062 205 52 03  
E-Mail: [verpflegung@st-martin-olten.ch](mailto:verpflegung@st-martin-olten.ch)



**ALTERS- UND  
DEMENZZENTRUM  
ST. MARTIN**

### **Kontakt**

Ihre Anfrage nehmen wir gerne unter 062 205 52 03 oder [verpflegung@st-martin-olten.ch](mailto:verpflegung@st-martin-olten.ch) entgegen.

### **Gut zu wissen**

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag 07.00 Uhr bis 00.30 Uhr (gilt für Bankettdienstleistungen)

Unsere Räumlichkeiten:

Sitzungszimmer für 20 bis 25 Personen

Cafeteria für 55 bis 60 Personen

Garten Terrasse für 80 Personen

Auf Anfrage können die Öffnungszeiten mittels Anlassbewilligung bei der Einwohnergemeinde Olten verlängert werden (mind. 3 Monate im Voraus). Die Kosten für die Bewilligung werden dem Kunden/der Kundin verrechnet.

### **Tischwäsche**

Wir decken mit Tischtuch und Papierservietten ein. Wünschen Sie für Ihren Anlass Stoffservietten aus würden wir dies wie folgt verrechnen:

Weisse Stoffserviette CHF 0.50

### **Preis für das Ausleihen von Tischwäsche**

Weisse Stoffserviette CHF 0.50

Tischtuch CHF 3.00

### **Dekoration**

Standarddekorationen sowie Menükarten (pro 4er-Tisch) sind im Menüpreis inbegriffen. Speziell gewünschte Dekoration sowie Blumen werden in Absprache nach Aufwand verrechnet.

### **Mitbringen von Speisen und Getränken**

Grundsätzlich müssen alle Speisen und Getränke über das Alters- und Demenzzentrum St. Martin bezogen werden.

Es gelten folgende Ausnahmen:

Für den Ausschank von selbstmitgebrachtem Wein (Schaum-, Weiss-, Rotwein) wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl Flasche verrechnet.

Das Mitbringen einer Torte oder eines Desserts ist ebenfalls möglich. Wir verrechnen dafür keine zusätzlichen Kosten für das Geschirr (kleine Teller, kleine Gabel, Schneidemesser), wenn eine Konsumation von Getränken erfolgt.

### **Raummieten**

Raummieten für Bankette/Apéros entfallen bei einer Mindestkonsumation von CHF 50.00.

Bei Seminaren ohne Konsumation wird eine Raummiete von 50 CHF verrechnet.

### **Preise**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF). Der MwSt-Zuschlag entfällt, da wir aktuell nicht MwSt-pflichtig sind.

## Apéro Vorschlag St. Martin

Pro Person CHF 12.00

### Unsere Favoriten

Hausgemachte Falafel mit Tzaziki  
 Bruschetta mit Avocado-Crevetten  
 Roastbeef-Löffel mit Tartar Sauce  
 Crêpes-Röllchen gefüllt mit Thonmousse und Ruccola (ca. 8 Portionen)  
 Crêpes-Röllchen gefüllt mit Eimousse und Ruccola (ca. 8 Portionen)  
 Crêpes-Röllchen gefüllt mit Lachsmousse und Ruccola

### Selbst zusammengestellt

Apero Schinkengipfeli	Stück CHF 0.80
Chäschüechli	Stück CHF 0.80
Mini Frühlingsrollen mit Sauce süss-sauer	Stück CHF 1.50
Panierte Crevetten mit Sauce süss-sauer	Stück CHF 1.50
Gebackene Champignons (Stück à 25 g)	Stück CHF 0.80
Gebackene Gemüse-Samosas mit Soja-Sauce	Stück CHF 1.80
Frische Datteln im Speckmantel	Stück CHF 2.10
Melone-Rohschinken Schiffchen	Stück CHF 2.10

### Belegte Brötli auf Toast 1/1 (werden halbiert serviert)

Curry Poulet, Ei, Salami, Schinken, Sellerie, Spargel, Thon, Käse	Stück CHF 3.50
Lachs	Stück CHF 4.00

### Knabbereien

Salznüssli	Pro Person CHF 1.50
Chips Nature/ Paprika	Pro Person CHF 1.50
Gemüse-Dip mit 3 verschiedenen Dip-Saucen (Currysauce, Tartar-Sauce, Cocktailsauce)	Pro Person CHF 3.50

### Sandwichtorte gefüllt (ca. für 6 Personen)

Wählen Sie die Füllungen selbst aus:	
Curry- Poulet, Ei, Salami, Schinken, Sellerie, Spargel, Thon, Käse	Pro Torte CHF 45.00
Lachs	Pro Torte CHF 50.00
Gemischt (ohne Lachs)	Pro Torte CHF 50.00
Gemischt (mit Lachs)	Pro Torte CHF 55.00

### Bruschettaplatte

Pro Person CHF 12.00

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum  
 Bruschetta mit Avocado-Crevetten  
 Bruschetta mit Brie-Trauben-Balsamico  
 Bruschetta mit Gorgonzola- Birnen und Baumnüssen

### **Fleischplatte**

Fleischkäse, Schinken, Rohessspeck, Salami und Tête de moine,  
garnierte Platte inkl. Ruchbrot und Butter

Pro Person CHF 12.00

### **Käseplatte**

Diverse Sorten Weichkäse und Hartkäse, garnierte Platte  
inkl. Ruchbrot und Butter

Pro Person CHF 12.00

### **Mittagsmenü**

In unseren Restaurants geniessen Sie täglich feine Mittagsmenüs. Sie haben die Wahl zwischen dem Tagesmenü und dem vegetarischen Menü. Beide Varianten beinhalten eine Tagessuppe, gemischter Salat, Hauptgang und ein Tagesdessert.

Menü CHF 21.00

Tagesteller CHF 16.00 (Tagessuppe oder gemischter Salat und Hauptgang, ohne Dessert)

## **St. Martin-Hit**

Pro Person CHF 38.00

### **Zur Vorspeise empfehlen wir Ihnen:**

Hausgemachte Tortelloni mit Spinat-Ricotta  
dazu glasierte Cherrytomaten und geröstete Baumnüsse  
\*\*\*

### **Als Hauptgang servieren wir:**

Kalbsschnitzel an Limonesauce mit Weissweinsrisotto  
dazu Gemüsebouquet  
**oder**

### **Als vegetarische Alternative empfehlen wir Ihnen:**

Beet-Wellington an Gemüsejus mit Weissweinsrisotto  
dazu Gemüsebouquet

**oder**

### **Als Fischalternative empfehlen wir Ihnen:**

Lachstranche an Limonesauce mit Weissweinsrisotto  
dazu Gemüsebouquet  
\*\*\*

### **Zum Dessert:**

Hausgemachte Crema Catalana mit exotischen Früchten



## Menüvorschläge

Gerne stellen wir Ihnen auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten einen Vorschlag zusammen.  
Als Leitfaden haben wir für Sie eine kleine Auswahl an Menüvorschlägen vorbereitet:

### Frühling

**Vorspeise:**

Gemischter Salat

Spinat-Bärlauchcremesuppe

**Hauptgang:**

Pouletsaltimbocca an Marsalajus

Spargelrisotto

Glasierte Rüebli

**Dessert:**

Hausgemacher Rhabarber-Streuselkuchen

### Sommer

**Vorspeise:**

Gemischter Salat

Melonekaltschale

**Hauptgang:**

Schweins Cordon Bleu

Pommes Frites

Tomate Provencale

**Dessert:**

Kleiner Coupe Romanoff

### Herbst

**Vorspeise:**

Gemischter Salat

Kürbis-Currycremesuppe

**Hauptgang:**

Rehschnitzel an Preiselbeersauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut und glasierte Marroni

**Dessert:**

Hausgemachte Vermicellesschnitte

### Winter

**Vorspeise:**

Gemischter Salat

Solothurner Weissweinsuppe

**Hauptgang:**

Rindsschmorbraten Burgunder Art

Kartoffelstock

Rosenkohl

**Dessert:**

Hausgemachte Apfelstrudel mit Vanillesauce

## Als vegetarische Komponenten empfehlen wir Ihnen

Selleriepiccata  
Auberginen Cordon bleu  
Beyond Burger  
Paniertes Quornschnitzel

Das Menü beinhaltet Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert zu folgenden Preisen:

4-Gang-Menü                    CHF 45.00

Das Menü beinhaltet Salat oder Suppe, Hauptgang und Dessert zu folgenden Preisen:

3-Gang-Menü                    CHF 40.00

## Kindermenü

Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 12.50
Kleine Kalbsbratwurst mit Kartoffelstock	CHF 12.50
Spaghetti mit Tomatensauce	CHF 12.50
Kleine Portion Pommes Frites	CHF 8.00

### **Deklaration:**

Wir verwenden ausschliesslich qualitativ hochstehendes Schweizer Fleisch sofern nicht anders deklariert ist.

Bei Fragen zu den verwendeten Produkten und möglichen Allergenen wenden Sie sich direkt an uns.

## Desserts

Wir sind sehr stolz, dass wir Sie und Ihre Gäste mit den hausgemachten Dessertkreationen von unseren Köchen/Köchinnen verwöhnen zu dürfen.

Karamelköppli mit Karamelsauce und Rahm	Pro Stück CHF 3.50
Schokoladenmousse mit Rahm	Pro Stück CHF 3.50
Panna Cotta mit Rahm	Pro Stück CHF 3.50
Meringues mit Rahm	Pro Stück CHF 3.50

Fruchtsalat	Pro Stück CHF 4.50
-------------	--------------------

Erdbeertörtchen mit Rahm (saisonal)	Pro Stück CHF 5.50
Vermicelles mit Rahm (saisonal)	Pro Stück CHF 5.50
Früchtetörtchen mit Rahm	Pro Stück CHF 5.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce (saisonal)	Pro Stück CHF 5.50

Cake (10 - 12 Personen)	
Schokolade, Marmor, Tiroler, Zitronen, Rüepli	CHF 25.00

Einzelne Tortenstücke hausgemacht	
Schwarzwälder, Früchte, Mango, Erdbeere (saisonal)	Pro Stück CHF 5.50

Hausgemachte Torte 24cm rund für ca. 10-12 Personen	
Schwarzwälder, Früchte, Mango, Erdbeere (saisonal)	Pro Torte CHF 45.00
Hausgemachte Rouladen (Himbeer oder Zitrone)	Pro Roulade CHF 30.00

Spezielle Wünsche betreffend Dekoration von Kuchen/Torten werden separat nach Aufwand verrechnet.