



Seewadel
Zentrum für Gesundheit und Alter



SEEWADEL - ZENTRUM FÜR GESUNDHEIT UND ALTER

Banquet, Seminare & Feiern





HERZLICH WILLKOMMEN IM SEEWADEL - ZENTRUM FÜR GESUNDHEIT UND ALTER

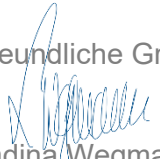
Wir freuen uns sehr, Sie in unseren Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen. Unser Ziel ist es, Ihnen eine inspirierende und produktive Atmosphäre zu bieten, die den perfekten Rahmen für Ihren Anlass schafft. In unseren modern ausgestatteten Räumen und der idyllischen Umgebung finden Sie die besten Voraussetzungen für konzentriertes Arbeiten und kreative Impulse. Nutzen Sie die Gelegenheit, in den Pausen unser kulinarisches Angebot zu geniessen und die entspannte Atmosphäre zu erleben.

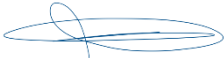
Oder planen Sie eine Familienfeier oder einen besonderen Geburtstag? Das Seewadel bietet Ihnen den idealen Ort und Rahmen, um Ihr privates Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. In einer einzigartigen Atmosphäre und mit flexiblen Gestaltungsmöglichkeiten können Sie bei uns Ihre Feier genau nach Ihren Vorstellungen umsetzen. Lassen Sie sich von unserem Team unterstützen und geniessen Sie einen rundum gelungenen Tag in unseren stilvollen Räumlichkeiten.

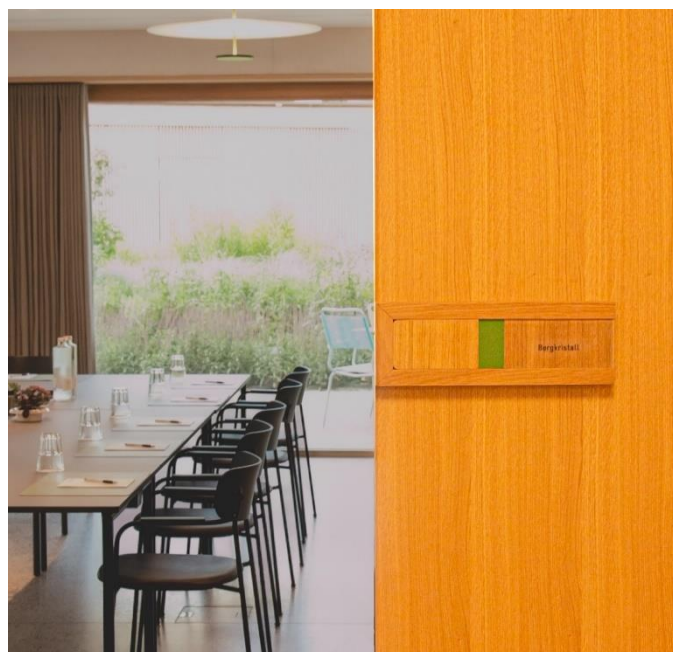
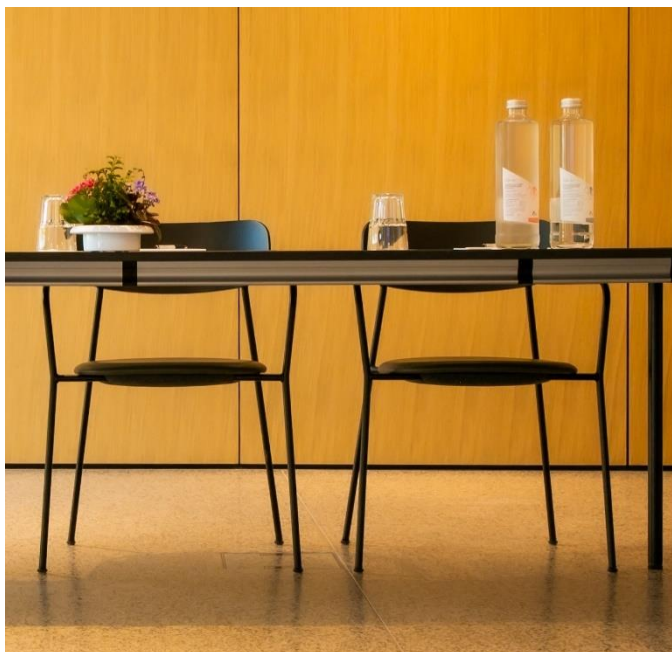
Unser Ziel ist es Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Unser engagiertes Team steht Ihnen während des gesamten Anlasses zur Seite und kümmert sich um jedes Detail, damit Sie und Ihre Gäste sich voll und ganz auf die Inhalte konzentrieren können.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches und inspirierendes Bankett!

Freundliche Grüsse


Ladina Wegmann
Teamleiterin Gastronomie


Marc Kühne
Teamleiter Restauration



BERGKRISTALL

Unser 70 m² Multifunktionsraum mit bodentiefen Fenstern sorgt für ein helle Raumatmosphäre und Blick in den Terrassengarten.

U Tafel	20 Personen
Block Tafel	24 Personen
Runde Tafel	24 Personen
Stuhlreihen	50 Personen

Der Raum «Bergkristall» lässt sich durch die mobilen Trennwände vollständig mit dem Restaurant Kristallgarten vereinen und bietet damit die maximale Kapazität für Vorlesungen und Empfänge.

AMETHYST

Unser 25 m² Seminarraum mit heller Fensterfront und ruhiger Lage zum Garten.

Block Tafel	10 Personen
-------------	-------------

RESTAURANT KRISTALLGARTEN

Unser öffentliches Restaurant Kristallgarten und seine ruhig gelegene Gartenterrasse bietet die kulinarische Pausenzeit, wenn Sie sich mit Ihren Gästen direkt an den täglich wechselnden Mittagsbuffets mit frischem Salatbuffet bedienen möchten.

Montag bis Freitag	8.30 bis 17.00 Uhr
Wochenende & Feiertage	9.00 bis 17.00 Uhr

Sitzplätze Innen	120 Personen
Sitzplätze Aussen	100 Personen

Seewadel • Zentrum für Gesundheit und Alter

Obere Seewadelstrasse 12 | 8910 Affoltern am Albis | ☎ 043 322 74 74 |
✉ kontakt@seewadel.info | www.seewadel.info

TECHNIK UND AUSSTATTUNG

All unsere Räume sind im Erdgeschoss technisch modern ausgestattet mit dimmbarem Licht und Sonnenstoren. Die Barrierefreiheit ist für alle Gäste garantiert.

Für professionelle Präsentationen und Webinare stehen Ihnen auf Anfrage Flipcharts mit Moderatorenkoffer oder ein mobiler Flachbildschirm mit Webcam und Dockingstation zur Verfügung.

Für die Akustik und die Ansprachen können Sie das Handmikrofon oder das Headset an die Audioanlage anschliessen.

CATERING

Unsere kulinarischen Angebote bieten wir für Sie auch als Catering an Ihrem gewünschten Ort oder Büro an.

Wir organisieren Apéros, Dinnerpartys oder Firmenevents ganz nach Ihren Vorstellungen.

KONTAKT

Für Ihre Anfrage und weitere Informationen oder Fragen sind wir persönlich für Sie erreichbar.

✉ kontakt@seewadel.info
☎ 043 322 74 74



MENÜ 1

Flädliisuppe

Rindshackbraten an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Gebrannte Creme mit Rahm

25.50

MENÜ 2

Blattsalat mit Französischer Sauce oder Italienischer Sauce

Schweinsschmorbraten an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Vanille-Erdbeerstange mit Fruchtcoulis und Rahm

29.50

MENÜ 3

Rüeblicremesuppe mit Vanillerahmhaube

Reis Casimir im Mandelreisring und Früchtespiess

Schokoladencreme mit Rahm

32.00



VORSPEISE

Buffelmozzarella auf grilliertem Gemüse 🌿	16.50
Pochiertes Ei auf Spargelsalat mit Kräuter-Blätterteigstange 🌿	13.50
Geräuchertes Forellenmousse auf Portulak-Frühlingssalat mit Toast	14.00
Spargelsuppe mit seiner Einlage und Rohschinkenblätterteigstange	12.50

HAUPTGANG

Pouletbrustsupreme an Morchelsauce und Rollerkartoffel	36.00
Gebratene Entenbrust an Honigmarinade mit Orangensauce, Gnocchi, Pak Choi	42.00
Rindshohrücken am Stück gebraten mit Bernaise-Sauce mit Rollerkartoffel, Spargel	46.00
Randenfalafel Sauerrahm, Basmatireis, grüne Spargel gebraten 🌿	26.00

DESSERT

Bayrische Creme mit Tonkabohnen auf Erdbeerensalat mit Erdbeersorbet	15.50
Limonenmousse im Tartlette Mandelglace und Sauerkirschenkompott	16.00
Sauerrahmglace mit Rhabarberkompott und Honig-Nussknusper	13.00



VORSPEISE

Duo von der Melone mit Rohschinken	13.50
Büffelmozzarella auf buntem Tomatensalat und Basilikum mit Knoblauchbaquettescheibe 	14.00
Ziegenkäse überbacken auf Peperoni Tartatin 	15.00
Gazpacho mit gebratener Crevette und seiner Garnitur	14.50

HAUPTGANG

Pouletbrustsupreme an Rosmarinjus mit Ratatouille und Rollerkartoffel	32.00
Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Kräuterjus, Nudel und zweifarbige Bohnen	33.00
Zanderfilet mit Kräuterkruste, Zugerrahmsauce, Salzkartoffeln und frischer sautierter Spinat	37.00
Gemüse-Kartoffeltortilla mit gebratene Cherrytomaten und Kräutervinaigrette	23.50

DESSERT

Aprikosen-Rosmarin-Tarte Tatin und Tonkabohnenglace	14.00
Pochierter Pfirsich, Himbeersorbet und Vanillesauce	15.50
Joghurtmousse mit Sauerkirschenkompott und Schokoladorsorbet	16.00



VORSPEISE

Nüsslisalat mit Croutons, Ei und Speck an Französischer Sauce	13.50
Herbstsalat mit gebratenen Kürbiswürfeln und Trauben an Granatapfeldressing 	11.50
Marronicremesuppe mit Vanille und knuspriger Speckscheibe	12.50
Aemtler Mostsuppe mit Mostbröcklspiess und Apfelwürfeli 	12.00

HAUPTGANG

Rindsschmorbraten mit Rotkraut und Kartoffelstock	35.00
Schweinsfilet an «Suure Most-sauce» mit Apfelwürfeli und Nudeln mit Herbstgemüse	42.00
Pouletbrust in Nusskruste gebraten, Portweinsauce, Tagliatelle und buntes Herbstgemüse	33.50
Marronibraten an Pilzrahmsauce, Schupfnudel und Rotkraut 	28.00

DESSERT

Süssmostcreme mit Caramelglace	9.50
Dreierlei vom Kürbis: Kuchen, Flan und Sorbet	16.50
Marronimousse mit Rotweibirnen	13.50



VORSPEISE

Brie im Filoteig gebacken auf farbigem Randencarpaccio an Zitronenvinaigrette 	17.00
Zwiebel-Tarte-Tatin mit Langpfeffer, Roquefort 	15.50
Wintersalat mit Sbrinz, Birnen und Gewürznüssen 	13.50
Kürbissuppe mit Vanille und geräucherter Entenbrust	12.50

HAUPTGANG

Lammhuft rosa gebraten an Kräuterjus, Kartoffelgratin und zweifarbigen Bohnen	48.00
Zweierlei vom Rind, Rinds-Filet und -Schmorbraten mit Kartoffelstock und Wintergemüse	52.00
Schweinsfilet am Stück gebraten, Porto-Jus, Nüdeli und Gemüsebouquet	42.00
Schwarzwurzel im Backteig an klassischer Vinaigrette, Salzkartoffeln 	26.00

DESSERT

Glühweinparfait auf mariniertem Orangensalat	12.50
Zartbitter Schokoladenmousse	13.50
Lauwarmes Schokoküchlein mit Sauerrahmglace	16.50



SOFTGETRÄNKE

Eptinger Mineral still I prickelnd	50 cl	4.00
Eptinger Mineral still I prickelnd	100 cl	6.50
Coca Cola	33 cl	4.00
Cola Zero	33 cl	4.00
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.00
Ramseier Hussetee	33 cl	4.00
Lipton Ice Tea	33 cl	4.00
Rivella rot I blau	33 cl	4.00
Pepita	33 cl	4.00
Redbull	12 cl	4.00

SÄFTE

Michel Orangensaft	20 cl	4.00
Michel Traubensaft	20 cl	4.00
Michel Tomatensaft	20 cl	4.00

HEISSGETRÄNKE

Espresso		3.50
Espresso Machiatto		3.50
Cafe Creme		3.50
Doppio Espresso		4.00
Cappuccino		4.00
Latte Machiatto		4.00
Cafe au Lait		4.00
Flat White		4.00
Ovomaltine		3.50
Heisse Schoggi		3.50
Diverse Tee		3.50

BIER & MOSCHT

Baarer Bier	33 cl	5.00
Baarer Bier alkoholfrei	33 cl	5.00
Suure Moscht	50 cl	6.00
Suure Moscht alkoholfrei	50 cl	6.00

SCHAUMWEINE

L'Anima Di Vergani Prosecco DOC extra dry	75 cl	23.00
--	-------	-------

WEISSWEINE

Zürbieter Sauvignon Blanc Schiterberg AOC Landolt Weine I Zürich	75 cl	54.00
--	-------	-------

Blanc de Noir AOC Tanner Weine Maienfeld	75 cl	56.00
---	-------	-------

Lugana Garda DOC Monte del Frà I Veneto	75 cl	49.00
--	-------	-------

Basa DO I Compañia de Vinos Telmo Rodriguez I Rueda	75 cl	46.00
--	-------	-------

ROSEWEINE

Oeil de Perdrix AOC I Château d'Auvernier Thierry Grosjean Neuenburg	75 cl	49.00
--	-------	-------

El Picoteo Rosado DO Bodegas Piqueras Almansa	75 cl	39.00
--	-------	-------

ROTWEINE

Malanser Blauburguner Weingut Boner & Rasi I Malans	75 cl	54.00
--	-------	-------

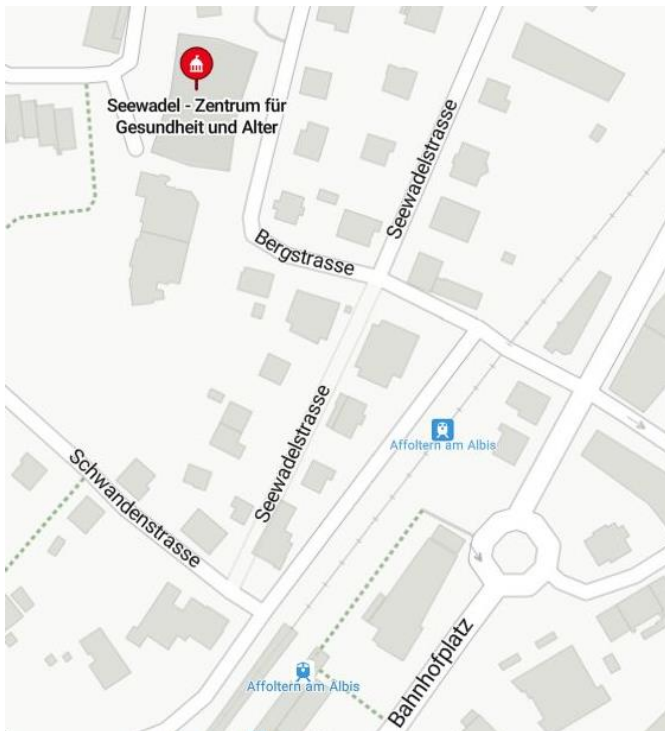
Selezione d'Ottobre Merlot Ticino DOC 2021 I Matasci Fratelli I Tessin	75 cl	49.00
--	-------	-------

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC I Monte del Frà Veneto	75 cl	51.00
--	-------	-------

Dehesa Gago DO I Compañia de Vinos Telmo Rodriguez Toro	75 cl	48.00
--	-------	-------

ANFAHRT & LAGE

-  Obere Seewadelstrasse 12 | 8910 Affoltern am Albis
-  Gebührenpflichtige Aussenparkplätze
-  Der Bahnhof Affoltern am Albis verfügt über regelmässige S-Bahn-Anschlüsse. Das Zentrum Seewadel liegt 2 Minuten Gehdistanz zum Bahnhof Affoltern am Albis.



BLUMEN

Gerne nennen wir Ihnen unsere verlässlichen Floristen aus der Region, die unser Haus bereits bestens kennen.

Um Ihrem Anlass floral zu verschönern, bitten wir Sie direkt mit den Blumengeschäften Ihre Wünsche zu besprechen. Die Floristen dekorieren unser Haus regelmässig und wir können Ihnen diese bestens empfehlen.

DEKORATION

Gerne können Sie nach Ihren Wünschen die Räumlichkeiten dekorieren, solange keine festen Montierungen dafür notwendig sind. Wir bitten Sie vorher die Dekoration mit uns abzustimmen, sodass wir die Möglichkeiten miteinander prüfen.

GEBURTSTAGS- UND HOCHZEITSTORTEN

Unser Haus arbeitet mit einem ausgezeichneten und regionalen Konditor zusammen. Gerne können wir Ihnen Vorschläge nach Ihren Wünschen unterbreiten.

KERZEN

Aufgrund des geltenden Brandschutzes für unsere Einrichtung ist jegliches offenes Feuer nicht gestattet. Daher empfehlen wir andernfalls künstliche Kerzenlichter.

Seewadel • Zentrum für Gesundheit und Alter

Obere Seewadelstrasse 12 | 8910 Affoltern am Albis | ☎ 043 322 74 74 |
✉ kontakt@seewadel.info | www.seewadel.info

MENÜKARTEN

Auf Wunsch kreieren wir Ihnen die passenden Menükarten zum Anlass.

MUSIK & UNTERHALTUNG

Wird Ihr Anlass mit Musik begleitet, ist zu beachten, dass Musik nur bis 22.00 Uhr gestattet ist. Unsere Bewohnenden und Nachbarn danken Ihnen für das Verständnis.

RAUCHEN

Unser Haus gilt als rauchfrei. Es besteht die Möglichkeit auf der Terrasse wie auch unter einem überdachten Pavillon zu rauchen.

VERANSTALTUNGSBEGINN & ENDE

Die Veranstaltungszeiten sind vertraglich vereinbart. Änderungen dieser Zeiten bedürfen eine schriftliche Zustimmung. Zeiten, die über die vereinbarte Zeit hinausgehen, werden mit 55 Sfr pro angebrochene Stunde für die zusätzlichen Mitarbeitenden berechnet

ZAPFENGELD

Sie möchten Ihren eigenen Wein für den Anlass mitbringen? Zapfengeld wird folgendermassen für 75cl-Flaschen abgerechnet:

• Wein	30.00
• Prosecco	25.00
• Champagner	45.00
• Spirituosen	65.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.



VORBEREITUNG DES ANLASSES

Damit Sie sich bestmöglich auf den Anlass vorbereiten können, gibt es eine Vielzahl an Fragen, die vorher beantwortet und geplant werden sollten, um auch wirklich an alles gedacht zu haben.

Um Ihnen dabei eine wichtige Unterstützung anzubieten, können Sie sich gerne anhand unserer Checkliste einen ersten Umriss über Ihre Veranstaltungsfrage fragen. So sind Sie bestens vorbereitet für die detaillierten Absprachen.

- Das konkrete Datum des Anlasses ist definitiv bestimmt?
- Ein alternatives Datum steht zur Auswahl?
- Wie viele Teilnehmer sind eingeladen?
- Werden auch Kinder an der Veranstaltung teilnehmen?
- Für den Anlass ist welches Budget festgelegt?
- Sind Veganer und Vegetarier unter den eingeladenen Gästen?
- Welche Tischordnung ist vorteilhaft zum Zweck der Veranstaltung?
- Sind Menükarten gewünscht mit einem individuellen Text?
- Technische Hilfsmittel sind benötigt?
- Der Raum darf besonders dekoriert sein?
- Wie viele Teilnehmer werden mit dem Auto anreisen?





Bleiben Sie informiert auf unseren Social-Media-Kanälen und besuchen Sie unsere Seewadel App.

