

Preise Essen und Trinken 2010





Buffets

Stand-up one

Mozzarellakugeln mit Sherrytomaten und Basilikumpesto	
Partybrötchen gefüllt	
Gemüse mit Dipsaucen im Glas	
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	
Rindfleischbällchen	
Pouletspiesse Yakitori	
Königscrevettenspiesse	
Champignons mit Dörripflaumen grilliert	
Chili Poppers	
Gemüsepaella	
Involtini von Tomaten und Mozzarella	
Mini-Chüechli	
Früchteplatten mit aufgeschnittenen Früchten	
Joghurtcrème	
Ab 20 Personen, pro Person	41.50

Stand-up two

Antipasti-Gemüse	
Gemüse mit Dipsaucen im Glas	
Partybrötchen gefüllt	
Lemonen Fisch Sticks	
Sushi-Variation mit grünem Meerrettich	
Pouletspiesse Yakitori	
Königscrevettenspiesse	
Rindfleischspiesse	
Arancini: Mit Hackfleisch gefüllte Reiskugeln	
Diverse Dim Sum	
Gemüsepaella	
Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs und Schnittlauch-Meerrettichsahne	
Roastbeefröllchen mit Frischkäse und Kresse	
Gemüse-Tempura	
Hausgemachte Ravioli mit dreierlei Saucen	
Involtini von Tomaten und Mozzarella	
Sbrinzröllchen mit Senfrahm	
Hausgemachte Früchtetörtchen	
Ab 20 Personen, pro Person	49.50

Stand-up light

Gemüse mit Dipsaucen im Glas	
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella, Spinat und Gorgonzola	
Pirouette Parisette Canapées mit Rauchlachs, Crevetten, Bündnerfleisch, Rohschinken, Gemüse-Joghurtcurry, Käse und Roastbeef	
Antipasti-Gemüse	
Feta mit Oliven	
Pflaumen im Speckmantel am Spieß	
Früchtespiesse mit Quark-Dip	
Joghurtcrème mit Früchten im Glas	
Waldbeerengrütze im Glas mit Vanillesauce	
Kleine Fruchthäppchen mit Vanillequark-Dip	
Ab 20 Personen, pro Person	41.50

Stand-up Business

Geniessen Sie den von unserem Küchenchef kreativ zusammen gestellten Business-Lunch in Form eines Stehlunchs	
Grosse Salatauswahl	
Warme Hauptgangauswahl, je nach Saison:	
- Fleisch	
- Vegetarisch	
- Beilagen und Gemüse	
Dessert	
Ab 20 Personen, pro Person	39.50

Themenbuffet (ab 30 Personen)

Verschiedene Themenbuffets möglich zum Beispiel:	
- Schweizer Buffet	
- Italienisches Buffet	
- Vietnamesisches Buffet	
- Griechisches Buffet	



Weine

Weissweine

Epesses AOC (CH)	5.0 dl	25.50
Grillo Sicilia IGT (I)	5.0 dl	29.00
Assemblage du Valais (CH)	5.0 dl	29.00
Maienfeld «Blancuvée» (CH)	7.5 dl	39.00
Merlot Bianco «Fior di Bacco» (CH)	7.5 dl	39.00
Maispracher «Riesling x Sylvaner» (CH)	7.5 dl	39.00
St. Saphorin «La Roche aux Vignes» (CH)	7.5 dl	49.00
Aigle les Murailles (CH)	7.5 dl	49.00
Roero Arnaïs (I)	7.5 dl	49.00

Roséweine

Merlot Rosato «Rosa di Bacco» (CH)	7.5 dl	39.00
------------------------------------	--------	-------

Rotweine

Epesses AOC (CH)	5.0 dl	25.50
Merlot Selectione d'Ottobre (CH)	5.0 dl	29.00
Nero d'Avola (I)	5.0 dl	29.00
Lan Crianza Rioja (E)	5.0 dl	29.00
Chianti Classico DOCG (I)	5.0 dl	29.00
Primitivo di Manduria «il Duca» (I)	7.5 dl	39.00
Maispracher «Sunneburg» (CH)	7.5 dl	39.00
Merlot Selectione d'Ottobre (CH)	7.5 dl	49.00
St. Saphorin «Bourg de Plâit» (CH)	7.5 dl	49.00
Malans (CH)	7.5 dl	49.00
Lan Crianza Rioja (E)	7.5 dl	49.00
Chianti Classico DOCG (I)	7.5 dl	49.00

Schaumweine

Prosecco	7.5 dl	39.00
----------	--------	-------

Sehr gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch unsere grosse Weinkarte zu. Oder wir sind Ihnen bei der passenden Weinauswahl behilflich.

Getränke

Diverse Getränke

Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Henniez rot/ blau, Rivella rot/ grün/ blau, Apfelsaft, Apfelschorle	3.3 dl	4.50
Orangensaft	pro Liter	16.50
San Pellegrino, Acqua Panna	5.0 dl	5.90
Bier		
Feldschlösschen Hopfenperle		
Feldschlösschen ohne Alkohol		
Feldschlösschen Dunkle Perle	3.3 dl	4.90
Budweiser	3.3 dl	5.50

Diverses

«Arte» Tischdekoration	pro Tisch/Buffer	20.00
Hussen (ab Menu CHF 45.00 inkl.)	pro Stk	5.00
Menükarte schwarz/weiss	pro Stk	gratis
Menükarte farbig oder mit Logo	pro Stk	2.00
Kerzen	pro Stk	gratis
Zapfengeld 5.0 dl Wein	pro Flasche	20.00
Zapfengeld 7.5 dl Wein	pro Flasche	25.00
Zapfengeld Champagner/Sekt	pro Flasche	35.00
Zapfengeld Spirituosen/Wiskey etc.	pro Flasche	50.00
Aufwand für mitgebrachte Torten	pro Person	3.50
Verlängerung ab 0.30h	pro angefangene Std.	200.00
Tanzfläche 16 m ²		200.00

Alle Preise in dieser Dokumentation sind in CHF inklusive 7,6% MwSt.
Bitte beachten Sie auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen in der Preisliste Hotel und Seminare.

Hotel Arte
Kongresszentrum
Riggenbachstrasse 10
CH-4600 Olten
Tel. +41 (0)62 286 68 00
Fax +41 (0)62 286 68 10
E-Mail: arte@konferenzhotel.ch
www.konferenzhotel.ch



Pausenangebote und Apéro

Pausenangebote und Apéro

Standardpause: Kaffee, Tee, verschiedene Säfte, vormittags mit gemischten Brötli- und Gipfeliauswahl sowie Früchten, nachmittags mit hausgemachtem Gebäck und Früchten

pro Person und Pause 8.90

Sandwichpause: Kaffee, Tee, verschiedene Säfte, kleine Partybrötli-Sandwiches, verschieden belegt (2 Stk. pro Person)

pro Person und Pause 12.90

Früchtekorb

Je nach Saison zusammengestellt 35.00

Köstlichkeiten im Glas

Riesencrevette gebraten, an Kräuter – Knoblauchöl	Stk.	8.50
Thonwürfel gebraten mit Ingwer und Limone mariniert	Stk.	8.50
Lammchops mit Curry – Dip oder mit hausgemachter Béarnaise-Sauce	Stk.	9.60
Marinierte Pouletbruststreifen an Erdnussauce	Stk.	6.90
Pouletbruststreifen im Cornflakesmantel an Cocktailsauce	Stk.	6.90
Roastbeef Röllchen mit Tatarsauce	Stk.	8.90
Vitello Tonato Röllchen an rassisger Thonsauce	Stk.	8.90
Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs, Meerrettich und Schnittlauch	Stk.	4.50
Gemüse mit Dipsaucen	Stk.	2.10
Speziälsüppchen nach Saison in der Espresso Tasse (z.B. Erbsen, Wasabi)	Stk.	5.50
Antipasti-Gemüse (Zucchetti, Aubergine, Peperoni) an Pinien – Basilikumpesto	Stk.	6.50
Tiramüsü	Stk.	3.90
Trüffes Schnitte	Stk.	3.50
Früchtespiessli mit Schokoladensauce	Stk.	3.50
Früchte mit Vanille – Joghurt Dip	Stk.	3.50
Früchtemousse der Saison	Stk.	3.20
Mini Patisserie	Stk.	3.90

Vom Spiess

Rindfleischspiess	Stk.	7.50
Pouletspiess	Stk.	7.50

Antipastispiess	Stk.	5.80
Satayspiess (Poulet)	Stk.	5.80
Früchtespiess	Stk.	5.50

Fernöstliche Snacks

Frühlingsrolle (Vegetarisch oder Fleisch)	Stk.	3.50
Chilipopper	Stk.	2.30
Fleischbällchen mit Tartarsauce	Stk.	2.50
Sushi Variationen mit grünem Meerrettich	Stk.	2.90

Zu Beginn oder zwischendurch

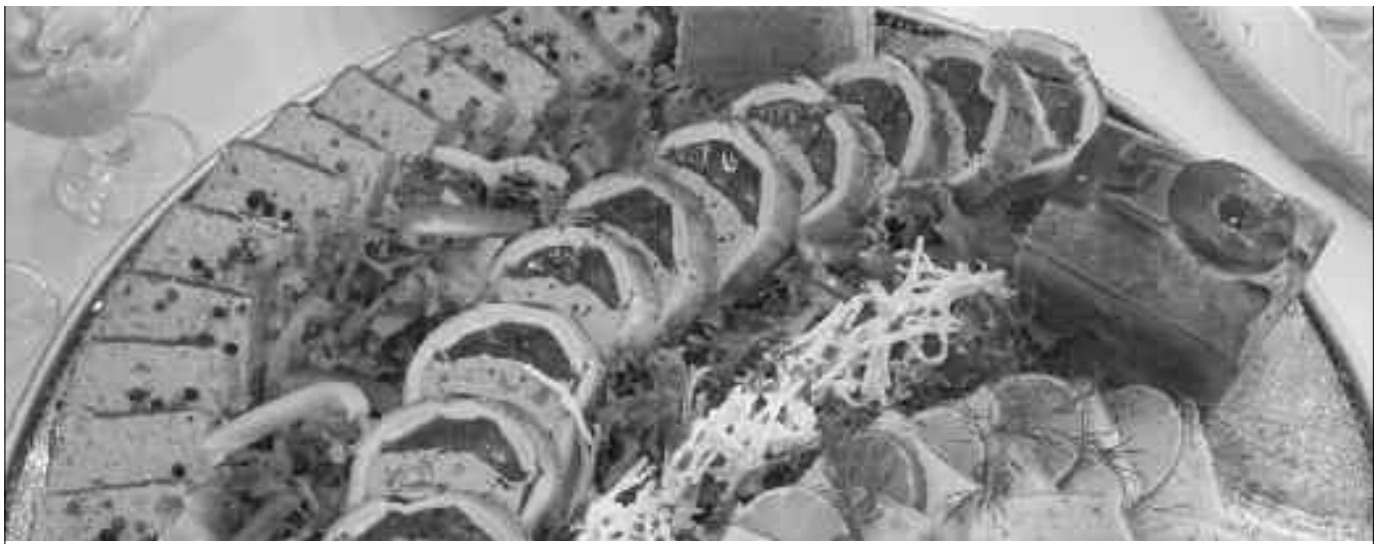
Schinkengipfeli	Stk.	2.80
Minichüchli	Stk.	2.50
Crostini mit Pilzen oder Mozzarella	Stk.	2.90
Crostini mit Tomaten oder Oliven oder mit Kräutern und Knoblauch	Stk.	2.70
Baguette-Canapée Käse, Schinken, Salami	Stk.	3.20
Baguette-Canapée Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken	Stk.	3.90
Baguette-Canapée Rauchlachs, Crevetten, Rauchlachstatar	Stk.	4.30
Sandwich-Baguette Käse, Schinken, Salami	Stk.	6.80
Sandwich-Baguette Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken	Stk.	7.80
Tartelettes, gefüllt mit Rauchlachsmousse	Stk.	2.80
Tartelettes, gefüllt mit Thon, Bündnerfleisch- tatar, Hüttenkäse, Gemüsetatar oder Ei	Stk.	2.60

Laugenbrötli

mit Butter, Salami, Schinken, Käse oder Frischkäsecrème	Stk.	4.20
mit Bündnerfleisch oder Rauchlachs	Stk.	4.90

Arte-Hit

Hausgemachtes Partybrot mit Schinken, Salami oder Käse gefüllt	Stk.	7.20
Hausgemachtes Partybrot mit Rohschinken, Bündnerfleisch oder Rauchlachs gefüllt	Stk.	7.90
Brotkranz mit Rohschinken, Basilikum und Parmesan gebacken	Stk.	4.20



Unsere Köstlichkeiten

Bitte stellen Sie aus dem nachstehenden Angebot Ihr bevorzugtes Menü zusammen.
Unsere Mitarbeiter sind Ihnen gerne behilflich.

Kalte Vorspeisen

703	Bunt gemischter Rohkostteller mit einem Blattsalatbouquet	12.50
705	Griechischer Bauernsalat mit Feta	12.50
706	Römischer Salat mit Ei, Peperoni und Parmesan	9.50
718	Saisonales Blattsalatbouquet mit Cocktailcrevetten	12.50
719	Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Parmesansplittern und Zitrone	23.50
720	Buntes Blattsalatbouquet mit geräucherter Entenbrust und Dörrfrüchten	14.50
721	Hausgemachte Geflügelterrine mit Gemüse an Aprikosenchutney	13.50
722	Frischlachs und Zanderstreifen an bunten Blattsalaten der Saison	16.50
723	Rauchlachs – Crêpe – Röllchen mit Meerrettichsahne, an einem Blattsalatbouquet	13.50
724	Bündnerteller mit Rohschinken und Bündnerfleisch, serviert mit Hobelkäse	17.50

Warme Vorspeisen

715	Gebratene Felchenfilets an Kräuterschaum mit Gemüsereis	17.50
725	Gebratene Entenbrust auf Feigenkompott mit Portweinsauce	22.50
726	Tagliatelle nach Tessiner Art mit gebratenen Pouletbruststreifen, Zwiebeln, Rüblistreifen, Champignons und Rahm	16.50
727	Mit der Haut pochierter Frischlachs auf Blattspinat mit Rübli – Kartoffelstock	17.50

Suppen

750	Rindskraftbrühe mit verschiedenen Einlagen	7.50
753	Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm verfeinert	8.50
756	Feine Hummercremesuppe mit Cognacrahm	10.50
757	Gemüsekraftbrühe mit feinblättrigem Gemüse	6.50
758	Kresseschaumsüppchen mit Waldpilzen	8.50
759	Klares Fischsüppchen mit Gemüsestreifen und Safran	9.50

Fleischhauptgänge

800	Pouletbrust gefüllt mit Rohschinken und Pfefferkäse dazu Weissweinsrisotto und gebratenes Gemüse	25.50
814	Involtini von der Pouletbrust mit Tomaten, Mozzarella und frischen Kräutern gefüllt serviert mit Weissweinsrisotto und saisonalem Gemüse	26.50
802	Schweinssteak auf buntem Gemüse mit Balsamicojus, Kartoffelkrapfen	34.50
815	Poelierte Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzen, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	36.50
816	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und saisonalem Gemüse	29.50
804	Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art», Champignonrahmsauce mit Röstigaletten, Gemüsebouquet	37.50
805	Glasierter Kalbsbraten vom Nierstück an Rosmarinjus, hausgemachte Kartoffelgalletten, Marktgemüse	43.50
807	Kalbssteak zart rosa gebraten an zweierlei Saucen, Kerbelnudeln, Gemüsebouquet	45.50
809	Rindsbraten mit Sherry und Oliven, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	29.50
810	Rindsgeschnetzeltes Stroganow an Paprikasauce, Butternudeln, Marktgemüse	29.50
813	Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse vom Markt	44.50
811	Rindsfiletmedaillon auf Artischockenboden mit Morchelragout, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	46.50
812	Rindsfilet «Wellington» an Marsalajus, Williamskartoffeln, Gemüsebouquet	49.50
808	Lammrückenfilet mit frischen Kräutern im Strudelteig gebacken, hausgemachte Kartoffelgalletten, Gemüsebouquet	38.50



Unsere Köstlichkeiten

Bitte stellen Sie aus dem nachstehenden Angebot Ihr bevorzugtes Menü zusammen.
Unsere Mitarbeiter sind Ihnen gerne behilflich.

Vegetarische Hauptgänge

850	Auberginenpfanne mit Kichererbsen und Röstkartoffeln	18.50
851	Auberginen-Canneloni gefüllt mit Gemüse-Bolognese und Mozzarella überbacken	19.50
852	Rübli-Mandelcurry im Crêpes-Mantel umlegt mit buntem Gemüse	21.50
853	Gefüllte Zucchini mit Couscous	19.50
856	Randenpiccata an Safranrisotto mit buntem Gemüse	22.50
857	Peperoni-Apfelgulasch mit Kräuterreis, Gemüse der Saison	19.50
859	Gemüsepaella mit saisonalem Gemüse, Safran und frischen Kräutern	20.50
860	Chinesische Nudeln mit Gemüse	18.50
863	Griechische Auberginenröllchen mit würziger Reisfüllung	21.50
864	Gefüllte Artischockenböden mit Steinpilzen	21.50
865	Gemüsenukeln mit Hirserisotto und tourniertem Gemüse	18.50
866	Chili con Carne mit buntem Gemüse und Bohnen, serviert mit Petersilienreis	19.50

Fischhauptgänge

900	Forellenfilet nach Art des Hauses mit Olivenöl, Schinken, Peperoni und Knoblauch, Gemüsereis	29.50
901	Im Ofen gebackenes Zanderfilet mit Kurkuma-Kartoffeln und Zucchini	31.50
902	Felchenfilets in Thymianpanade gebraten, Pinienreis, Gemüsebouquet	29.50
913	Gebratene Eglifilet, überbacken mit Kräuter-Hollandaise, Butterreis und Blattspinat	34.50
914	Pochiertes Pangasiusfilet in Curry-Joghurtsauce, Basmatireis, umlegt mit buntem Gemüse	26.50
906	Frischlachstranche mit Basilikum, an leichter Joghurtsauce, Dampfkartoffeln, gebratener Fenchel	31.50
908	Seezungenröllchen mit Lachs und Spinat gefüllt, an Safranschaum, Wildreismix, Gemüsebouquet	45.50

909	Gebratene Riesencrevetten nach Art des Hauses, mit frischen Kräutern, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Gemüsereis, Kefen	39.50
911	Saiblingsfilet «Zuger Art» mit Buttereis und tourniertem Gemüse	31.50
912	Zanderfilet mit Karottencreme, Wildreis und Broccoli mit Mandelbutter	32.50

Dessert

950	Ofenfrischer, hausgemachter Strudel (Früchte nach Saison)	9.50
951	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.50
952	Joghurtmousse mit Früchten garniert	12.50
953	Apfeltörtchen mit Vanilleglace	7.50
955	Hausgemachtes Tiramisù	12.50
956	Helles und dunkles Schokoladenmousse	12.50
957	Früchteteller mit Sorbet	12.50
959	Melonengelée mit Campari	8.50
960	Ricottamousse mit Rotweinkirschen	11.50
961	Crêpe gefüllt mit Vanilleglace an Fruchtsalat	12.50
962	Karamelköpfler mit Rahm und Früchten garniert	8.50
963	Käseteller	klein 11.50 gross 16.50
964	Leichtes Apfel - Zitronen Quarkmousse	10.50
965	Griess Viktoria mit Früchtekompott der Saison	8.50

Friandise hausgemacht	Stk.	1.80
------------------------------	------	------

Fleischdeklaration

Unser Kalb-, Schwein-, Rind- und Geflügelfleisch stammt aus der Schweiz und aus kontrollierter IP Haltung.

Unser Pouletfleisch beziehen wir aus der Tschechei und Ungarn.

Unser Lammfleisch ist aus Neuseeland und Australien.

Sollte ein Produkt aus einem anderen Herkunftsland kommen, werden wir Sie darüber rechtzeitig informieren.