

**Stiftung Balm
Gastronomie**



Catering

**Für Menschen mit Beeinträchtigung
Lernen Arbeiten Wohnen Leben**

Ihr Anlass – Unser Engagement

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Dienstleistungen und möchten Ihnen auf den folgenden Seiten unser Angebot für Ihren Anlass vorstellen.

Catering für jeden Anlass

Unser Küchen-Team bietet Ihnen das passende Catering für nahezu jede Art von Feier und Veranstaltung. Ob private Anlässe wie Geburtstage, Familienfeiern und Hochzeiten, Firmenveranstaltungen wie Sommerfeste, Grillpartys oder Jubiläen oder geschäftliche Events wie Seminare, Tagungen oder Empfänge – wir unterstützen Sie bei der Planung, Organisation und Umsetzung.

Mobiliar und Geschirr

Neben der Zubereitung köstlicher Speisen übernehmen wir auf Wunsch auch die Bereitstellung von Tischen, Gläsern, Besteck, Geschirr und Getränken oder stellen Ihnen zusätzliches Personal zur Verfügung. Auch für grössere Feste bieten wir Ihnen die passende Ausstattung, damit Ihr Anlass rundum gelingt.

Soziales Engagement

Was uns besonders macht: In unserer Küche arbeiten wir nicht nur mit hochwertigen Zutaten, sondern auch mit Herz und sozialem Engagement. Gemeinsam mit Menschen mit Beeinträchtigung setzen wir auf eine sinnstiftende Arbeit, die weit über das reine Kochen hinausgeht. Unsere Mitarbeitenden und Lernenden sind mit grosser Freude und Leidenschaft bei der Sache – besonders dann, wenn es um die kulinarische Begleitung besonderer Anlässe geht.

Florale Dekoration

Zusätzlich bieten wir Ihnen aus unserer eigenen Floristik-Abteilung passende Blumenarrangements an, um Ihre Feier stilvoll abzurunden. Auf Wunsch stellen wir auch gerne individuelle Kundengeschenke für Ihre Gäste oder Geschäftspartner zusammen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie detaillierte Informationen zu unserem Speise- und Getränkeangebot sowie einen Überblick über unsere zusätzlichen Leistungen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, das genau auf Ihre Wünsche abgestimmt ist.

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass kulinarisch zu begleiten!



APERÖ kalt – Mindestmenge 10 Stück	Einheit	Preis
Hausgemachte Mediterrane oder Asia Nüsse 	100g	CHF 4.00
Mini-Brötli mit Schinken, Käse, Salami	Stk.	CHF 3.50
Mini-Brötli mit Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli	Stk.	CHF 4.50
Mini-Brötli mit Antipasti und Hummus 	Stk.	CHF 4.70
Bruschetta mit Tomate und Basilikum oder Oliventapenade 	Stk.	CHF 2.50
Bruschetta mit Feige, Ingwer und süsssaurem Kürbis (saisonal)	Stk.	CHF 2.90
Gemüsestäbchen mit Randen-Feta-Dip oder Peppadew-Feta-Dip	Stk.	CHF 2.60
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stk.	CHF 2.50
Melone-Rohschinken Spiessli	Stk.	CHF 3.50
Spiess mit Oliven und Grillgemüse 	Stk.	CHF 1.30
Tatar vom Regio- Rind auf Rustico-Baguette	Stk.	CHF 4.80
Gemüsetatar auf Rustico-Baguette 	Stk.	CHF 3.50
Minipastetli vegetarisch gefüllt	Stk.	CHF 1.60
Hausgebeizter Swiss-Alpine Lachs mit Yuzu und Linsen	Stk.	CHF 5.70
Swiss Lachs-Crepes im schwarzen Teig	Stk.	CHF 3.70
Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu und Wasabi 	Stk.	CHF 3.70
Wakamesalat mit Tuna und Soja	Stk.	CHF 5.70

APERÖ warm – Mindestmenge 10 Stück

Lauwarme Mini-Chäschüechli	Stk.	CHF 1.60
Lauwarme Mini-Schinkengipfeli	Stk.	CHF 2.60
Lauwarme Mini-Pizza mit Champignon und Peperoni	Stk.	CHF 2.90
Rassiger Pouletfilet-Spiess	Stk.	CHF 4.10
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chilli Sauce 	Stk.	CHF 1.60
Lauwarme Speckdatteln (Medjool)	Stk.	CHF 2.70
Rind Albondigas an rassiger Tomatensugo (3 Stück)	Stk.	CHF 4.20
Gemüseballs an rassiger Tomatensugo (3 Stück)	Stk.	CHF 3.50
Thai-Curry Süsspchen mit Rauchtöfu	Stk.	CHF 3.50
oder Riesencrevette 	Stk.	CHF 4.50
Saisonales Schaumsüsspchen (Spargel, Kürbis usw.)	Stk.	CHF 3.50

 = vegan



APERO süss – Mindestmenge 10 Stück	Einheit	Preis
Früchtespiess 	Stk.	CHF 2.20
Bunter Fruchtsalat 	Stk.	CHF 2.80
Weisses Schokoladenmousse mit Tonkabohne	Stk.	CHF 4.20
Dunkles Schokoladenmousse	Stk.	CHF 3.80
Schokoladenmousse auf Avocado Basis 	Stk.	CHF 4.40
Panna Cotta mit Beeren, Sanddorn, Matcha oder Passionsfrucht	Stk.	CHF 3.50
Caramelköpfl	Stk.	CHF 3.20
Tiramisu klassisch / mit Frucht nach Saison	Stk.	CHF 3.50
Quarkbecher mit Beeren, Aprikose, Apfel, oder Zwetschge	Stk.	CHF 3.50
Gebrannte Orangencreme mit Grand Marnier	Stk.	CHF 3.50
Mini-Vermicelles	Stk.	CHF 3.50
Muffin (Schoko, Beeren, Karotten)	Stk.	CHF 4.00
Verschiedene Kuchen, vegan möglich	Stk.	CHF 4.00
Gummibärlispiess	Stk.	CHF 2.80



Salate – In Schüsseln angerichtet	Einheit	ab-Preis
3 Sorten Salat Variation ab 20 Personen	pro Portion	CHF 9.50
5 Sorten Salat Variation ab 20 Personen	pro Portion	CHF 12.50
7 Sorten Salat Variation ab 50 Personen	pro Portion	CHF 14.50
10 Sorten Salat Variation ab 80 Personen	pro Portion	CHF 16.00

leicht

Rüebli­salat mit Rosinen 

Tomaten – Mozzarellasalat

Gurkensalat mit Sesam «Asiatisch» 

Roter Kabis-Apfelsalat 

Maissalat mit Peperoni

Coleslaw-Salat

Rettichsalat mit Joghurt und Petersilie

Bunter Blattsalat 

sättigend

Kartoffelsalat

Hörnlisalat

Dressing

Frenchdressing / Italiandressing	0.5l	CHF 5.50
----------------------------------	------	----------



Vorspeisen	pro Person
Suppe der Saison (Spargel, Kürbis usw.)	CHF 9.90
Schaumsüppchen vom Federweisser	CHF 11.50
Nüsslisalat, Ei, Speck, gebratene Pilze	CHF 15.80
Luzerner Saibling pochiert, Blattspinat, Zitronenrisotto, Safransauce	CHF 23.50
Vitello tonnato vom heimischen Kalb	CHF 19.50
Gemischter kalter Vorspeisenteller	CHF 21.50

Hauptgänge	pro Person
Zweierlei vom Kalb, Polentaschnitte, Gemüse	CHF 46.50
Am Stück gebratener Kalbsrücken, Morchelsauce, Pappardelle, buntes Mischgemüse	CHF 43.50
Duo vom Rind (Filet und Kopfbäckchen), Kartoffelrosmaryngratin, Gemüsegarnitur	CHF 45.00
Geschmorte Schulter vom Angusrind, Portweinsauce, Risotto, Gemüse	CHF 27.50
Am Stück gebratenes Schweinsfilet, Calvadossauce, Äpfel, Spätzli, Gemüse	CHF 33.50
Schweinsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, Kartoffelstock, Mischgemüse	CHF 23.50
Rindgehacktes, Hörnli, Apfelmus, Reibkäse	CHF 18.50
Gemüsegehacktes, Hörnli, Apfelmus 	CHF 18.50
Honey-Tofuragout, Jasminreis, Asiagemüse	CHF 22.50
Austernpilz-Gemüsepfanne, Erdnüsse, Basmatireis 	CHF 22.50
Steinpilzrisotto, Thymian	CHF 23.50



Grillbuffet – (250 g/Person)	CHF 44.50 pro Person
-------------------------------------	----------------------

Rindshuft, Pouletbrust, Schweinsbratwurst, Chiliwurst,
Schweinsnierstück, Riesencrevettenspiess, Gemüse-Tofu-Spiess

Kräuterbutter, Cocktailsauce, Knoblauchsauce

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Gemüsesalaten

Teigwarensalat, Blattsalat, 2 Salatsaucen

Kartoffelgratin, Brötli zum Buffet

Grillbuffet Deluxe – (250 g/Person)	CHF 58.50 pro Person
--	----------------------

Rindsfilet, Pouletoberschenkelsteak, Kalbsbratwurst,
Whiskywurst, Kalbsteak, Lammkotlett, Lachsfilet,
Kalbsteak, Pleos Pilze

Maiskolben, Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Currysauce, Café de Paris Butter, Tzatziki

Salatbuffet mit 7 verschiedenen Gemüsesalaten

Blattsalat, 2 Saucen

Fleischdeklaration

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet : Schweiz

Fischdeklaration

Lachs: Schweiz

Tuna: Sri Lanka, Vietnam

Saibling: Schweiz

Riesencrevetten: Vietnam



Getränke – kalt alkoholfrei	Einheit		Preis
Elmer Mineral mit Kohlensäure Pet	1.5l	CHF	6.00
Elmer Mineral ohne Kohlensäure Pet	1.5l	CHF	6.00
Elmer Citro Pet	1.5l	CHF	8.00
Sinalco Cola Pet	1.5l	CHF	8.00
Sinalco Cola Zero Pet	1.5l	CHF	8.00
Rivella rot Pet	1.5l	CHF	8.00
Rivella blau Pet	1.5l	CHF	8.00
Apfelsaft Pet	1.5l	CHF	8.00
Apfelschorle Pet	1.5l	CHF	8.00
Sinalco Orange Pet	1.5l	CHF	8.00
Sinalco Orange Zero Pet	1.5l	CHF	8.00
Huus Tee Pet	1.5l	CHF	8.00
Orangensaft pasteurisiert	1l	CHF	8.00
Orangensaft Direktsaft	1l	CHF	12.00
Suure Most alkoholfrei	49cl	CHF	6.00
Bschorle alkoholfrei	33cl	CHF	5.00
Rimus alkoholfrei	75cl	CHF	20.00
Tröpfel DER DRITTE alkoholfrei	75cl	CHF	27.00

Getränke – warm alkoholfrei	Einheit	Preis	
Café crème	Stk.	CHF	4.00
Espresso	Stk.	CHF	4.00
Tee (Sirocco)	Stk.	CHF	4.00

Gerne organisieren wir Ihre Lieblingsgetränke nach Wunsch.



Fluehölzli

Federweiss
Cabaret Noir

Stiftung Balm

Fluehölzli

Rosé
Cabernet Jura

Stiftung Balm

Fluehölzli

Cabernet Jura

Stiftung Balm

Schaumwein – mit Alkohol	Einheit		Preis
Prosecco			
Le Contesse Prosecco DOC EXTRA DRY	75cl	CHF	24.00
Weine aus Bioproduktion der Stiftung Balm – mit Alkohol	Einheit		Preis
Weisswein			
Fluehölzli Federweiss Cabaret Noir	75cl	CHF	29.50
Roséwein			
Fluehölzli Rosé Cabernet Jura	75cl	CHF	29.50
Rotwein			
Fluehölzli Cabernet Jura	75cl	CHF	34.50
Digestif			
Fluehölzli Marc	4cl	CHF	7.50
Vieille Prune Barrique	4cl	CHF	7.50
Bier			
Säntis Kristall	33cl	CHF	6.00
Quöllfrisch naturtrüb Bügel	33cl	CHF	6.00
Getränke werden nach effektivem Verbrauch verrechnet.			

Gerne organisieren wir Ihre Lieblingsgetränke nach Wunsch.



Gedeck	Einheit	Preis
Universalglas	Stk.	CHF 1.00
Proseccoglas	Stk.	CHF 0.80
Vorspeisengabel	Stk.	CHF 0.80
Vorspeisenmesser	Stk.	CHF 0.80
Hauptgang Gabel	Stk.	CHF 0.80
Hauptgang Messer	Stk.	CHF 0.80
Suppenlöffel	Stk.	CHF 0.80
Dessert Gabel	Stk.	CHF 0.80
Dessert Messer	Stk.	CHF 0.80
Kaffee Löffel	Stk.	CHF 0.70
Espresso Löffel	Stk.	CHF 0.70
Vorspeisenteller	Stk.	CHF 0.80
Hauptgangteller	Stk.	CHF 0.90
Pastateller	Stk.	CHF 1.00
Suppenteller	Stk.	CHF 1.00
Dessertteller	Stk.	CHF 0.80
Tellerclip für Glas	Stk.	CHF 0.60
Kaffeetasse	Stk.	CHF 0.80
Kaffee-Unterteller	Stk.	CHF 0.80
Espressotasse	Stk.	CHF 0.80
Espresso-Unterteller	Stk.	CHF 0.80
Preise verstehen sich inklusive Reinigung.		

Mietwäsche	Einheit		Preis
Stoffservietten weiss 50 x 50cm	Stk.	CHF	1.20
Stehtischhussen weiss 2-teilig Stretch ø 60cm	2 Stk.	CHF	26.00
Tischtuch weiss, in diversen Grössen erhältlich	Stk.	CHF	5.00–30.00
Mobiliar	Einheit		Preis
Stehtisch	Stk.	CHF	35.00
Kaffeemaschine	Stk.	CHF	60.00
Preise verstehen sich inklusive Reinigung.			
Personal	Einheit		Preis
Servicefachmitarbeiter/in	pro Std.	CHF	75.00
Servicemitarbeiter/in	pro Std.	CHF	30.00
Küchenfachmitarbeiter/in	pro Std.	CHF	75.00
Küchenmitarbeiter/in	pro Std.	CHF	30.00
Sonntagszuschlag / Nachzuschlag ab 23:00 Uhr			+50%
Transportkosten			
Die Transportkosten werden nach Entfernung und Aufwand verrechnet.			



Allgemeine Geschäftsbestimmungen

Stiftung Balm | gültig ab 1. Juni 2025

1. Allgemeines

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, nachfolgend AGB, regeln die Geschäftsbedingungen zwischen der Kundin bzw. dem Kunden (nachfolgend Kunde) und dem Gastronomiebetrieb der Stiftung Balm. Die AGB beziehen sich auf die Catering- und Bankettdienstleistungen des Gastronomiebetriebes und bilden einen integralen Bestandteil des Vertrages. Die Gesamtverantwortung für den geordneten Ablauf des Anlasses liegt stets beim Kunden. Der Kunde anerkennt mit Erteilung eines Auftrags die jeweils gültige Version der AGB, welche auf der Homepage der Stiftung Balm publiziert ist. Anderslautende Bedingungen bei der Bestellung gelten nur, wenn diese von der Stiftung Balm ausdrückt.

2. Offerte

Die Stiftung Balm unterbreitet dem Kunden auf der Grundlage von dessen Bestellung eine detaillierte Offerte. Eine Offerte gilt als bestätigt, wenn sie schriftlich (per E-Mail genügt) bestätigt wurde.

3. Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl muss spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegeben werden und ist für beide Seiten verbindlich.

4. Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. Mehrwertsteuer. Die Preise für Speisen und Getränke und Personalkosten sind in den Angebotsunterlagen enthalten und werden in der Offerte entsprechend aufgelistet. Die Kosten werden nach dem Anlass wie folgt abgerechnet und verrechnet:

- Getränke nach Verbrauch
- Fachpersonal nach geleisteten Stunden
- Einzelartikel gemäss der jeweils gültigen Catering-Preisliste (publiziert auf der Homepage der Stiftung Balm)

Mehr- oder Minderaufwand gegenüber der Offerte wird detailliert vermerkt und bei der Verrechnung entsprechend berücksichtigt. Transportkosten werden nach Zeitaufwand zwischen Abfahrt beim Gastronomiebetrieb und Ankunft beim Kunden verrechnet. Bei Abweichung zwischen den im Vertrag aufgeführten Angaben und den vor Ort festgestellten Bedingungen stellt die Stiftung Balm einen Zuschlag für allfälligen Zusatzaufwand in Rechnung.

Mindestumsatz:

- Take Away: Montag bis Freitag nach Absprache
- Lieferungen / Cateringservice:

Montag bis Freitag	CHF 1200.-
Samstag:	CHF 2000.-
Sonntage und allgemeine Feiertage	CHF 2500.-
zz. Sonntagszulage	

4. Zahlungsarten

Die Bezahlung erfolgt mittels Rechnung mit einer Zahlungsfrist von 30 Tagen netto, ohne Skonto, nach Erhalt der Rechnung. Rechnungen werden nur in der Schweiz versendet. Wir behalten uns vor eine Anzahlung zu verlangen.

5. Lieferung

Die für den Auftrag relevante Arbeitszeit beginnt mit der Besammlung der Mitarbeitenden in den Gastronomiebetrieb. Der Auftrag endet mit der Rückkehr der Mitarbeitenden in die Gastronomiebetrieb. Dasselbe gilt bei einem mehrtägigen Einsatz für jeden einzelnen Arbeitstag.

Die Arbeitszeiten für Caterings richten sich nach dem Kunden (auch an Wochenenden). Zwingende arbeitsrechtliche Normen bleiben vorbehalten. Die Zufahrt zur angegebenen Adresse für das Ein- oder Ausladen vor der Liegenschaft muss befahrbar sein. Für Sonderbewilligungen (z.B. bei Fahrverbot etc.) ist der Kunde zuständig. Allfällige Mehraufwände wegen ungenauen Angaben zur Zufahrt oder Anschlusstransporte, Beispielsweise für Bergbahnen etc., werden dem Kunden zusätzlich in Rechnung gestellt. Die Stiftung Balm vereinbart mit dem Kunden einen Liefer- und Abholtermin. Werden diese Termine durch den Kunden nicht eingehalten, so ist pro vergebliche Anfahrt ein Fehlfahrtzuschlag von 50% des Transportpreises durch den Kunden zu bezahlen.

6. Auftragsabsage / Annullierungskosten

- Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass entstehen keine Kosten
- Bis 13 Arbeitstage vor dem Anlass 20% der Gesamtkosten
- Bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass 30% der Gesamtkosten
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass 50% der Gesamtkosten
- Bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass 100% der Gesamtkosten

Bei Annullierung des Auftrags hat die Stiftung Balm das Recht, bereits produzierte Produkte anderweitig zu verwenden und zu verkaufen.

7. Haftung

Die Stiftung Balm haftet nur für Schäden, die im Rahmen der Auftragsabwicklung durch Mitarbeitende verursacht wurden. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit wird wegbedungen. Allfällige Schadensmeldungen des Kunden müssen innerhalb von 24 Std. schriftlich (per E-Mail genügt) eingehen.

Der Kunde verpflichtet sich, die für den zu organisierenden Anlass übliche Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden rechtzeitig und mit genügender Deckung abzuschliessen.

8. Fehlende Mietartikel

Eine unvollständige Rückgabe von Mietartikeln wird dem Kunden in Rechnung gestellt.

9. Datenschutz

Die Bearbeitung von Personendaten im Zusammenhang mit diesem Vertrag unterliegt dem Datenschutz. Der Kunde ist damit einverstanden, dass er personalisierte Nachrichten und Informationen zu Catering Angeboten der Stiftung Balm erhalten wird. Diese Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden.

10. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschlüsslicher Gerichtsstand ist Jona.



Gastronomie

Ihr Anlass – Unser Engagement

Wir freuen uns über Ihr Interesse an den Dienstleistungen der Stiftung Balm.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf

Stiftung Balm
Gastronomie
Balmstrasse 50
8645 Jona

Christian Fäh
Leiter Gastronomie
T +41 55 220 11 72
christian.faeh@stiftungbalm.ch

